**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Ростовской области.**

***«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»***

**УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ**

**МИНИ СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ И УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



2018-2019 учебный год

Одобрено и рекомендовано к практическому применению

методической комиссией Профессии и специальности укрупненных групп 19.00.00, 36.00.00 и 43.00.00

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 20\_\_г.

Учебное пособие мини сборник рецептур блюд предназначено для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» с целью практического применения при выполнении практических работ на уроках теоретического обучения и на уроках учебной практики

Разработчик: Маар Н.Ю. – преподаватель высшей квалификационной категории

Данные методические рекомендации разработаны и подготовлены к печати в Методическом центре ГБПОУ РО «ОАТТ» в 2018 году

***Пояснительная записка***

В условиях рыночной экономики при активном расширении сети предприятий общественного питания и инновационных форм обслуживания этим предприятиям необходимы квалификационные работники, специалисты, мобильно реагирующие на освоение новых технологий, быстро адаптирующихся в условиях производства, способные проявлять инициативу.В связи с этим возрастает значение учебных пособий, использование педагогических технологий и эффективных методов обучения, базируясь на которых должна осуществляться подготовка компетентных работников отрасли, конкурентоспособных на современном рынке труда.

Содержание методического пособие включает в себя сборник технологических карт по приготовлению блюд из овощей и грибов обеспечивает подготовку выпускников по профессии «Повар, кондитер». Также в учебном пособии имеется приложения:

* Продолжительность тепловой обработки продуктов;
* Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий;
* Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Мини сборник рецептур блюд из овощей и грибов является разновидностью контроля усвоения знаний учащимися.

Цели контроля:

* проверка умения работать со сборником рецептур блюд;
* проверка умения использовать таблицы при расчёте сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
* проверка соответствия учебной подготовки учащихся по междисциплинарному курсу МДК.05.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»;
* проверка соответствия учебной подготовки учащихся по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд мяса и домашней птицы»;
* проверка соответствия учебной подготовки учащихся по предмету «Учебная практика (производственное обучение)» требованиям образовательного стандарта;
* проверка соответствия учебной подготовки учащихся по предмету «Производственная практика» требованиям образовательного стандарта;
* определить качество полученных в течении обучения знаний;
* выявить типичные ошибки при выполнении работы, определить пути ликвидации пробелов в знания тех или иных тем.

Мини сборник создан на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Москва 1996г.).

СОДЕРЖАНИЕ

[Отварное мясо, субпродукты](#Отварное_мясо_субпродукты)

[395. Мясо отварное](#N395_Мясо_отварное)

[396. Баранина, козлятина отварные с овощами](#N396_Баранина_козлятина_отварные)

[397. Язык отварной с соусом](#N397_Язык_отварной_с_соусом)

[398. Сосиски, сардельки отварные](#N398_Сосиски_сардельки_отварные)

[399. Котлеты натуральные паровые](#N399_Котлеты_натуральные_паровые)

[400. Бешбармак по-киргизски](#N400)

[401. Рубцы в соусе](#N401)

[402. Мозги отварные](#N402_Мозги_отварные)

[Жареное мясо, субпродукты](#жареное_мясо_субпродукты)

[403. Мясо, жаренное крупным куском](#N403_Мясо_жареное_крупным_куском)

[404. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное](#N404)

[405. Бифштекс](#N405_Бефштекс)

[406. Бифштекс с луком](#N406)

[407. Филе](#N407)

[408. Лангет](#N408)

[409. Антрекот](#N409_Антрекот)

[410. Бефстроганов](#N410_Бефстроганов)

[411. Поджарка](#N411)

[412. Шашлык из баранины, говядины или свинины](#N412)

[413. Шашлык из говядины](#N413)

[413a. Котлеты натуральные](#N413a)

[414. Колбаса, сардельки, сосиски жареные](#N414_Колбаса_сардельки_сосиски_жареные)

[415. Колбаса жареная по-ленинградски](#N415)

[416. Эскалоп](#N416_Эскалоп)

[417. Котлеты отбивные](#N417)

[418. Шницель](#N418)

[419. Ромштекс](#N419)

[420. Почки жареные в соусе](#N420)

[421. Печень жареная с жиром или с луком](#N421_Печень_жареная_с_жиром_и_луком)

[422. Печень по-строгановски](#N422)

[423. Грудинка, фаршированная кашей](#N423)

[424. Говядина, фаршированная грибами](#N424)

[425. Котлеты из свинины по-сарански](#N425)

[426. Поросенок жареный](#N426)

[427. Колбаски по-кубански](#N427)

[428. Окорок жареный с помидорами или луком](#N428)

[429. Эскалоп с соусом](#N429)

[430. Мозги жареные](#N430)

[431. Почки фаршированные (бурятское национальное блюдо)](#N431)

[432. Котлеты крестьянские с грибами](#N432)

[433. Язык в тесте жареный](#N433)

[434. Шашлык из печени](#N434)

[435. Оладьи картофельные, фаршированные мясом](#N435)

[436. Блины картофельные с мясом и луком](#N436)

[437. Шашлык по-башкирски](#N437)

[Тушеное мясо, субпродукты](#тушеное_мясо_субпродукты)

[438. Мясо тушеное](#N438_Мясо_тушеное)

[439. Мясо шпигованое](#N439)

[440. Мясо духовое](#N440_Мясо_духовое)

[441. Зразы отбивные](#N441)

[442. Жаркое по-домашнему](#N442)

[443. Гуляш](#N443)

[444. Печень, тушенная в соусе](#N444)

[445. Сердце, легкие и другие субпродукты в соусе](#N445)

[446. Свинина, окорок, колбаса и другие мясопродукты, тушенные с капустой](#N446)

[447. Рагу из баранины или свинины](#N447)

[448. Азу](#N448)

[449. Говядина, тушенная с черносливом](#N449)

[450. Плов](#N450)

[451. Почки по-русски](#N451)

[452. Оленина, тушенная в пиве](#N452)

[453. Оленина шпигованная, маринованная по-якутски](#N453)

[454. Мясо с медом (еврейское национальное блюдо)](#N454)

[455. Куырдак (поджарка из субпродуктов — казахское национальное блюдо)](#N455)

[456. Шартанчики по-чувашски (зразы, фаршированные печенью и рисом)](#N456)

[457. Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом](#N457)

[458. Жаркое с грибами по-русски](#N458)

[459. Жаркое “Казань” (жаркое с черносливом)](#N459)

[460. Жаркое из субпродуктов по-ингушски](#N460)

[461. Печень с грибами](#N461)

[Блюда из рубленого мяса](#Блюда_из_рубленого_мяса)

[462. Бифштекс рубленый](#N462_Бифштекс_рубленый)

[463. Бифштекс рубленый с яйцом или луком](#N463)

[464. Котлеты натуральные рубленые](#N464)

[465. Шницель натуральный рубленый](#N465)

[466. Котлеты, биточки, шницели](#N466_Котлеты_биточки_шницели)

[467. Котлеты, биточки (особые)](#N467)

[468. Котлеты московские](#N468)

[469. Котлеты домашние](#N469)

[470. Зразы рубленые](#N470)

[471. Рулет с луком и яйцом](#N471)

[472. Тефтели](#N472_Тефтели)

[473. Тефтели 2-й вариант](#N473)

[474. Фрикадельки в соусе](#N474)

[475. Биточки паровые](#N475)

[476. Оладьи из печени](#N476)

[477. Пудинг из говядины](#N477)

[478. Мясной хлеб в форме (бурятское национальное блюдо)](#N478)

[478a. Биф рубленое по-удмуртски](#N478a)

[479. Тефтели из печени и риса (чувашское национальное блюдо)](#N479)

[Мясо запеченное](#Мясо_запеченое)

[480. Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами](#N480)

[481. Солянка сборная на сковороде](#N481)

[482. Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом](#N482)

[483. Голубцы с мясом и рисом](#N483)

[484. Говядина в луковом соусе запеченная](#N484)

[485. Котлеты натуральные в соусе запеченные](#N485)

[486. Язык с картофелем в соусе, запеченный](#N486)

[487. Макаронник с мясом или субпродуктами](#N487)

[488. Говядина, запеченная с макаронами](#N488)

[489. Тулма (голубцы — татарское национальное блюдо)](#N489)

[Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика](#Блюда_из_сельскохозяйственной_птицы)

[490. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром](#N490_Птица_дичь_кролик_отварные)

[491. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами](#N491_Котлеты_натуральные_из_филе_птицы)

[492. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов](#N492)

[493. Птица или кролик, тушенные в соусе](#N493)

[494. Птица или кролик жареные](#N494_Птица_или_кролик_жареные)

[495. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром](#N495)

[496. Котлеты по-киевски](#N496)

[497. Птица, дичь или кролик по-столичному](#N497)

[498. Цыплята-табака (грузинское национальное блюдо)](#N498)

[499. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром](#N499)

[500. Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром](#N500)

[501. Жаркое из курицы по-русски](#N501)

[502. Плов из птицы, дичи или кролика](#N502)

[503. Плов из птицы, дичи или кролика](#N503)

[504. Гусь, утка фаршированные](#N504)

[505. Утка, фаршированная картофелем и черносливом](#N505)

[506. Курица, тушенная с орехами и чесноком (северо-осетинское национальное блюдо)](#N506)

[507. Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами](#N507)

[508. Курица, фаршированная субпродуктами, по-тацински](#N508)

[509. Лакомка из кур (зразы из кур, жаренные в тесте — татарское национальное блюдо)](#N509)

[510. Кролик, тушенный в сметанном соусе](#N510)

[511. Птица или кролик, жаренные во фритюре](#N511)

[512. Волован с птицей или дичью и грибами](#N512)

**1. Сборник рецептур блюд.**

**Построение и порядок пользования**

Сборник рецептур блюд является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время действуют несколько сборников рецептур для предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей для ресторанов и открытия столовых, для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, диетического питания, питания школьников.

Основное содержание сборника-рецептуры. Нормы вложения на большую часть продуктов в рецептурах даны в граммах. Исключение составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах. Многие продукты: мясо, птица, рыба, овощи, на предприятиях общественного питания подвергаются первичной (холодной) и тепловой обработке. Для них в рецептурах дается две или три нормы в соответствии с различной стадией обработки.

В графе «Брутто» указывается масса необработанных продуктов:

для мяса – масса мяса, включающая отходы: кости, сухожилия; масса неочищенного картофеля, овощей.

В графе «Нетто» указывается масса обработанных продуктов: мясо, разделанное на крупнокусковые или мелкокусковые полуфабрикаты, овощи – очищенные.

В строке «масса полуфабриката»: указывается общая масса основных и дополнительных продуктов. Продукты израсходованы на изготовление: печени, мяса, рыбы - панированные, масса фарша для изготовления котлет и биточков.

Для ряда продуктов, прошедших тепловую обработку, в отдельной строке указывают выход: «Масса отварного мяса, Масса вареного очищенного картофеля, Масса жареной говядины».

Некоторые продукты: растительное и сливочное масло, маргарин, покупной майонез, мука, крупы, сметана и другие не подвергаются холодной обработке, поэтому масса Брутто и Нетто у них совпадают.

В конце рецептуры указывается выход блюд и готового изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы вложения продуктов установлены на выходные порции.

Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в двух или трех вариантах. По первому варианту предусмотрены повышенные нормы мяса, рыбы, птицы, масла, яиц и других дорогостоящих продуктов. Если блюдо готовят по первому варианту, цена его будет выше. По второму и третьему вариантам увеличивается норма вложения недорогих продуктов, таких как картофель, овощи, жиры, крупы, что позволяет обеспечить соответствующую калорийность и выход блюд.

При выборе варианта следует учитывать спрос. Право определять вариант рецептуры предоставляется руководителю предприятия вышестоящей организации.

В общественном питании отходы при холодной обработке и потери при тепловой обработке нормируются.

Ряд продуктов имеет непостоянные нормы отходов при холодной обработке: для картофеля, моркови и свеклы они зависят от периода года, для мяса- от категории упитанности.

При пользовании таблицами нужно учитывать разделку мяса (крупные куски, мелкие куски, порционные куски, натуральные), способ тепловой обработки (варка, тушение, жарение) и выход готового продукта согласно рецептуре.

Если масса Брутто не удается определить по таблицам, можно пользоваться формулой

масса нетто х 100

Масса Брутто=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

100%-норма отходов.

При этом норму отходов определяют по таблицам сборников рецептур.

В случае поступления на предприятие некондиционного сырья (мясо, птица, овощи), норма отходов которого не предусмотрена таблицами, члены кулинарного совета организации производят контрольную проработку этого сырья и устанавливают временные нормы отходов. Контрольная проработка оформляется для списания отходов с материально- ответственного лица.

При отсутствии на предприятии отдельных продуктов, предусмотренных в рецептурах, допускается замена.

Для определения наименования и массы заменяющего продуктов пользуются таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд.

Ответственность за соблюдение норм вложения продуктов возлагается на повара. Производя первичную и тепловую обработку продуктов, повар должен обеспечить соответствующий выход отдельных продуктов и блюда в целом.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Из мяса и мясных продуктов приготавливают разнообразный ассортимент отварных припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд.

В рецептурах указаны соусы и гарниры, лучше всего сочетающиеся по вкусу с данным блюдом. Допускается, однако, использование соусов и гарни­ров, не указанных в данной рецептуре, но входящих в соответствующие разделы Сборника.

Норма гарнира для большинства блюд — 150 г. Однако масса гарнира может быть уменьшена до 100 г или увеличена до 200 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать све­жие, соленые или маринованные огурцы и помидоры, а также квашеную капусту, маринованные плоды и ягоды.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60—65 °С.

Норма расхода соли, специй, а также зелени на оформление блюда в рецептурах не указана. На каждое блюдо следует предусматривать соли 4 г, зелени (лук, петрушка, укроп) — 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности — перца 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г.

В графе нетто некоторых рецептур в числителе указана масса нетто сырого продукта, в знаменателе — масса готового продукта.

ОТВАРНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В отварном виде приготавливают говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части), баранину, козлятину, сви­нину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса). Кроме того, для варки используют различные субпродукты (языки, вымя, мозги и т. д.) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, корейки и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. У сырой бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 мин до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки из бараньей и телячьей грудинки немедленно удаляют ребер­ные кости. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50—60 °С в закрытой посуде.

Отварные мясные продукты отпускают с различными соусами, для приго­товления которых используют бульон, полученный при их варке. Вместо соуса мясо можно поливать бульоном (20—25 г на порцию) или жиром.

На гарнир к отварным мясопродуктам рекомендуется подавать отварные или припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

**395. Мясо отварное**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (покромка, лопаточ­ная часть, грудинка) | 219 | 161 | 164 | 121 | 110 | 81 |
| или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка) | 218 | 156 | 164 | 117 | 109 | 78 |
| или свинина (лопаточная часть, грудинка) | 196 | 167 | 147 | 125 | 97 | 83 |
| или телятина (лопаточная часть, грудинка) | 236 | 156 | 177 | 117 | 118 | 78 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| **Масса отварного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [533](#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [559](#N559_Соус_луковый), [569](#N569_Соус_паровой), [570](#N570_Соус_белый_с_яйцом) | — | 75 | — | 75 | — | 50 |
| Выход | — | 325 | — | 300 | — | 250 |

Отварное мясо гарнируют и поливают соусом или бульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

Соусы — красный основной, луковый, паровой, белый с яйцом, сметанный с хреном.

**396. Баранина, козлятина отварные с овощами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Баранина, козлятина (грудин­ка, лопаточная часть) | 218 | |  | | 164 |  | 109 |  |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | | 4 | | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | | 4 | | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | | 3 | | 3 | 2 | — | — |
| **Масса вареной баранины, козлятины** | — | |  | | — |  | — |  |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 100 | | 75 | | 100 | 75 | 120 | 90 |
| [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) белокочанная свежая | 69 | | 55 | | 69 | 55 | 88 | 70 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 31 | | 25 | | 31 | 25 | 31 | 25 |
| [Репа](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Репа_замена) | 27 | | 20 | | 27 | 20 | — | — |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 20 | | 15 | | 13 | 10 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | | 25 | | 24 | 20 | 18 | 15 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | | 5 | | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 3 | | 3 | | 3 | 3 | 3 | 3 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | | 1 | | 0,8 | 1 | 0,8 | 1 | 0,8 |
| **Масса гарнира и соуса** | | — | | 300 | — | 300 | — | 300 |
| Выход: без кости | | — | | 400 | — | 375 | — | 350 |
| с костью | | — | | 438 | — | 403 | — | 369 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*В числителе масса полуфабриката без костей. В знаменателе — масса полуфабриката с ко­стями (содержание костей в полуфабрикате — 20%).

\*\* В числителе масса вареной баранины, козлятины без костей. В знаменателе — масса вареной баранины, козлятины с костями.

Баранину или козлятину нарезают или нарубают по 2—5 кусочков на порцию массой по 30—40 г, заливают водой, добавляют соль, овощи и варят. Примерно за 30 мин до окончания варки кладут целый некрупный картофель, капусту, нарезанную крупными шашками, морковь, репу, лук и петрушку, нарезанные дольками. В конце варки кладут перец и лавровый лист.

После окончания варки бульон используют для приготовления белого соуса, который затем соединяют с мясом и овощами, доводят до кипения и кладут рубленый чеснок.

Отпускают баранину вместе с овощами и соусом. Блюдо можно готовить в глиняном горшочке.

**397. Язык отварной с соусом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Язык говяжий | 169 | 169 | 126 | 126 | 84 | 84 |
| Или бараний | 191 | 191 | 143 | 143 | 96 | 96 |
| Или свиной, или телячий | 170 | 170 | 127 | 127 | 85 | 85 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| **Масса отварного языка** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [518](#N518_Бобовые_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [533](#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [568](#N568_Соус_белый_основной) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Подготовленные языки варят так же, как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу.

Отварные очищенные языки нарезают по 2—4 куска на порцию, провари­вают в бульоне, гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты).

Соусы — красный основной, белый основной, сметанный с хреном.

**398. Сосиски, сардельки отварные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сосиски или сардельки | 103 | [100\*](#Примечание_398) | 77 | [75\*](#Примечание_398) | 51 | [50\*](#Примечание_398) |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [284](#N284_Каша_вязкая), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей), [572](#N572_Соус_томатный) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена), или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| Выход: с соусом | — | 300 | — | 275 | — | 250 |
| с жиром | — | 255 | — | 228 | — | 202 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса готовых продуктов

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предваритель­но снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски — 3—5 мин, сардельки — 7—10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают соусом или жиром. Можно подавать без соуса и жира.

Гарниры — каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Соусы — красный основной, луковый с горчицей, томатный.

**399. Котлеты натуральные паровые**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 244 | [208+20\*](#Примечание_399)[(\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) | 123 | [105+20\*](#Примечание_399)[(\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) | — | — |
| Или телятина (корейка) | 295 | [195+20\*](#Примечание_399)[(\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) | 159 | [105+20\*](#Примечание_399)[(\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) | — | — |
| **Масса готовой котлеты:** |  |  |  |  |  |  |
| из свинины | — | [125 + 20\*](#Примечание_399) | — | [63 + 20\*](#Примечание_399) | — | — |
| из телятины | — | [125 + 20\*](#Примечание_399) | — | [67 + 20\*](#Примечание_399) | — | — |
| [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 47 | 36 | 38 | 29 | — | — |
| Или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 43 | 33 | 36 | 27 | — | — |
| **Масса вареных грибов** | — | 25 | — | 20 | — | — |
| Гарнир №№ [515](#N515_Рис_отварной), [516](#N516_Рис_припущенный), [523](#N523_Картофель_отварной), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | — |
| Соус № [569](#N569_Соус_паровой) | — | 100 | — | 75 | — | — |
| или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена), или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | — | — |
| Выход: с соусом свинина | — | 420 | — | 328 | — | — |
| Телятина | — | 420 | — | 332 | — | — |
| Или с жиром свинина | — | 335 | — | 263 | — | — |
| Телятина | — | 335 | — | 267 | — | — |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Масса реберной косточки.

Подготовленные натуральные котлеты припускают в небольшом количестве бульона. За 20—25 мин до готовности добавляют шляпки шампиньонов или белых грибов (грибы можно нарезать ломтиками). На бульоне, оставшемся после припускания, готовят соус паровой. При отпуске на котлету кладут готовые грибы, поливают соусом или жиром и гарнируют. Блюдо можно готовить без грибов.

Гарниры — рис отварной, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром.

Соус — паровой.

**400. Бешбармак по-киргизски**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Баранина (тазобедрен­ная часть, корейка) | 218 | 156 | 164 | 117 | — | — |
| Перец черный горошком | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | — | — |
| **Масса вареной баранины** | — | 100 | — | 75 | — | — |
| На тесто: |  |  |  |  |  |  |
| Мука | 62 | 62 | 42 | 42 | — | — |
| в т. ч. мука на подпыл | 2 | 2 | 2 | 2 | — | — |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | 1/8 шт. | 5 | — | — |
| Вода | 15 | 15 | 13 | 13 | — | — |
| **Масса теста** | — | 83 | — | 58 | — | — |
| **Масса готовой лапши** | — | 150 | — | 100 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 36 | 30 | 30 | 25 | — | — |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | — | — |
| Бульон | 150 | 150 | 150 | 150 | — | — |
| Выход | — | 430 | — | 350 | — | — |

Отварную баранину нарезают тонкими ломтиками шириной 0,5 см и длиной 5—7 см. Из муки, яиц и воды приготавливают пресное тесто, тонко его раскатывают, нарезают в виде лапши (0,5 х 5—7 см) и отваривают в бульоне. При отпуске отварную лапшу соединяют с нарезанной бараниной. Сверху кладут нарезанный кольцами, припущенный в бульоне репчатый лук, посы­пают перцем.

Лапшу и мясо подают в кесу, а бульон — отдельно в пиале.

**401. Рубцы в соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рубцы | 192 | 182 | 143 | 136 | 96 | 91 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| **Масса вареных рубцов** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [516](#N516_Рис_припущенный), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), |  |  |  |  |  |  |
| [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [559](#N559_Соус_луковый), [572](#N572_Соус_томатный) | — | 100 | — | 75 | — | 75 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 275 |

Рубцы вымачивают 6—8 ч в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпаривают, зачищают и промывают. Подготовленные рубцы свертывают рулетом и перевязывают, заливают холодной водой и варят 4—5 ч. За 30 мин до окончания варки кладут соль, коренья, лук, а специи — в конце варки.

Вареные рубцы нарезают, как бефстроганов (рец. [№ 410](#N410_Бефстроганов)), заливают соусом и кипятят 15—20 мин. Отпускают рубцы вместе с соусом и гарниром.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, томатный.

**402. Мозги отварные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Мозги | 166 | 133 | 125 | 100 | 84 | 67 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса отварных мозгов** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 57 | 43 | 38 | 29 | — | — |
| или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 53 | 40 | 36 | 27 | — | — |
| **Масса вареных грибов** | — | 30 | — | 20 | — | — |
| Гарнир №№ [516](#N516_Рис_припущенный), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 100 | — | 150 |
| Соус №№ [568](#N568_Соус_белый_основной), [569](#N569_Соус_паровой), [572](#N572_Соус_томатный), [573](#N573_Соус_белый_с_каперсами) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 | 3 | 3 | — | — |
| Выход: с соусом |  | 330 | — | 270 | — | 250 |
| с маслом | — | 235 | — | 198 | — | — |

Мозги выдерживают в холодной воде в течение 2 ч и, не вынимая из воды, осторожно снимают с них пленку, затем заливают холодной водой, добавляют уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения. Дальнейшую варку производят при слабом кипении (10—15 мин). За 5—10 мин до окончания варки кладут соль, перец горошком и лавровый лист. Хранят мозги в том же отваре. По мере спроса отварные мозги порционируют и проваривают в бульоне. При отпуске на мозги кладут ломтики вареных шампиньонов или белых грибов (I и II колонки), гарнируют и поливают соусом или маслом. Блюдо можно отпускать без грибов.

Гарниры — рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — белый основной, паровой, белый с каперсами, томатный.

ЖАРЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (все части туши, кроме шейной части), а также субпродукты, некоторые колбасные изделия.

Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных (массой 1—2 кг), порционных (массой 40—270 г) и мелких (массой 10—40 г) кусков.

Крупные куски мяса должны быть примерно одинаковой толщины. Мякоть лопаточной части свертывают рулетом и перевязывают. Тазобедренные части мелкого скота разрезают (по слоям) на 2—3 куска. Грудинку жарят с ребер­ными костями, подготавливая ее так же, как и для варки.

Порционным кускам в зависимости от вида изделий придают определен­ную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом.

Порционные куски мяса и субпродуктов жарят в натуральном или паниро­ванном виде.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрика­тов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и перцем, уклады­вают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200—250 °С. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при темпера­туре не выше 150 °С, периодически поливая жиром и соком.

При таком режиме жаренья готовое мясо получается сочным и вкусным. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специаль­ной аппаратуре, посыпаютих солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150—180 °С, и жарят до образования поджа­ристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жаренье жир и мясной сок используют для приготов­ления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество горячей воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных кореньев и лука, снимая излишний жир.

Мясной сок в количестве 25 г на порцию используют для поливки мяса, жаренного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным и порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4—5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4—5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем.

Некоторые продукты (мозги, грудинка и др.) предварительно варят, посы­пают солью и перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира (во фритюре), нагретом до 180—190 °С. После образования корочки продукты вынимают и дают стечь жиру.

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

**403. Мясо, жаренное крупным куском**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (вырезка, толстый, тонкий края) | 209 | 154 | 156 | 115 | 105 | 77 |
| или баранина, козлятина (тазо­бедренная часть, корейка, лопа­точная часть) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| или свинина (тазобедренная часть, корейка, шейная часть, лопаточная часть) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| или телятина (тазобедренная часть, лопаточная часть, корейка) | 241 | 159 | 180 | 119 | 120 | 79 |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса жареного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [516](#N516_Рис_припущенный), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 225 | — | 200 |

Говядину жареную нарезают по 2—3 куска на порцию, а телятину, свинину и баранину — по 1—2 куска. При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе (1-й вариант), капуста тушеная, сложные гарниры.

К говядине подают картофель отварной или жареный, или сложные гарни­ры и дополнительно строганый хрен (15—20 г). К баранине подают кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной или жареный, сложные гарниры. Можно подать соус молочный с луком (рец. [№ 582](#N582_Соус_молочный_для_подачи)) 50 г на порцию.

К свинине подают кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, кар­тофель отварной или жареный, тушеную капусту, сложные гарниры. К теля­тине можно подать макаронные изделия отварные, картофель в молоке, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложные гарниры.

**404. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (толстый, тонкий края) | 178 | 131 | 136 | 100 | 94 | 69 |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 18 | 17 | 11 | 11 | 6 | 6 |
| Или баранина, козлятина (ко­рейка, тазобедренная часть, лопаточная часть) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 2,3 | 1,8 | 1,5 | 1,2 | 1,0 | 0,8 |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса жареного шпигованного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [516](#N516_Рис_припущенный), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [537](#n537) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 225 | — | 200 |

Говядину шпигуют шпиком, а баранину чесноком. Шпигованное мясо жарят. Отпускают так же, как мясо, жаренное крупным куском (рец. № [579](#N579_Соус_белый_для_запекания_рыбы)).

**405. Бифштекс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (вырезка) | 216 | 159 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного бифштекса** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Хрен (корень) | 23 | 15 | 16 | 10 | — | — |
| Масло зеленое № [595](#N595_Масло_зеленое_килечное_селедочное) | 15 | 15 | — | — | — | — |
| Гарнир №№ [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 280 | — | 239 | — | 200 |

Порционные куски толщиной 20—30мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180 °С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганым хреном (I и II колонки), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла (I колонка). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус, хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, тыква, кабачки, баклажаны жаре­ные, сложные гарниры.

**406. Бифштекс с луком**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (вырезка) | 216 | 159 | 170 | 125(\*) | — | — |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | — | — |
| **Масса жареного бифштекса** | — | 100 | — | 79 | — | — |
| Лук, жаренный во фритюре [№ 546](#N546_Лук_жареный_во_фритюре) | — | 40 | — | 35 | — | — |
| Гарнир №№ [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 | — | 150 | — | — |
| Выход | — | 290 | — | 264 | — | — |

Приготавливают так же, как бифштекс (рец. [№ 405](#N405_Бефштекс)). При отпуске вокруг готового бифштекса укладывают жареный картофель, мясо поливают соком и кладут на него лук, жаренный во фритюре.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре.

**407. Филе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (вырезка) | 216 | 159 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Масса жареного филе** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | — | 255 | — | 234 | — | 205 |

Порционные куски толщиной 40—50мм нарезают из средней части вырез­ки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180 °С. В зависимости от требуемой степени прожаривания продолжительность жаренья составляет до 25 мин. При отпуске филе поливают жиром и мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жаренный во фритюре, овощи отварные с жи­ром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

**408. Лангет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (вырезка) | 216 | 159 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного лангета** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Гарнир №№ [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 229 | — | 200 |

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 10—12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180 °С, до образования поджаристой корочки (8 мин). При отпуске лангет гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

**409. Антрекот**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (толстый и тонкий края) | 216 | 159 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного антрекота** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Масло зеленое № [595](#N595_Масло_зеленое_килечное_селедочное) | 15 | 15 | — | — | — | — |
| Хрен (корень) | 23 | 15 | 16 | 10 | — | — |
| Гарнир №№ [524](#N524_Картофель_в_молоке), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [541](#N541_Кабачки_или_тыква_тушеные_в_смета) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 280 | — | 239 | — | 200 |

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15—20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. Отпускают антрекот с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к антрекоту отдельно можно подать соус, хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушенные в сметане, сложные гарниры.

**410. Бефстроганов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутрен­ний куски тазобедренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или телятина (корейка, тазобед­ренная часть, лопаточная часть | 241 | 159 | 180 | 119 | 120 | 79 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 57 | 48 | 43 | 36 | 29 | 24 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | 7 | 7 |
| **Масса лука пассерованного** | — | 24 | — | 18 | — | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Сметана | 40 | 40 | 30 | 30 | 20 | 20 |
| [Соус “Южный”](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Соус_Южный_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса жареного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса и пассерованного лука** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир № № [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до темпера­туры 150—180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса “Южно­го” согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус “Южный” можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты карто­фельные.

**411. Поджарка**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренние куски та­зобедренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или свинина (корейка, тазобед­ренная часть) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| или баранина, козлятина (корей­ка, тазобедренная часть) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| или телятина (корейка, лопаточ­ная часть, тазобедренная часть) | 241 | 159 | 180 | 119 | 120 | 79 |
| **Масса жареного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 48 | 40 | 36 | 30 | 24 | 20 |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 15 | 15 | 10 | 10 | 7 | 7 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 20 | — | 15 | — | 10 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| **Масса пассерованного лука и томата** | — | 35 | — | 25 | — | 15 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [539](#N539_Свекла_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 285 | — | 250 | — | 215 |

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10—15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2—3 мин. По I и II колонкам поджарку готовят и отпускают в порционной сковородке. Гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

**412. Шашлык из баранины, говядины или свинины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть) | 222 | 159 | 166 | 119 | — | — |
| Или говядина (вырезка, толстый, тонкий края) | 216 | 159 | 162 | 119 | — | — |
| Или свинина (корейка, тазобед­ренная часть) | 173 | 147 | 129 | 110 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 | 24 | 20 | — | — |
| [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | — | — |
| **Масса жареного шашлыка** | — | 100 | — | 75 | — | — |
| [Соус “Южный”](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Соус_Южный_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | — | — |
| Гарнир: |  |  |  |  |  |  |
| [Помидоры свежие](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Помидоры_замена) | 118 | 100 | 118 | 100 | — | — |
| или огурцы свежие | 105 | 100 | 105 | 100 | — | — |
| Лук зеленый | 25 | 20 | 25 | 20 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | 24 | 20 | — | — |
| Лимон | 11 | 10 | 11 | 10 | — | — |
| Выход |  | 265 |  | 235 | — | — |

Мясо нарезают кубиками по 30—40 г (по 3—4 кусочка не порцию), посыпают солью, перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют сырой рубленый репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 4—6 часов. Подготовленное мясо надевают на шпажку и жарят над раскаленными углями или в гриле.

Если шашлык готовят из молодой баранины, то нарезанное мясо (без предварительного маринования) посыпают солью, перцем, надевают на шпаж­ки и жарят, как маринованный шашлык. В этом случае лук и уксус для маринования не используется.

При отпуске шашлык гарнируют дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами сырого репчатого лука, а также зеленым луком, нарезанным стол­биками длиной 3,5—4,0 см и долькой лимона.

Вместо свежих овощей к шашлыку можно подать рассыпчатый рис (рец. №№ [515](#N515_Рис_отварной), [516](#N516_Рис_припущенный) или [517](#N517_Рис_припущенный_с_томатом) - 130 г) и сырой или маринованный репчатый лук (рец. № [545](#N545_Лук_маринованый) — 20 г). Норму соуса “Южного” можно увеличить до 50 г. Шашлык можно отпускать без соуса или с одним репчатым луком (20 г). Выход блюда при этом соответственно изменяется.

**413. Шашлык из говядины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (вырезка) | 216 | 159 | 162 | 119 | — | — |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 41 | 39 | 29 | 28 | — | — |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 11 | 11 | 7 | 7 | — | — |
| **Масса жареной говядины** | — | 100 | — | 75 | — | — |
| **Масса жареного шпика** | — | 35 | — | 25 | — | — |
| Лук, жаренный во фритюре [№ 546](#N546_Лук_жареный_во_фритюре) | — | 25 | — | 20 | — | — |
| Гарнир № [516](#N516_Рис_припущенный) | — | 150 | — | 150 | — | — |
| [Соус “Южный”](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Соус_Южный_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | — | — |
| Выход | — | 325 | — | 280 | — | — |

Кусочки мяса одинаковой формы массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемежку с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными. Подготовлен­ный шашлык жарят на сковородке с небольшим количеством жира. Можно жарить и на углях, но в этом случае жир животный топленый пищевой не используется.

При отпуске на припущенный рис кладут шашлык (шпажку вынимают так, чтобы форма шашлыка сохранилась), сверху укладывают кольца жаренного во фритюре лука. Шашлык можно отпускать без риса.

**413****a. Котлеты натуральные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Баранина (корейка) | 222 | 159 + [12\*](#Примечание_413_1) | 158 | 113 + [12\*](#Примечание_413_1) | 112 | [80\*\*(\*)](#Примечание_413_2) |
| Или свинина (корейка) | 173 | 147 + [20\*](#Примечание_413_1) | 123 | 105 + [20\*](#Примечание_413_1) | 94 | [80\*\*(\*)](#Примечание_413_2) |
| Или телятина (корейка) | 241 | 159 + [20\*](#Примечание_413_1) | 159 | 105 + [20\*](#Примечание_413_1) | 121 | [80\*\*(\*)](#Примечание_413_2) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареных котлет** |  |  |  |  |  |  |
| из баранины | — | 100 + [12\*](#Примечание_413_1) | — | 71 + [12\*](#Примечание_413_1) | — | [50\*\*](#Примечание_413_2) |
| из свинины | — | 100 + [20\*](#Примечание_413_1) | — | 71 + [20\*](#Примечание_413_1) | — | [54\*\*](#Примечание_413_2) |
| из телятины | — | 100 + [20\*](#Примечание_413_1) | — | 66 + [20\*](#Примечание_413_1) | — | [50\*\*](#Примечание_413_2) |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | — | — | — | — |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [524](#N524_Картофель_в_молоке), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [533](#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход: баранины | — | 267 | — | 233 | — | 200 |
| Свинины | — | 275 | — | 241 | — | 204 |
| Телятины | — | 275 | — | 236 | — | 200 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса реберной косточки.

\*\* Масса котлет дана без косточки.

Натуральные котлеты, нарезанные из корейки по одному куску на порцию вместе с реберной костью (I и II колонки), жарят на разогретой сковородке с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу (10—12 мин).

При отпуске на косточку котлеты надевают папильотку, гарнируют и поливают жиром или мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), сложные гарниры.

**414. Колбаса, сардельки, сосиски жареные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Колбаса вареная | 114 | 111 | 86 | 83 | 58 | 56 |
| или сардельки целиком | 112 | 109 | 84 | 82 | 55 | 54 |
| или сардельки, разрезанные вдоль | 121 | 118 | 90 | 88 | 61 | 59 |
| или сосиски | 114 | 111 | 85 | 83 | 57 | 56 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса обжаренных колбасных изделий** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [524](#N524_Картофель_в_молоке), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Очищенную колбасу, нарезанную по 1—2 куска на порцию, сардельки целиком или разрезанные вдоль или сосиски обжаривают. При отпуске кол­басные изделия гарнируют и поливают соусом. Можно отпускать без соуса.

Гарниры — каши рассыпчатые, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, карто­фель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Соусы — красный основной, луковый с горчицей.

**415. Колбаса жареная по-ленинградски**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Колбаса вареная | 114 | 111 | 86 | 83 | 57 | 55 |
| Мука | 6 | 6 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | 1/7 шт. | 6 | 1/10 шт. | 4 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| **Масса полуфабриката** | — | 140 | — | 105 | — | 70 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса жареной колбасы** | — | 120 | — | 90 | — | 60 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [524](#N524_Картофель_в_молоке), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход: с соусом | — | 370 | — | 315 | — | 260 |
| с жиром | — | 278 | — | 245 | — | 214 |

Колбасу очищают, нарезают по 1—2 куска на порцию, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с гарниром и соусом или гарниром и жиром. Можно отпускать без жира и соуса.

Гарниры и соусы те же, что и в рец. [№ 414](#N414_Колбаса_сардельки_сосиски_жареные).

**416. Эскалоп**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 173 | 147 | 147 | 125(\*) | 94 | 80(\*) |
| или телятина (корейка) | 241 | 159 | 189 | 1250 | 121 | 80(\*) |
| или баранина (корейка) | 222 | 159 | 175 | 125(\*) | 112 | 80(\*) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного эскалопа из свинины** | — | 100 | — | 85 | — | 54 |
| **из телятины, баранины** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Гренки [№ 829](#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба) | — | 20 | — | 20 | — | — |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход: из свинины | — | 270 | — | 255 | — | 204 |
| из телятины или баранины | — | 270 | — | 249 | — | 200 |

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15мм (по 1—2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренку, гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

**417. Котлеты отбивные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 168 | 143 + [20\*](#Примечание_417_1) | 106 | 90 + [20\*](#Примечание_417_1) | 82 | [70\*\*](#Примечание_417_2) |
| или телятина (корейка) | 217 | 143 + [20\*](#Примечание_417_1) | 136 | 90 + [20\*](#Примечание_417_1) | 106 | [70\*\*](#Примечание_417_2) |
| или баранина (корейка) | 211 | 151 + [12\*](#Примечание_417_1) | 137 | 90 + [12\*](#Примечание_417_1) | 98 | [70\*\*](#Примечание_417_2) |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | 1/8 шт. | 5 | 1/13 шт. | 3 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 22 | 22 | 15 | 15 | 9 | 9 |
| **Масса полуфабриката** |  |  |  |  |  |  |
| из свинины, телятины | — | 171 + [20\*](#Примечание_417_1) | — | 105+[20\*](#Примечание_417_1)(\*) | — | [80\*\*](#Примечание_417_2)(\*) |
| из баранины | — | 179 + [12\*](#Примечание_417_1) | — | 113+[12\*](#Примечание_417_1)(\*) | — | [80\*\*](#Примечание_417_2)(\*) |
| [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топле­ный пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса жареных котлет** |  |  |  |  |  |  |
| из свинины, телятины | — | 125 + [20\*](#Примечание_417_1) | — | 77 + [20\*](#Примечание_417_1) | — | 58 |
| из баранины | — | 125+[12\*](#Примечание_417_1) | — | 79+[12\*](#Примечание_417_1) | — | 56 |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) |  | 150 |  | 150 |  | 150 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход: из свинины, |  |  |  |  |  |  |
| телятины | — | 303 | — | 252 | — | 212 |
| из баранины | — | 295 | — | 246 | — | 210 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Масса реберной косточки.

\*\* Масса котлет дана без косточки.

Порционные куски мяса, нарезанные с косточкой (по III колонке без косточки) из корейки (по одному на порцию), слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске гарнируют и поливают жиром. По II и III колонкам можно отпускать без жира.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

**418. Шницель**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (тазобедренная часть) | 168 | 143 | 129 | 110 | 82 | 70 |
| или телятина (тазобедрен­ная часть) | 217 | 143 | 167 | 110 | 106 | 70 |
| или баранина, козлятина (тазобедренная часть) | 211 | 151 | 154 | 110 | 98 | 70 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | 1/8 шт. | 5 | 1/13 шт. | 3 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 22 | 22 | 15 | 15 | 9 | 9 |
| **Масса полуфабриката** |  |  |  |  |  |  |
| из свинины, телятины | — | 171 | — | 125(\*) | — | 80(\*) |
| из баранины | — | 179 | — | 125(\*) | — | 80(\*) |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| Масса жареного шницеля  из свинины или из телятины | — | 125 | — | 91 | — | 58 |
| из баранины | — | 125 | — | 88 | — | 56 |
| Каперсы | 16 | 8 | — | — | — | — |
| Лимон | 9 | 8 | — | — | — | — |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [533](#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход: свинина, телятина | — | 299 | — | 246 | — | 212 |
| баранина | — | 299 | — | 243 | — | 210 |

Порционные куски, нарезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске шницель кладут на гарнир, поливают жиром, сверху кладут прогретые с жиром и цедрой каперсы и кусочек лимона без кожицы (I колонка). По I колонке блюдо можно отпускать без каперсов и лимона, а по II и III колонкам — без жира.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (2-й вариант), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

**419. Ромштекс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части) | 194 | 143 | 149 | 110 | 95 | 70 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | 1/8 шт. | 5 | 1/13 шт. | 3 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 22 | 22 | 15 | 15 | 9 | 9 |
| **Масса полуфабриката** | — | 171 | — | 125(\*) | — | 80(\*) |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| Масса жареного ромштекса | — | 125 | — | 91 | — | 58 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [533](#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход | — | 283 | — | 246 | — | 212 |

Порционные куски (по одному на порцию) отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (I и II варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

**420. Почки жареные в соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Почки говяжьи | 242 | 208 | 181 | 156 | 121 | 104 |
| Или почки бараньи, или свиные, или телячьи | 202 | 182 | 151 | 136 | 101 | 91 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса готовых почек** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [559](#N559_Соус_луковый), [572](#N572_Соус_томатный), [586](#N586_Соус_сметанный) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, томатный, сметанный.

**421. Печень жареная с жиром или с луком**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Печень говяжья | 170 | 141 | 127 | 105 | 86 | 71 |
| или печень баранья, или свиная, или телячья | 160 | 141 | 119 | 105 | 81 | 71 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | — | 147 | — | 110 | — | 74 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса жареной печени** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| или лук, жаренный во фритюре [№ 546](#N546_Лук_жареный_во_фритюре) | — | 15 | — | 15 | — | 10 |
| Выход: с жиром | — | 260 | — | 230 | — | 204 |
| с луком | — | 265 | — | 240 | — | 210 |

Печень нарезают по 1—2 куска на порцию (свиную печень бланшируют), посыпают солью и перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон до готовности, но не пережаривая.

Отпускают с гарниром и жиром или с гарниром и жареным луком, который кладут на готовую печень.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

**422. Печень по-строгановски**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Печень говяжья | 177 | 147 | 133 | 110 | 89 | 74 |
| или печень баранья, или свиная, или телячья | 167 | 147 | 125 | 110 | 84 | 74 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса готовой печени** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Соус № [588](#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| [Соус “Южный”](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Соус_Южный_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Гарнир №№ [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 365 | — | 312 | — | 258 |

Подготовленную печень (рец. [№ 421](#N421_Печень_жареная_с_жиром_и_луком)) нарезают брусочками длиной 3—4 см массой 5—7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3—4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус “Южный”, разме­шивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса “Южный”, соответственно увеличив закладку томатного пюре.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

**423. Грудинка, фаршированная кашей**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Баранина, козлятина (грудинка) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| [Крупа гречневая\*](#Примечание_423) | 52 | 52 | 52 | 52 | 50 | 50 |
| Или крупа рисовая | 39 | 39 | 39 | 39 | 38 | 38 |
| **Масса каши** | — | 109 | — | 109 | — | 105 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 36 | 30 | 36 | 30 | 24 | 20 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 16 | 16 | 12 | 12 | 8 | 8 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | — | 26 | — | 22 | — | 15 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/2 шт. | 20 | 1/3 шт. | 13 | 1/4 шт. | 10 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена))  или укроп | 7 | 5 | 8 | 6 | 6 | 4 |
| **Масса фарша** | — | 160 | — | 150 | — | 134 |
| **Масса полуфабриката** | — | 319 | — | 269 | — | 213 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса жареной грудинки** | — | 255 | — | 215 | — | 170 |
| Выход |  | 255 |  | 215 |  | 170 |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\* Ядрица не поджаренная и быстроразваривающаяся.

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки. Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребру, прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Образовавшийся мешок наполняют рассыпчатой кашей (рисовой или гречневой), смешанной с пассерованным луком и жиром, сваренными вкрутую измельченными яйцами и зеленью петрушки или укропа. Края зашивают.

Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа).

Готовую грудинку нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком.

**424. Говядина, фаршированная грибами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Вырезка (замороженная блоками) | 129 | 110 |
| [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) сушеные | 10 | 10/[20\*](#Примечание_424) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | — | 15 |
| **Масса полуфабриката** | — | 140 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 5 | 5 |
| **Масса готовой говядины фаршированной** | — | 90 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Гарнир № [527](#n527) | — | 100 |
| [Перец сладкий](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Перец_сладкий_замена) | 13 | 10 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 2.9 | 2 |
| Выход | — | 210 |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\* Масса отварных грибов.

Подготовленную вырезку нарезают на порционные куски и слегка отбивают, посыпают солью и перцем.

На середину подготовленного куска вырезки кладут подготовленный фарш, заворачивают конвертом и обжаривают с жиром с двух сторон. Перекладывают в посуду, добавляют сметану, грибной отвар и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша грибы отваривают, нарезают соломкой, обжаривают, соединяют с пассерованным мелко наре­занным луком репчатым, добавляют соль, перец и перемешивают.

При отпуске оформляют зеленью петрушки, перцем сладким и гарнируют. Гарнир — картофель жареный (из вареного).

**425. Котлеты из свинины по-сарански**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Свинина (корейка) | 101 | 85 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 25 | 25 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 3 | 2 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 15 | 15 |
| **Масса полуфабриката** | — | 135 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 12 | 12 |
| **Масса жареных котлет** | — | 115 |
| Гарнир № [527](#n527) | — | 100 |
| Выход | — | 215 |

Свинину нарезают на порционные куски, отбивают толщиной 10—15 мм (по 1—2 куска на порцию), посыпают солью, перцем, мелко рубленным чесноком. На середину кладут кусочек масла или маргарина, завертывают его, придавая изделию продолговатую форму. Затем полуфабрикат смачивают в яйце, дважды панируют в сухарях, жарят во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают котлеты с жареным картофелем (из сырого).

**426. Поросенок жареный**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Поросенок | 268 | 214 | 179 | 143 | 134 | 107 |
| Сметана | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса жареного поросенка** | — | 150 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [527](#n527), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 300 | — | 250 | — | 255 |

Обработанным поросятам придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью. Тушки массой свыше 4 кг перед жареньем разрубают вдоль на половинки, а еще более крупные тушки (свыше 6 кг) — на 4—6 частей. Подготовленные тушки кладут на разогретый противень с жиром спинкой вверх, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250—275 °С, после чего дожаривают при температуре 165—170 °С. Чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей, в процессе жаренья его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром. В зависимости от массы тушек жаренье продолжается 50—60 мин. У готовых поросят отрезают голову, разрубают вдоль, а каждую половинку нарубают поперек на порционные куски. Отпускают с гарниром, поливая мясным соком и выделившимся жиром.

Гарниры — каша рассыпчатая гречневая, картофель жареный (из сырого), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложный гарнир. Можно подать соус сметанный с хреном 75 г — по I и II колонке, 50 г — по III колонке.

**427. Колбаски по-кубански**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 153 | 130 |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 22 | 21 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1,3 | 1 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Корица | 0,01 | 0,01 |
| Перец черный молотый | 0,1 | 0,1 |
| **Масса полуфабриката** | — | 150 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 |
| **Масса готовых колбасок** | — | 100 |
| Гарнир сложный | — | 100 |
| Выход | — | 200 |

Подготовленную свиную корейку нарезают на порционные куски, отбивают до толщины 5—6 мм. Шпик пропускают через мясорубку, добавляют молотую корицу, перец, чеснок, растертый с солью, массу тщательно перемешивают.

Подготовленные куски свинины равномерно смазывают приготовленной массой, формуют в виде колбасок и жарят под прессом на сковороде с разогретым жиром.

Подают по 2 шт. на порцию со сложным гарниром.

**428. Окорок жареный с помидорами или луком**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | | | II | | III | |
|  | БРУТТО | | НЕТТО | | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями) | | 146 | | 111 | 109 | 83 | 74 | 56 |
| Горчица | | — | | 20 | — | 15 | — | 10 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | | 10 | | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса обжаренного окорока** | | — | | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Помидоры жареные | | — | | 80 | — | 65 | — | — |
| или лук, жаренный  во фритюре [№ 546](#N546_Лук_жареный_во_фритюре) | | — | | 40 | — | 35 | — | 30 |
| Гарнир №№ [518](#N518_Бобовые_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | | — | | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход: с помидорами | | — | | 330 | — | 290 | — | — |
| с луком | | — | | 290 | — | 260 | — | 230 |

Окорок, нарезанный ломтиками, смазывают горчицей и обжаривают 2—3 мин на жире. При отпуске на окорок кладут половинки поджаренных свежих помидоров или лук, жаренный во фритюре, и гарнируют.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**429. Эскалоп с соусом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 173 | 147 | 147 | 125 | — | — |
| или телятина (корейка) | 241 | 159 | 189 | 125 | — | — |
| или баранина (корейка) | 222 | 159 | 175 | 125 | — | — |
| Почки (свиные, телячьи) | 30 | 27 | 24 | 22 | — | — |
| [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 70 | 53 | 53 | 40 | — | — |
| или [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 75 | 57 | 57 | 43 | — | — |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 13 | 13 | 10 | 10 | — | — |
| **Масса жареного эскалопа из свинины** | — | 100 | — | 85 | — | — |
| из телятины, баранины | — | 100 | — | 79 | — | — |
| Гренки [№ 829](#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба) | — | 20 | — | 20 | — | — |
| **Масса жареных почек** | — | 15 | — | 12 | — | — |
| Помидоры жареные | — | 25 | — | 25 | — | — |
| **Масса вареных грибов** | — | 40 | — | 30 | — | — |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 100 | — | — |
| Соус №№ [560](#N560_Соус_красный_с_луком_и_огурцами), [572](#N572_Соус_томатный) | — | 100 | — | 75 | — | — |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 | — | — |
| Выход: из свинины | — | 400 | — | 347 | — | — |
| или телятины, баранины | — | 400 | — | 341 | — | — |

Уложенный на гренок жареный эскалоп (рец. [№ 416](#N416_Эскалоп)) гарнируют, кладут на него половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки и вареные грибы, нарезанные ломтиками, и поливают соусом, в который добавляют мелко нарубленный чеснок.

Гарнир — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

Соусы — красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с эстрагоном, томатный.

**430. Мозги жареные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Мозги | 173 | 138 | 130 | 104 | 85 | 68 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса вареных мозгов** | — | 104 | — | 78 | — | 51 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса полуфабрикатов** | — | 109 | — | 82 | — | 54 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | 6 | 6 |
| **Масса жареных мозгов** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Лимон | 14 | 13 | 11 | 10 | — | — |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход | — | 271 | — | 240 | — | 204 |

Отварные мозги (рец. [№ 402](#N402_Мозги_отварные)) охлаждают нарезают на порции ломтиками, посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают на жире до образования румяной корочки.

При отпуске мозги гарнируют, поливают жиром, кладут дольку лимона.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с жиром, сложный гарнир.

**431. Почки фаршированные (бурятское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Почки бараньи | 202 | 182 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 25 | 25 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| **Масса жареных почек** | — | 100 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 10 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 6,4 | 4 |
| **Масса фаршированных почек** | — | 115 |
| Лук зеленый | 63 | 50 |
| Выход | — | 165 |

Почки, зачищенные от излишнего жира и пленок, промывают, разрезают не до конца на две половины, в виде раковины. Затем их бланшируют, слегка отваривают для удаления специфического запаха, посыпают солью, перцем черным молотым и жарят на жире. Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассеруют.

Жареные почки фаршируют пассерованным луком репчатым и мелко рубленым чесноком.

Отпускают в горячем виде с зеленым луком. Можно отпускать с овощным гарниром по 75—100 г на порцию.

**432. Котлеты крестьянские с грибами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Свинина (корейка) | 136 | 116 + [20\*](#Примечание_432_1) |
| Для фарша: | — |  |
| Грибы сушеные | 7,5 | [15\*\*](#Примечание_432_2) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 36 | 30 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 6 | 6 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 15 |
| **Масса фарша** | — | 30 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | — | 162 + [20\*](#Примечание_432_1) |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 |
| **Масса жареной котлеты** | — | 120 +[20\*](#Примечание_432_1) |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 |
| Выход | — | 295 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса реберной косточки.

\*\* Масса вареных грибов.

Порционные куски мяса с косточкой отбивают, на середину кладут фарш и свертывают в виде колбасок. Изделия панируют сначала в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в сухарях и жарят в жире (фритюре), нагретом до температуры 180—190 °С.

Для фарша: нашинкованный лук пассеруют до полуготовности, добавляют нашинкованные вареные грибы, соль, перец, хорошо перемешивают.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного или сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

**433. Язык в тесте жареный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Язык говяжий | 126 | 126 |
| или язык свиной, или телячий | 127 | 127 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 4 | 3 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 4 | 3 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 3 | 2 |
| **Масса отварного языка** | — | 75 |
| Мука пшеничная | 30 | 30 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 30 | 30 |
| [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 2 | 2 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 3/4 шт. | 30 |
| **Масса теста** | — | 90 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 30 | 30 |
| Выход | — | 165 |

Языки варят с добавлением кореньев, репчатого лука, соли и специй. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу и нарезают ломтиками толщиной 10 мм.

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой (20—30 °С), размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин для набухания клейковины. Перед жаркой в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленные языки с помощью поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до температуры   
180—190 °С.

**434. Шашлык из печени**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Печень баранья | 251 | 221 |
| Жир-сырец бараний (курдючный) | 60 | 60 |
| **Масса жареной печени** | — | 150 |
| **Масса жареного жира-сырца** | — | 45 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 7 | 5 |
| Сумах | 2 | 2 |
| Выход | — | 200 |

Подготовленную печень нарезают кубиками массой по 30—40 г, солят. Бараний жир-сырец нарезают массой по 10 г и нанизывают на шомпол между кусками печени. Во время жарки на мангале печень сбрызгивают подсоленной водой.

При отпуске шашлык гарнируют мелко нарезанной зеленью петрушки и сумахом.

**435. Оладьи картофельные, фаршированные мясом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 300 | 225 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 |
| **Масса картофельная** | — | 238 |
| Свинина (котлетное мясо) | 94 | 80 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 10 | 8 |
| **Масса фарша** | — | 88 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| **Масса полуфабриката** | — | 325 |
| **Масса жареных оладий** | — | 260 |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 11 | 11 |
| **Масса жареного шпика** | — | 10 |
| или сметана | 30 | 30 |
| Выход: со шпиком | — | 270 |
| со сметаной | — | 290 |

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют муку, яйца, соль, тщательно перемешивают.

На раскаленную чугунную сковороду или в емкость, смазанную жиром, выкладывают картофельную массу, кладут мясной фарш и накрывают картофельной массой. Оладьи обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша: мясо с луком измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец и перемешивают.

Подают по 2 шт. на порцию с жареным шпиком или сметаной.

**436. Блины картофельные с мясом и луком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 313 | 235 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 |
| **Масса картофельная** | — | 240 |
| [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 10 | 10 |
| **Масса жареных блинов** | — | 190 |
| Свинина (корейка) | 129 | 110 |
| **Масса жареного мяса** | — | 75 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 83 | 70 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 35 |
| **Масса пассерованного лука с мясом** | — | 110 |
| Выход | — | 300 |

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, тщательно перемешивают и немедленно выпекают блины. Мясо, нарезанное по 2 кусочка на порцию, слегка отбивают, солят, жарят до готовности, затем добавляют пассерованный репчатый лук и жарят еще 2—3 мин.

Отпускают блины по 2 шт. на порцию. При отпуске жареное мясо с луком кладут на блины и свертывают к середине.

**437. Шашлык по-башкирски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (толстый, тонкий края) | 216 | 159 |
| Лимон | 24 | [10\*](#Примечание_437) |
| или [уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 10 | 10 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| Клецки: |  |  |
| Мука пшеничная | 25 | 25 |
| в том числе мука на подпыл | 1 | 1 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/3 шт. | 13 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| **Масса теста** |  | 37 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 |
| **Масса готовых клецек с жиром** | — | 45 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 |
| **Масса жареного мяса** | — | 100 |
| Гарнир [№ 545](#N545_Лук_маринованый) | — | 25 |
| [Помидоры свежие](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Помидоры_замена) | 59 | 50 |
| или консервированные | 100 | 50 |
| Соус № [572](#N572_Соус_томатный) | — | 30 |
| Выход | — | 250 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса сока.

Мясо нарезают кубиками массой 30—40 г, посыпают солью, черным молотым перцем, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 3—4 ч.

Для приготовления клецек из просеянной муки, яиц и соли замешивают крутое пресное тесто и выдерживают его 30—40 мин. Готовое тесто делят на кусочки массой 10—12 г, раскатывают их до толщины 5 мм, придают им прямоугольную форму, варят в подсоленной воде и заправляют маслом или маргарином.

Подготовленное мясо надевают на шпажку вперемежку с клецками, жарят на жире и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Готовый шашлык подают с маринованным луком, помидорами. Соус томатный подают отдельно.

ТУШЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные — наполо­вину (60—150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда — гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин и др.), а также ароматические коренья (пастернак, петрушка, сельдерей) и репчатый лук. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок (букет), добавляют за 15—20 мин до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25—30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15—20 % с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно.

Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжари­вают. Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закры­вающейся крышкой, в которых и производится их подача. При массовом производстве тушеных блюд допускается раздельное приготовление гарнира и мяса.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производи­лось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа.

**438. Мясо тушеное**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (верхний, внутрен­ний, наружный, боковой кус­ки тазобедренной части) | 227 | 167 | 170 | 125 | 113 | 83 |
| или баранина, козлятина (ло­паточная часть, грудинка) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 15 | 12 | 10 | 8 | 5 | 4 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 10 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 9 | 7 | 8 | 6 | — | — |
| или [[[[[[[[[[[сельдерей (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 10 | 7 | 9 | 6 | — | — |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [534](#N534_Пюре_из_моркови_и_свеклы_1_вариант), [535](#N535_Пюре_из_моркови_и_свеклы_2_вариант), [537](#N537_Капуста_тушеная), [539](#N539_Свекла_тушеная), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 375 | — | 325 | — | 275 |

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо нарезают по 1—2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, пюре из моркови и свеклы (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная, свекла тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**439. Мясо шпигованое**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (верхний, внутрен­ний, боковой и наружный ку­ски тазобедренной части) | 227 | 167 | 170 | 125 | 113 | 83 |
| или баранина, козлятина (ло­паточная часть) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 38 | 30 | 28 | 22 | 19 | 15 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 29 | 22 | 20 | 15 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 19 | 16 | 14 | 12 | 14 | 12 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1,9 | 1,5 | 1,5 | 1,2 | 1,0 | 0,8 |
| **Масса готового шпигованного мяса** | — | 140 | — | 100 | — | 60 |
| в том числе масса мяса без овощей | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [534](#N534_Пюре_из_моркови_и_свеклы_1_вариант), [535](#N535_Пюре_из_моркови_и_свеклы_2_вариант), [537](#N537_Капуста_тушеная), [539](#N539_Свекла_тушеная), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 415 | — | 350 | — | 285 |

Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными бру­сочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию туше­ного мяса — 10—15 г шпика). Далее шпигованное мясо приготавливают и отпускают так же, как мясо тушеное с гарниром (рец. [№ 438](#N438_Мясо_тушеное)).

**440. Мясо духовое**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 227 | 167 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| или баранина, козлятина (ло­паточная часть) | 222 | 159 | 175 | 125(\*) | 112 | 80(\*) |
| или свинина (лопаточная и шейная части) | 173 | 147 | 147 | 125(\*) | 94 | 80(\*) |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленный пищевой | 15 | 15 | 12 | 12 | 10 | 10 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 133 | 100 | 193 | 145 | 213 | 160 |
| [[Репа](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Репа_замена)\*](#Примечание_440) | 33 | 25 | 20 | 15 | — | — |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 44 | 35 | 25 | 20 | 44 | 35 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 20 | 15 | 13 | 10 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 42 | 35 | 30 | 25 | 24 | 20 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Масса тушеного мяса говядина** | — | 100 | — | 75 | — | 48 |
| баранина | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| свинина | — | 100 | — | 85 | — | 54 |
| Масса соуса и овощей | — | 250 | — | 250 | — | 250 |
| Выход: говядина | — | 350 | — | 325 | — | 298 |
| баранина | — | 350 | — | 329 | — | 300 |
| свинина | — | 350 | — | 335 | — | 304 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Репу можно заменить брюквой или любыми сезонными овощами (перцем сладким, тыквой, кабачками).

Обжаренные порционные куски говядины (1—2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности.картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности (репу предварительно бланшируют). На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заливают им мясо, кладут морковь, петрушку, репу и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей, а затем пряности и зелень удаляют. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

**441. Зразы отбивные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (боковой и наруж­ный куски тазобедренной части) | 227 | 167 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| Или свинина (лопаточная и шейная части | 196 | 167 | 147 | 125(\*) | 94 | 80(\*) |
| Для фарша: |  |  |  |  |  |  |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 71 | 60 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 9 | 9 | 8 | 8 | 6 | 6 |
| **Масса лука пассерованного** | — | 30 | — | 25 | — | 20 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/2 шт. | 20 | 1/4 шт. | 10 | 1/4 шт. | 10 |
| или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 36 | 27 | 17 | 13 | 17 | 13 |
| или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) сушеные | 10 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **Масса вареных грибов** | — | 20 | — | 10 | — | 10 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 |
| **Масса фарша** | — | 58 | — | 42 | — | 37 |
| **Масса полуфабриката** | — | 225 | — | 167 | — | 117 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса тушеных зраз** | — | 135 | — | 100 | — | 70 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | 12 | 12 | 10 | 10 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 10 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 10 | 8 | 8 | 6 | 5 | 4 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 9 | 7 | 8 | 6 | — | — |
| **Масса соуса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 385 | — | 325 | — | 270 |

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких колбасок.

Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре.

На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заливают им зразы, добавляют душистый и черный перец горошком и тушат еще 30—35 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. Отпускают с соусом и гарниром.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с сухарями, рублены­ми крутыми яйцами или вареными грибами, измельченной зеленью петрушки или укропа, добавляют соль и перец.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное.

**442. Жаркое по-домашнему**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (боковой и наруж­ный куски тазобедренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 253 | 190 | 253 | 190 | 267 | 200 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 | 30 | 25 | 24 | 20 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 12 | 12 | 12 | 12 | 10 | 10 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса готовых овощей** | — | 250 | — | 250 | — | 250 |
| Выход | — | 350 | — | 325 | — | 300 |

Мясо нарезают по 2—4 куска на порцию массой по 30—40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре.соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпу­скают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**443. Гуляш**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (лопаточная и под­лопаточная части, грудинка, покромка) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| или баранина, козлятина (лопаточная часть) | 200 | 143 | 150 | 107 | 99 | 71 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 | 24 | 20 | 18 | 15 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [525](#N525_Пюре_картофельное), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [539](#N539_Свекла_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 375 | — | 325 | — | 275 |

Нарезанное кубиками по 20—30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25—30 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15—20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

**444. Печень, тушенная в соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Печень говяжья | 170 | 141 | 127 | 105 | 86 | 71 |
| Или баранья, или свиная, или телячья | 160 | 141 | 119 | 105 | 81 | 71 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | — | 147 | — | 110 | — | 74 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса тушеной печени** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [586](#N586_Соус_сметанный), [588](#N588_Соус_сметанный_с_луком), [589](#N589_Соус_сметанный_с_томатом_и_луком) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, паниру­ют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5—10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15—20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Соусы — сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

**445. Сердце, легкие и другие субпродукты в соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Сердце | 196 | 167 | 147 | 125 | 98 | 83 |
| или легкие | 167 | 154 | 125 | 115 | 84 | 77 |
| или почки говяжьи | 242 | 208 | 181 | 156 | 121 | 104 |
| или почки бараньи, или свиные | 202 | 182 | 151 | 136 | 101 | 91 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса готовых субпродуктов** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [539](#N539_Свекла_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус № [558](#N558_Соус_красный_основной) | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 |
| Выход | — | 375 | — | 325 | — | 275 |

Легкие и сердце, а также предварительно вымоченные говяжьи почки отваривают по отдельности с добавлением овощей до готовности. Готовые субпродукты нарезают на кусочки массой по 20—30 г и обжаривают. Почки бараньи и свиные нарезают ломтиками сырыми, после чего обжаривают. Подготовленные продукты заливают красным соусом и тушат 15—20 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гар­ниром.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

**446. Свинина, окорок, колбаса и другие мясопродукты, тушенные с капустой**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (лопаточная, шейная части, грудинка) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| или окорок копчено-вареный (со шкурой и костями) | 146 | 111 | 109 | 83 | 74 | 56 |
| или грудинка копченая (без шкуры и костей) | 135 | 135 | 101 | 101 | 67 | 67 |
| или корейка копченая (без шкуры и костей) | 132 | 132 | 99 | 99 | 66 | 66 |
| или колбаса вареная | 114 | 111 | 86 | 83 | 58 | 56 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса обжаренных или отварных продуктов** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Капуста тушеная [№ 537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 200 | — | 200 | — | 200 |
| Выход | — | 300 | — | 275 | — | 250 |

За 15—20 мин до готовности капусты добавляют нарезанную мелкими кубиками обжаренную свинину или другие мясные продукты, указанные в рецептуре, и доводят до готовности.

**447. Рагу из баранины или свинины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Баранина (грудинка и [шейная часть)\*](#Примечание_447_1) | — | — | 144 | 129 | 96 | 86 |
| Или свинина [(грудинка)\*\*](#Примечание_447_2) | — | — | 110 | 104 | 74 | 70 |
| Или рагу по-домашнему [(полуфабрикат) \*\*](#Примечание_447_2) | — | — | — | 104 | — | 70 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | — | — | 12 | 12 | 10 | 10 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | — | — | 193 | 145 | 213 | 160 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | — | — | 25 | 20 | 44 | 35 |
| [[Репа](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Репа_замена)\*\*\*](#Примечание_447_3) | — | — | 27 | 20 | — | — |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | — | — | 13 | 10 | — | — |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | — | — | 30 | 25 | 24 | 20 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | — | — | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | — | — | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Масса тушеной баранины** | — | — | — | 90 | — | 60 |
| **Масса тушеной свинины или тушеного рагу из полуфабриката** | — | — | — | 74 | — | 50 |
| **Масса овощей и соуса** | — | — | — | 250 | — | 250 |
| Выход: из баранины | — | — | — | 340 | — | 310 |
| Или свинины или полуфабриката | — | — | — | 324 | — | 300 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*  Масса полуфабриката-рагу из баранины дана с учетом содержания костей 20 %, масса готового продукта дана с учетом содержания мякоти 64 г и 43 г (соответственно по II и III колонкам).

\*\*Масса полуфабриката-рагу из свинины дана с учетом содержания костей 10 % и жира не более 15 %.

\*\*\* Репу можно заменять морковью или брюквой.

Для приготовления рагу берут распиленные мясо-костные кусочки бара­нины массой 20—30 г или мясо-костные кусочки свинины массой 30—40 г. Допускаются кусочки котлетного мяса массой 20—30 г.

Обжаренное мясо заливают горячим бульоном или водой, добавляют то­матное пюре и тушат 30—40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, приготавливают соус, которым заливают мясо.кладут морковь, репу, петруш­ку, лук, нарезанные дольками и обжаренные (репу предварительно бланши­руют). Тушат еще 10 мин, после чего закладывают обжаренный картофель и доводят до готовности. Помимо указанных овощей, в конце тушения в рагу можно добавить жареные кабачки и баклажаны, бланшированный сладкий перец, сырые помидоры, отварную стручковую фасоль, соответственно умень­шив норму картофеля, моркови, репы. Отпускают по 2—3 кусочка мяса на порцию вместе с соусом и гарниром.

**448. Азу**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (боковой и на­ружный куски тазобедрен­ной части) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 15 | 15 | 12 | 12 | 10 | 10 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 42 | 35 | 30 | 25 | 24 | 20 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| [Помидоры свежие](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Помидоры_замена) | 47 | 40 | — | — | — | — |
| [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 50 | 30 | 50 | 30 | 33 | 20 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 133 | 100 | 193 | 145 | 213 | 160 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса и овощей** | — | 250 | — | 250 | — | 250 |
| Выход | — | 350 | — | 325 | — | 300 |

Мясо, нарезанное брусочками по 10—15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные солом­кой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут свежие помидоры (I колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Блюдо можно готовить и по I кол.без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто. Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно.

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

**449. Говядина, тушенная с черносливом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (боковой и на­ружный куски тазобедрен­ной части) | 227 | 167 | 170 | 1250(\*) | 109 | 80(\*) |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 | 24 | 20 | 18 | 15 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Чернослив | 50 | 50 | 30 | 30 | 20 | 20 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 48 |
| **Масса соуса с луком и черносливом** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 375 | — | 325 | — | 273 |

Мясо, нарезанное по 1—2 кусочка на порцию, посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованный лук, томатное пюре, заливают буль­оном или водой и тушат при слабом кипении около 1 ч. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 мин. За 5 мин. до окончания тушения кладут соль, перец горошком и лавровый лист. При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**450. Плов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Баранина, козлятина (ло­паточная часть, грудинка) | 200 | 143 | 150 | 107 | 99 | 71 |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобед­ренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| Свинина (лопаточная часть, грудинка) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| Крупа рисовая | 65 | 65 | 67 | 67 | 68 | 68 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | 18 | 15 | 12 | 10 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 19 | 15 | 19 | 15 | 19 | 15 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса гарнира** | — | 200 | — | 200 | — | 200 |
| Выход | — | 300 | — | 275 | — | 250 |

Нарезанное кусочками по 20—30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (140, 150 и 160 г по I, II и III колонкам соответственно), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

**451. Почки по-русски**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Почки говяжьи | 242 | 208 | 181 | 156 | 121 | 104 |
| или почки телячьи, или бараньи, или свиные | 202 | 182 | 151 | 136 | 101 | 91 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 145 | 109 | 145 | 109 | 193 | 145 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 31 | 25 | 31 | 25 | 31 | 25 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 | 30 | 25 | 30 | 25 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 13 | 10 | 13 | 10 | — | — |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 17 | 17 | 13 | 13 | 8 | 8 |
| [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 58 | 35 | 58 | 35 | 58 | 35 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 |
| **Масса готовых почек** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса №** [558](#N558_Соус_красный_основной) **и овощей** | — | 225 | — | 225 | — | 250 |
| Выход | — | 325 | — | 300 | — | 300 |

Вареные говяжьи почки или сырые бараньи, телячьи и свиные почки нарезают ломтиками и обжаривают, заливают соусом красным основным, добавляют морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные дольками и обжа­ренные, и через 5—10 мин — обжаренный картофель. В конце тушения кладут очищенные от кожицы и семян припущенные соленые огурцы, нарезанные ломтиками, душистый перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения и заправляют растертым чесноком. Отпускают вместе с овощами и соусом.

Картофель можно обжаривать и тушить отдельно.

**452. Оленина, тушенная в пиве**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Оленина\*](#Примечание_452) (тазобедренная часть) | 170 | 125 |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 10,4 | 10 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 12 | 10 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 14 | 12 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 7 | 7 |
| Соус № [558](#N558_Соус_красный_основной) | — | 100 |
| Пиво | 50 | 50 |
| **Масса готового шпигованного мяса** | — | 75 |
| **Масса соуса с овощами** | — | 125 |
| Гарнир № [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [525](#N525_Пюре_картофельное) | — | 100 |
| Выход | — | 300 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках определяются контрольными проработками.

Крупные куски оленины шпигуют шпиком, морковью и обжаривают. Обжаренные куски оленины тушат с добавлением лука репчатого и частью моркови, красного соуса и пива до готовности. Готовую оленину нарезают по 1—2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Отпускают оленину с соусом, в котором она тушилась, с гарниром.

Гарниры — картофель жареный (из сырого), пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

**453. Оленина шпигованная, маринованная по-якутски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Оленина\*](#Примечание_453) (верхний и внутренний, наружный, боковой куски заднетазовой части) | 154 | 108 |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 19 | 18 |
| **Масса полуфабриката** | — | 125 |
| Жир свиной топленый пищевой | 5 | 5 |
| **Масса тушеного шпигованного мяса** | — | 75 |
| Гарнир № [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 100 |
| Маринад | — | 75 |
| Соус № [558](#N558_Соус_красный_основной) | — | 25 |
| Выход | — | 275 |
| Маринад: |  |  |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 500 | 420 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 250 | 200 |
| [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 20 | 20 |
| Соль | 20 | 20 |
| [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 200 | 200 |
| Перец черный молотый | 10 | 10 |
| Лавровый лист | 20 | 20 |
| Вино сухое | 200 | 200 |
| Выход | — | 1000 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Приведены Временные нормы отходов и потерь при механической и тепловой обработках, утвержденные Минторгом Якутии — Саха.

Крупные куски оленины шпигуют шпиком, нарезанным брусочками, заливают маринадом и выдерживают в течение 25—30 мин. Затем вынимают, обжаривают с двух сторон и тушат с добавлением маринада и соуса красного (основного).

Для маринада подготовленные лук репчатый, морковь нарезают полукольцами и соломкой, добавляют сахар, соль, уксус, перец, лавровый лист, сухое вино и перемешивают.

При отпуске шпигованную оленину нарезают на 1—2 куска на порцию, гарнируют, поливают соусом, в котором она тушилась.

Гарниры — макароны отварные, картофель отварной, картофель жареный из вареного, картофель жареный из сырого, капуста тушеная.

**454. Мясо с медом (еврейское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (верхний и внутренний куски тазобедренной части) | 216 | 159 |
| Соус: |  |  |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 |
| [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 8 | 6 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 2 | 2 |
| Вода | 70 | 70 |
| Мед | 3 | 3 |
| **Масса тушеной говядины** | — | 100 |
| **Масса соуса** | — | 50 |
| Гарнир № [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 |
| Выход | — | 250 |

Подготовленную говядину нарезают кусочками массой 30—40 г (по 3—4 кусочка на порцию). Для приготовле­ния соуса лук репчатый и чеснок мелко нарезают и слегка пассеруют с жиром, добавляют сахар, перец черный молотый, соль, воду и варят 5—10 мин. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 1—1,5 ч. За 3—5 мин до окончания тушения кладут мед.

Отпускают мясо с соусом и гарниром.

Гарниры — отварная белокочанная или брюссельская капуста.

**455.Куырдак (поджарка из субпродуктов — казахское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сердце | 49 | 42 |
| **Масса готового сердца** | — | 25 |
| Легкие | 134 | 123 |
| **Масса готовых легких** | — | 80 |
| Печень баранья | 92 | 81 |
| **Масса готовой печени** | — | 55 |
| Жир-сырец курдючный | 52 | 52 |
| **Масса готового жира** | — | 45 |
| **Масса тушеных субпродуктов с жиром** | — | 205 |
| или баранины (корейка, тазобедренная часть) | 34 | 24 |
| Сало растительное | 22 | 22 |
| **Масса готовой баранины** | — | 15 |
| **Масса тушеных субпродуктов с бараниной** | — | 175 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 36 | 30 |
| Перец черный молотый | 0,1 | 0,1 |
| **Масса соуса с луком** | — | 75 |
| Выход: с жиром | — | 280 |
| с бараниной | — | 250 |

Курдючный жир нарезают мелкими кусочками, обжаривают до вытапливания жира, добавляют нарезанные кубиками размером 15—20 мм сердце, легкие и обжаривают. Через 15 мин кладут печень, нарезанную кубиками, шинкованный репчатый лук, соль. Перец обжаривают, затем добавляют бульон (100 г на порцию) и тушат до готовности.

При использовании баранины мясо нарезают мелкими кубиками массой 10—15 г, жарят на растительном сале, затем кладут сердце, легкие и далее, как изложено выше.

**456.Шартанчики по-чувашски (зразы, фаршированные печенью и рисом)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 147 | 125 |
| Фарш: |  |  |
| Печень говяжья | 45 | 37 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 11 | 11 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 10 |
| Крупа рисовая | 9 | 9 |
| **Масса отварного риса** | — | 25 |
| **Масса фарша** | — | 65 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8 шт. | 5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 200 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 |
| **Масса готового изделия** | — | 150 |
| Соус № [559](#N559_Соус_луковый) | — | 100 |
| Выход | — | 250 |

Свинину нарезают по два куска на порцию, отбивают, на середину кладут фарш, завертывают его и придают изделию круглую форму. Сформованные изделия посыпают солью, перцем черным молотым, смачивают в льезоне, панируют в просеянной муке, обжаривают с двух сторон, заливают соусом луковым и тушат до готовности.

Для фарша обработанную печень промывают, нарезают мелкими кусочками по 5—10 г, подготовленные шпик и лук репчатый мелко нарезают. На вытопленном шпике обжаривают печень, лук репчатый, соединяют с отварным рисом, добавляют соль, перец черный молотый и перемешивают.

Отпускают по 2 шт. на порцию вместе с соусом луковым.

**457. Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина мясная (лопаточная и шейная части) | 174 | 148 |
| Фарш: |  |  |
| Яблоки | 30 | 26 |
| Чернослив | 16 | 12 |
| **Масса фарша** | — | 36 |
| **Масса полуфабриката** | — | 184 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| **Масса тушеныхрулетиков** | — | 110 |
| Гарнир № [282](#N282_Каша_рассыпчатая) | — | 100 |
| Выход | — | 210 |

На тонко отбитые порционные куски свинины (2 куска на порцию) кладут фарш и свертывают в виде рулетиков. Их посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют воду и тушат около 1 ч.

Для фарша; яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточку, мелко нарезают и смешивают с нарезанными яблоками.

Отпускают рулетики (2 шт. на порцию) с рассыпчатой кашей.

**458. Жаркое с грибами по-русски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 162 | [119/75\*](#Примечание_458_1) |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 160 | 120 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 20 | 20 |
| Соус: |  |  |
| Грибы сушеные | 8 | [16\*\*](#Примечание_458_2) |
| Вода | 50 | 50 |
| Отвар грибной | 40 | 40 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 3 | 3 |
| Сметана | 30 | 30 |
| **Масса соуса** | — | 75 |
| Помидоры | 56 | 48 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 7 | 5 |
| Выход | — | 280 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе указана масса мяса нетто, в знаменателе — масса тушеного мяса.

\*\* Масса вареных грибов.

Мясо нарезают кубиками, посыпают солью и перцем, обжаривают. Картофель нарезают кубиками, обжари­вают. Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют. В горшочек кладут мясо, на него картофель, лук, заливают сметано-грибным соусом и тушат.

Для соуса подготовленные сушеные грибы замачивают и варят. Отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, добавляют нарезанные вареные грибы и продолжают жарку 3—5 мин. Пассерованную на жире муку разводят горячим грибным отваром до однородной консистенции, варят 20— 25 мин, добавляют соль и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10—15 мин. В конце варки вводят сметану и доводят до кипения.

Отпускают в горшочке, посыпав рубленой зеленью.

**459. Жаркое “Казань” (жаркое с черносливом)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Баранина (лопаточная часть) | 200 | 143 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 160 | 120 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 31 | [26/13\*](#Примечание_459) |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 |
| Чернослив | 20 | 20 |
| Помидоры | 59 | 50 |
| Бульон | 75 | 75 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 |
| **Масса соуса и овощей** | — | 200 |
| Выход | — | 300 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса лука пассерованного.

Мясо нарезают на куски массой 30—40 г и обжаривают. Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками (если мелкий — пополам) и жарят до полуготовности, мелко нарезанный лук репчатый пассеруют.

Подготовленное мясо и овощи кладут в горшочек, добавляют промытый чернослив, нарезанные дольками помидоры, соль, перец, лавровый лист, заливают бульоном и тушат до готовности. Отпускают жаркое в горшочке.

**460. Жаркое из субпродуктов по-ингушски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сердце | 98 | 83 |
| Легкие | 75 | 69 |
| Почки говяжьи | 109 | 94 |
| Печень говяжья | 89 | 74 |
| **Масса готовых субпродуктов** | — | 200 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 137 | 103 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 38 | 30 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 |
| **Масса готовых овощей** | — | 150 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 5 | 4 |
| Выход | — | 350 |

Подготовленные субпродукты нарезают на кусочки массой 20—30 г, кладут в сотейник, заливают горячей водой (1 л на 1 кг субпродуктов) и варят при слабом кипении до готовности. Подготовленные овощи нарезают: картофель — дольками, морковь соломкой, лук репчатый — полукольцами и добавляют в субпродукты, за 15 мин до окончания варки, кладут соль, перец черный молотый.

При отпуске жаркое посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

**461. Печень с грибами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Печень говяжья | 175 | 145 |
| [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) сушеные | 15 | [30\*](#Примечание_461) |
| Или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 61 | 46 |
| **Масса жареных грибов** | — | 30 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24. | 20 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Масса готовой печени** | — | 100 |
| **Масса соуса и овощей** | — | 75 |
| Выход | — | 175 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса вареных грибов.

Подготовленную печень нарезают брусочками и обжаривают. Вареные сушеные грибы или подготовленные свежие грибы нарезают ломтиками и обжаривают на масле сливочном или маргарине вместе с репчатым луком, нарезанным полукольцами. Подготовленные печень, грибы и лук кладут в горшочек, заливают процеженным грибным отваром, добавляют сметану и тушат до готовности.

Отпускают блюдо в горшочке.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и др.) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др.).

Для изготовления рубленых изделий как с добавлением, так и без добав­ления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина — мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши, а также покромка от туш II категории; баранина, козлятина, телятина — мякоть шейной части и обрезки; свинина — обрезки. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлет­ного мяса включают жир-сырец (5—10 %). В свином котлетном мясе допуска­ется содержание жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани — не более 5 %. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10 %.

Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добав­ляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формуют полуфабрикаты.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясо­рубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают. После повторного пропускания через мясо­рубку котлетную массу еще раз перемешивают.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабри­катов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой; измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, добавляя холодную воду или пищевой лед).

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до + 6 °С.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед 'отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагре­тым до температуры 150—160 °С, и обжаривают 3—5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С (5—7 мин). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены, температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85 °С, для изделий из котлетной мас­сы — не ниже 90 °С. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы — жиром или соусом. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др.

**462. Бифштекс рубленый**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 155 | 114 | 109 | 80 | 82 | 60 |
| [Шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 18 | 17 | 12,5 | 12 | 9,5 | 9 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 10,5 | 10,5 | 6,76 | 6,76 | 5,07 | 5,07 |
| Перец черный молотый | 0,06 | 0,06 | 0,04 | 0,04 | 0,03 | 0,03 |
| Соль | 1,7 | 1,7 | 1,2 | 1,2 | 0,9 | 0,9 |
| **Масса полуфабриката** | — | 143 | — | 100(\*) | — | 750 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного бифштекса** | — | 100 | — | 70 | — | 53 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 220 | — | 203 |

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром; овощи, припу­щенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й, 2-й варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**463. Бифштекс рубленый с яйцом или луком**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Бифштекс рубленый жареный [№ 462](#N462_Бифштекс_рубленый) | — | 100 | — | 70 | — | 53 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена)топленый пищевой | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **Масса яичницы** | — | 40 | — | 40 | — | 40 |
| или лук, жаренный во фритюре [№ 546](#N546_Лук_жареный_во_фритюре) | — | 60 | — | 35 | — | 30 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного)—[528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [534](#N534_Пюре_из_моркови_и_свеклы_1_вариант), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход: с яйцом | — | 290 | — | 260 | — | 243 |
| с луком | — | 310 | — | 255 | — | 233 |

Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком и кладут на него яичницу глазунью из одного яйца или жаренный во фритюре репча­тый лук.

Гарниры — те же, что и в предыдущей рецептуре.

**464. Котлеты натуральные рубленые**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Баранина (котлетное мясо) | 159 | 114 | 119 | 85 | 80 | 57 |
| [Жир-сырец бараний\*](#Примечание_464) | 17 | 17 | 14 | 14 | 9 | 9 |
| Или свинина (котлетное мясо) | 154 | 131 | 116 | 99 | 77 | 66 |
| Вода | 14 | 14 | 10 | 10 | 7 | 7 |
| **Масса полуфабриката** | — | 143 | — | 107 | — | 71 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пи­щевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареных котлет** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [547](#N547_Помидоры_жареные), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 225 | — | 200 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Используются только для котлетиз баранины.

Приготовленный согласно рецептуре фарш разделывают в виде котлет и жарят. При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. В рубленое мясо можно добавлять репчатый лук (10,8 г и 5 г нетто на порцию по I, II и III колонкам соответственно). Выход котлет при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается закладка воды.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи, припу­щенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**465. Шницель натуральный рубленый**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (котлетное мясо) | 156 | 133 | 128 | 109 | 95 | 81 |
| или баранина (котлетное мясо) | 161 | 115 | 133 | 95 | 98 | 70 |
| [Жир-сырец бараний\*](#Примечание_465) | 18 | 18 | 14 | 14 | 11 | 11 |
| Или говядина (котлетное мясо) | 156 | 115 | 129 | 95 | 95 | 70 |
| [Жир-сырец говяжий или свиной\*](#Примечание_465) | 18 | 18 | 14 | 14 | 11 | 11 |
| Вода | 12 | 12 | 9 | 9 | 7 | 7 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | 1/7 шт. | 6 | 1/10 шт. | 4 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | — | 171 | — | 137 | — | 103 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса жареного шницеля** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [547](#N547_Помидоры_жареные), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | — | — |
| Выход | — | 283 | — | 255 | — | 225 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Жир-сырец бараний используют для бараньих котлет, жир-сырец свиной или говяжий — для говяжьих котлет.

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной фор­мы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром (I и II кол.). Можно отпускать с жиром и по III кол. (4 г).

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого);

овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

**466. Котлеты, биточки, шницели**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 | 76 | 56 | 50 | 37 |
| свинина (котлетное мясо) | 87 | 74 | 66 | 56 | 43 | 37 |
| или телятина (котлетное мясо) | 112 | 74 | 85 | 56 | 56 | 37 |
| или баранина (котлетное мясо) | 103 | 74 | 78 | 56 | 52 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 14 | 14 | 9 | 9 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 24 | 24 | 17 | 17 | 12 | 12 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 123 | — | 93 | — | 62 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 6 | 6 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса жареных котлет, биточков, шницелей** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [560](#N560_Соус_красный_с_луком_и_огурцами), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей), [586](#N586_Соус_сметанный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом), [588](#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена), или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: с соусом | — | 300 | — | 275 | — | 250 |
| с жиром | — | 258 | — | 230 | — | 205 |

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0—2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовлять с добавлением репчатого лука (10, 8 и 5 г нетто) и чеснока (1,0; 0,8; 0,5 г нетто) по I, II и III колонкам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 шт., шницели — по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

**467. Котлеты, биточки (особые)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 115 | 85 | 75 | 55 | — | — |
| Свинина (котлетное мясо) | 39 | 33 | 29 | 25 | — | — |
| Хлеб пшеничный | 23 | 23 | 15 | 15 | — | — |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 30 | 30 | 20 | 20 | — | — |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | — | — |
| **Масса полуфабриката** | — | 185 | — | 123 | — | — |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 5 | 5 | — | — |
| **Масса готовых котлет, биточков** | — | 150 | — | 100 | — | — |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное)—[527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 100 | — | 150 | — | — |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [560](#N560_Соус_красный_с_луком_и_огурцами), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей), [586](#N586_Соус_сметанный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом), [588](#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | 50 | — | 50 | — | — |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена), или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | — | — |
| Выход: с соусом | — | 300 | — | 300 | — | — |
| с жиром | — | 260 | — | 258 | — | — |

Приготавливают так же, как котлеты, биточки (рец. [№ 466](#N466_Котлеты_биточки_шницели)). При отпуске поливают соусом или жиром. Гарниры и соусы те же, что и в предыдущей рецептуре.

**468. Котлеты московские**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (котлетное мясо) | — | — | 68 | 50 | 34 | 25 |
| Жир-сырец говяжий, свиной | — | — | 8,94 | 8,94 | 4,47 | 4,47 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | — | — | 1,2 | 1,0 | 0,6 | 0,5 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | — | — | 4 | 4 | 2 | 2 |
| Хлеб пшеничный | — | — | 14 | 14 | 7 | 7 |
| Вода | — | — | 20,8 | 20,8 | 10,4 | 10,4 |
| Соль | — | — | 1,2 | 1,2 | 0,6 | 0,6 |
| Перец | — | — | 0,06 | 0,06 | 0,03 | 0,03 |
| **Масса полуфабриката** | — | — | — | 100 | — | 50 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | — | — | 5 | 5 | 2 | 2 |
| **Масса готового изделия** | — | — | — | 81 | — | 41 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное)—[527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | — | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [560](#N560_Соус_красный_с_луком_и_огурцами), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей), [586](#N586_Соус_сметанный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом), [588](#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | — | — | 50 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | — | — | — | 10 | — | 5 |
| Выход: с соусом | — | — | — | 281 | — | 241 |
| с жиром | — | — | — | 241 | — | 196 |

Полуфабрикат жарят, отпускают с гарниром и жиром или гарниром и соусом.

Гарниры и соусы те же, что и для котлет и биточков.

**469. Котлеты домашние**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | — | — | 49 | 36 | 24 | 18 |
| Свинина (котлетное мясо) | — | — | 24,3 | 20,7 | 12,15 | 10,35 |
| Жир-сырец говяжий, свиной | — | — | 2 | 2 | 1 | 1 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | — | — | 2,4 | 2,0 | 1,2 | 1,0 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | — | — | 4 | 4 | 2 | 2 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | — | — | 1/40 шт. | 1 | 1/80 шт. | 0,5 |
| Хлеб | — | — | 13 | 13 | 6,5 | 6,5 |
| Вода | — | — | 20 | 20 | 10 | 10 |
| Соль | — | — | 1,2 | 1,2 | 0,6 | 0,6 |
| Перец | — | — | 0,1 | 0,1 | 0,05 | 0,05 |
| **Масса полуфабриката** | — | — | — | 100 | — | 50 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | — | — | 5 | 5 | 2 | 2 |
| **Масса готового изделия** | — | — | — | 81 | — | 41 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное)—[527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | — | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [560](#N560_Соус_красный_с_луком_и_огурцами), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей), [586](#N586_Соус_сметанный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом), [588](#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | — | — | 50 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена), или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | — | — | — | 10 | — | 5 |
| Выход: с соусом | — | — | — | 281 | — | 241 |
| с жиром | — | — | — | 241 | — | 196 |

Приготовленные согласно рецептуре котлеты или полуфабрикаты жа­рят и отпускают так же, как котлеты, биточки, шницели (рец. [№ 466](#N466_Котлеты_биточки_шницели)).

**470. Зразы рубленые**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 | 52 | 38 |
| Или свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 | 45 | 38 |
| Или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 | 58 | 38 |
| или баранина, козлятина (котлет­ное мясо) | 106 | 76 | 53 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 8 | 8 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 23 | 23 | 11 | 11 |
| Котлетная масса | — | 113 | — | 56 |
| Фарш: |  |  |  |  |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 62 | 52 | 31 | 26 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 7 | 7 | 4 | 4 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 26 | — | 13 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 | 1/8 шт. | 5 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 5 | 4 | 3 | 2 |
| **Масса фарша** | — | 40 | — | 20 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 12 | 12 | 6 | 6 |
| **Масса полуфабриката** | — | 165 | — | 82 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 6 | 6 | 4 | 4 |
| **Масса жареных зраз** | — | 140 | — | 70 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [559](#N559_Соус_луковый), [561](#N561_Соус_луковый_с_горчицей) | — | 50 | — | 50 |
| Выход | — | 290 | — | 270 |

Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придаваяим овально-приплюснутую форму, и жарят. Отпускают с гарниром и соусом по 1—2 шт. на порцию по I, II, III колонкам соответственно.

**471. Рулет с луком и яйцом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 |
| Или баранина, козлятина (котлетное мясо) | 106 | 76 |
| Или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 23 | 23 |
| Котлетная масса | — | 113 |
| Фарш: |  |  |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 57 | 48 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 24 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 5 | 4 |
| **Масса фарша** | — | 38 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката** | — | 161 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой (на смазку противня и сбрызгивание) | 1 | 1 |
| **Масса готового рулета** | — | 142 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 |
| Выход | — | 242 |

Для приготовления фарша пассерованный лук рубят, соединяют с измель­ченными вареными яйцами и зеленью петрушки. На смоченную водой полот­няную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5—2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалы­вают в нескольких местах и запекают 30—40 мин. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Допускается приготовление рулета без яиц, с соответствующим увеличе­нием закладки репчатого лука. Рулет можно отпускать с соусом красным или луковым (50 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

**472. Тефтели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| *1-й вариант* |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 | 52 | 38 |
| или свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 | 45 | 38 |
| или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 | 58 | 38 |
| или баранина, козлятина (котлет­ное мясо) | 106 | 76 | 53 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 8 | 8 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 24 | 24 | 12 | 12 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 29 | 24 | 24 | 20 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 12 | — | 10 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката** | — | 135 | — | 71 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 7 | 7 | 3 | 3 |
| **Масса готовых тефтелей** | — | 115 | — | 60 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [563](#N563_Соус_красный_с_кореньями_для_тефт), [572](#N572_Соус_томатный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом) | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 150 |
| Выход | — | 290 | — | 260 |

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формуют в виде шариков по 3—4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглу­бокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10—20 г воды, и тушат 8—10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы — красный основной, красный с кореньями (для тефтелей), томат­ный, сметанный с томатом.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

**473. Тефтели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| *2-й вариант* |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 | 52 | 38 |
| Или свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 | 45 | 38 |
| или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 | 58 | 38 |
| или баранина, козлятина (котлет­ное мясо) | 106 | 76 | 53 | 38 |
| Вода | 12 | 12 | 6 | 6 |
| Крупа рисовая | 11 | 11 | 5 | 5 |
| **Масса готового рассыпчатого риса** | — | 30 | — | 15 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 29 | 24 | 21 | 18 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 12 | — | 9 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката** | — | 135 | — | 71 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса готовых тефтелей** | — | 115 | — | 60 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [572](#N572_Соус_томатный), [563](#N563_Соус_красный_с_кореньями_для_тефт), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом) | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 125 | — | 150 |
| Выход | — | 315 | — | 260 |

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3—4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом с добавле­нием воды (10—12 г на порцию) и тушат 8—10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы те же, что и в рец. [№ 472](#N472_Тефтели).

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

**474. Фрикадельки в соусе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 | 52 | 38 |
| или свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 | 45 | 38 |
| или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 | 58 | 38 |
| или баранина, козлятина (котлетное мясо) | 106 | 76 | 53 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 8 | 8 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 22 | 22 | 11 | 11 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 7 | 6 | 5 | 4 |
| Мука | 10 | 10 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 129 | — | 65 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса готовых фрикаделек** | — | 110 | — | 55 |
| Соус №№ [572](#N572_Соус_томатный), [563](#N563_Соус_красный_с_кореньями_для_тефт), [586](#N586_Соус_сметанный)—[589](#N589_Соус_сметанный_с_томатом_и_луком) | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [527](#n527), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 150 |
| Выход | — | 285 | — | 255 |

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделывают в виде шариков массой 10—12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом и тушат 5—10 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Соусы — красный с кореньями (для тефтелей), томатный, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

**475. Биточки паровые**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 | 76 | 56 | 50 | 37 |
| или телятина (котлетное мясо) | 112 | 74 | 85 | 56 | 56 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 13 | 13 | 9 | 9 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 22 | 22 | 16 | 16 | 11 | 11 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса полуфабриката** | — | 114 | — | 85 | — | 57 |
| **Масса припущенных биточков** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [516](#N516_Рис_припущенный), [525](#N525_Пюре_картофельное), [532](#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [533](#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант) | — | 100 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [569](#N569_Соус_паровой)—[571](#N571_Соус_белый_с_овощами) | — | 75 | — | 50 | — | 50 |
| Выход | — | 275 | — | 275 | — | 250 |

Из взбитой котлетной массы с добавлением жира формуют биточки, кото­рые варят на пару 20—25 мин или припускают под крышкой 15—20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом. В качестве дополнительного гарнира можно дать готовые вареные белые грибы или шампиньоны (40, 20, 10 г нетто по I, II и III колонкам соответственно).

Гарниры — рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложный гарнир.

Соусы — паровой, белый с яйцом, белый с овощами.

**476. Оладьи из печени**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Печень говяжья | 139 | 115 | 120 | 100 |
| или печень свиная | 131 | 115 | 114 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 15 | 15 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | — | 136 | — | 115 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 13 | 13 | 11 | 11 |
| **Масса жареныхоладьев** | — | 120 | — | 101 |
| Гарнир №№ [525](#N525_Пюре_картофельное), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 |
| [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Выход | — | 276 | — | 256 |

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль, перец и разделывают в виде лепешек по 2—3 шт. на порцию. Жарят на сковородке с жиром, нагретым до 150—180 °С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают жиром и гарнируют.

**477. Пудинг из говядины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 219 | 161 | 164 | 121 | 110 | 81 |
| **Масса вареной говядины** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 7 | 7 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 3/7 шт. | 17 | 1/3 шт. | 13 | 1/4 шт. | 10 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 30 | 30 | 23 | 23 | 15 | 15 |
| **Масса полуфабриката** | — | 151 | — | 114 | — | 77 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) (для смазывания форм) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **Масса готового пудинга** | — | 137 | — | 104 | — | 70 |
| Гарнир №№ [515](#N515_Рис_отварной), [524](#N524_Картофель_в_молоке), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [534](#N534_Пюре_из_моркови_и_свеклы_1_вариант), [535](#N535_Пюре_из_моркови_и_свеклы_2_вариант) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход | — | 293 | — | 259 | — | 224 |

Вареное мясо пропускают два раза через мясорубку, добавляют сливочное масло или маргарин, молоко, желтки яиц, соль, хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскла­дывают в смазанные жиром формы и варят на пару или на водяной бане 25—30 мин. Отпускают пудинг с гарниром и жиром.

**478. Мясной хлеб в форме (бурятское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Говядина (котлетное мясо)\*](#Примечание_478) | 43 | 32 |
| Свинина полукопченая | — | 32 |
| [Шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 36 | 35 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| [[Крахмал картофельный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Крахмал_картофельный_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Крахмал_картофельный_замена) | 2 | 2 |
| **Масса полуфабриката** | — | 110 |
| **Масса готового мясного хлеба** | — | 100 |
| Гарнир №№ [550](#N550_Гарнир_из_овощей_1)—[553](#N553_Гарнир_из_овощей_4) | — | 50 |
| Выход | — | 150 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках определяются контрольными проработками.

Нарезанные на куски говядину, свинину и шпик пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль, перец черный молотый и выдерживают в течение 12 ч на холоде для созревания. Затем добавляют сырые яйца, крахмал, тщательно перемешивают, раскладывают в формочки и запекают в жарочном шкафу в течение 60 мин при температуре 220 °С.

Отпускают хлеб в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей.

**478a.Биф рубленое по-удмуртски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (котлетное мясо) | 206 | 152 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 30 | 25 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 25 | 25 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) (желтки) | 2 шт. | 31 |
| Мука | 10 | 10 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) (для льезона) | 1/4 шт. | 10 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 25 |
| **Масса полуфабриката** | — | 275 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 15 | 15 |
| **Масса жареногобифа** | — | 200 |
| Огурцы маринованные | 55 | 30 |
| Выход | — | 230 |

Нарезанное на куски зачищенное от сухожилий котлетное мясо, очищенный и промытый лук репчатый пропускают через мясорубку. В измельченную массу добавляют молоко или воду, соль, перец черный молотый и тщательно вымешивают. Формуют из приготовленной массы лепешки толщиной 1 см, осторожно выливают сырой желток на середину лепешек, края которых соединяют, придают овальную форму. Изделия панируют в муке, смачивают в яйцах и вновь панируют в белой панировке (подсушенные в жарочном шкафу квадратики, размером 15х15 мм, нарезанные из хлеба без корок). Обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают по 2 шт. на порцию, оформив огурцами маринованными.

**479. Тефтели из печени и риса (чувашское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Печень говяжья | 133 | 110 |
| Или свиная | 125 | 110 |
| Крупа рисовая | 32 | [90\*](#Примечание_479) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 71 | 60 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 15 | 15 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 30 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1 шт. | 40 |
| **Масса полуфабриката** | — | 265 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 14 | 14 |
| **Масса тушеных изделий** | — | 230 |
| Соус № [559](#N559_Соус_луковый) | — | 100 |
| Выход | — | 330 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Масса рассыпчатого риса.

Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисоммелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают. Массу разделывают в виде шариков (по 5 шт. на порцию), обжаривают на сковороде, заливают соусом луковым и тушат 8—10 мин.

Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором они тушились.

МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ

Мясо и мясные продукты запекают с картофелем, овощами, кашами и другими гарнирами вместе с соусом или без него. Мясо и мясные продукты для приготовления запеченных блюд предварительно варят, припускают или жарят. Подготовленные полуфабрикаты запекают на порционных сковородах или противнях в жарочном шкафу при температуре 220—280 °С. В первом случае блюда отпускают в тех же сковородах, в которых они запекались, во втором случае блюда при отпуске порционируют.

Все компоненты блюд в процессе запекания должны быть прогреты до температуры не ниже 80 °С. Для этого полуфабрикаты, подготовленные для запекания в сковородках на 1—5 порций, помещают в жарочный шкаф, разогретый до температуры 250—280 °С, на 10—30 мин полуфабрикаты, под­готовленные для запекания в противнях, запекают при более низкой темпера­туре 220—250 °С, но более продолжительное время (около часа).

Внешним признаком готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на их поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и пр. Готовность запеченных блюд в производственных условиях определяется органолептически.

Длительное хранение готовых запеченных блюд не рекомендуется, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

**480. Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | — | — | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или сердце | — | — | 147 | 125 | 98 | 83 |
| или легкие | — | — | 113 | 104 | 75 | 69 |
| или печень говяжья | — | — | 133 | 110 | 89 | 74 |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | — | — | 6 | 6 | 4 | 4 |
| **Масса готовых мясопродуктов** | — | — | — | 75 | — | 50 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | — | — | 309 | [232/225\*](#Примечание_480) | 309 | [232/225\*](#Примечание_480) |
| **Масса вареного протертого картофеля** | — | — | — | 220 | — | 220 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | — | — | 29 | 24 | 21 | 18 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | — | — | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса пассерованного лука** | — | — | — | 12 | — | 9 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | — | — | 5 | 5 | 3 | 3 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | — | — | 6 | 6 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | — | — | 315 | — | 286 |
| **Масса запеченного блюда** | — | — | — | 268 | — | 243 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | — | — | 10 | 10 | 5 | 5 |
| или соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [590](#N590_Соус_грибной), [591](#N591_Соус_грибной_с_томатом) | — | — | — | 50 | — | 50 |
| Выход: с жиром | — | — | — | 278 | — | 248 |
| с соусом | — | — | — | 318 | — | 293 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе масса картофеля нетто, в знаменателе — масса вареного картофеле.

Легкие и сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду, разрав­нивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают жиром или соусом.

Соусы — красный основной, грибной, грибной с томатом.

**481. Солянка сборная на сковороде**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (лопаточная, подло­паточная части, грудинка) | 76 | 56/[35\*](#Примечание_481) | 76 | 56/[35\*](#Примечание_481) | 54 | 40/[25\*](#Примечание_481) |
| или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка) | 77 | 55/[35\*](#Примечание_481) | 77 | 55/[35\*](#Примечание_481) | 55 | 39/[25\*](#Примечание_481) |
| или свинина (лопаточная часть, грудинка) | 68 | 58/[35\*](#Примечание_481) | 68 | 58/[35\*](#Примечание_481) | 49 | 42/[25\*](#Примечание_481) |
| Сосиски или сардельки | 26 | [25\*](#Примечание_481) | 26 | [25\*](#Примечание_481) | 26 | [25\*](#Примечание_481) |
| Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями) | 20 | [15\*](#Примечание_481) | 20 | [15\*](#Примечание_481) | — | — |
| Почки говяжьи | 60 | 52/[25\*](#Примечание_481) | — | — | — | — |
| или язык говяжий | 42 | 42/[25\*](#Примечание_481) | — | — | — | — |
| [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 58 | 35 | 58 | 35 | 58 | 35 |
| **Масса припущенных огурцов** | — | 30 | — | 30 | — | 30 |
| Каперсы | 30 | 15 | 30 | 15 | 20 | 10 |
| Соус № [558](#N558_Соус_красный_основной) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| Капуста тушеная № [537](#N537_Капуста_тушеная) | — | 150 | — | 200 | — | 200 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 4 | 4 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Сыр | 3,3 | 3 | 2,2 | 2 | — | — |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | — | 355 | — | 377 |  | 346 |
| **Масса запеченной солянки** | — | 284 | — | 302 | — | 277 |
| [Маслины](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маслины_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| Плоды или ягоды маринованные | 36 | 20 | 27 | 15 | 18 | 10 |
| Лимон | 9 | 8 | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Выход | — | 332 | — | 337 | — | 302 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса вареных продуктов.

Вареные сосиски или сардельки, почки или язык, окорок, мясо, нарезанные тонкими ломтиками, слегка обжаривают, соединяют с припущенными солены­ми огурцами, очищенными от кожицы и семян и нарезанными ломтиками, каперсами, красным соусом и доводят до кипения. На сковороду, смазанную жиром, кладут часть тушеной капусты, на нее — мясные продукты с соусом и каперсами, затем снова оставшуюся капусту. После этого поверхность разрав­нивают, сверху посыпают тертым сыром и молотыми сухарями или одними сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин при температуре 250 °С до образования румяной корочки. Перед подачей на солянку кладут ломтик лимона. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа. Украшают маринованными фруктами, маслинами и лимоном.

Солянку можно приготовить без фруктов, маслин, лимона, соответственно уменьшив выход.

При отсутствии почек и языка их можно заменить сердцем и рубцом в соответствующих количествах.

Соус — красный основной.

**482. Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Кабачки](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кабачки_замена) | — | — | 266 | [160\*](#Примечание_482_1) | 212 | [128\*](#Примечание_482_1) |
| или баклажаны | — | — | 168 | 160 | 135 | 128 |
| или помидоры | — | — | 219 | 160 | 175 | 128 |
| или [перец сладкий](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Перец_сладкий_замена) | — | — | 213 | 160 | 171 | 128 |
| Говядина (котлетное мясо) | — | — | 164 | [121/75\*\*](#Примечание_482_2) | 110 | [81/50\*\*](#Примечание_482_2) |
| или баранина (котлетное мясо) | — | — | 164 | [171/75\*\*](#Примечание_482_2) | 109 | [78/50\*\*](#Примечание_482_2) |
| Крупа рисовая | — | — | 16 | [45\*\*\*](#Примечание_482_3) | 9 | [25\*\*\*](#Примечание_482_3) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | — | — | 29 | 24 | 21 | 18 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | — | — | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | — | — | — | 15 | — | 11 |
| **Масса фарша** | — | — | — | 135 | — | 86 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | — | — | — | — | 3 | 3 |
| Сыр | — | — | 3,3 | 3 | — | — |
| **Масса полуфабриката** | — | — | — | 295 | — | 215 |
| **Масса запеченного блюда** | — | — | — | 266 | — | 194 |
| Соус № [572](#N572_Соус_томатный), [586](#N586_Соус_сметанный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом) | — | — | — | 100 | — | 75 |
| Выход | — | — | — | 366 | — | 269 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса кабачков, сваренных до полуготовности.

\*\* В числителе — масса сырого мяса нетто, в знаменателе — масса вареного мяса.

\*\*\* Масса каши рисовой рассыпчатой.

Кабачки очищают от кожицы, разрезают поперек на куски толщиной 3—5 см, удаляют часть мякоти с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо, часть мякоти, которую используют в дальнейшем для соуса и супов.

Баклажаны промывают, разрезают вдоль пополам, предварительно отрезая плодоножку и вынимают часть мякоти с семенами.

У стручков перца срезают плодоножку с частью мякоти, удаляют семена, бланшируют.

Подготовленные овощи наполняют фаршем мясным с рисом, укладывают в один ряд на противень, посыпают сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

При подаче поливают соусом.

Фарш: вареное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассерован­ным луком, готовым рассыпчатым рисом, добавляют соль.перец и перемешивают.

Соус — томатный, сметанный, сметанный с томатом.

**483. Голубцы с мясом и рисом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | — | — | 218 | [174/160\*](#Примечание_483_1) | 163 | [130/120\*](#Примечание_483_1) |
| Говядина (котлетное мясо) | — | — | 164 | 121 | 110 | 81 |
| Крупа рисовая | — | — | 13 | [36\*\*](#Примечание_483_2) | 11 | [30\*\*](#Примечание_483_2) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | — | — | 33 | 28 | 21 | 18 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | — | — | 10 | 10 | 5 | 5 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | — | — | — | 20 | — | 12 |
| **Масса фарша** | — | — | — | 175 | — | 120 |
| **Масса полуфабриката** | — | — | — | 335 | — | 240 |
| **Масса обжаренных голубцов** | — | — | — | 302 | — | 216 |
| Соус № [586](#N586_Соус_сметанный), [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом) | — | — | — | 125 | — | 100 |
| Выход | — | — | — | 427 | — | 316 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе — масса сырой капусты нетто, в знаменателе — масса вареной до полуготов­ности капусты.

*\*\**Масса рассыпчатого риса.

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают. Отпускают вместе с соусом по 2 шт. на порцию.

Фарш: сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рублен­ный пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом.

**484. Говядина в луковом соусе запеченная**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (лопаточная и подлопаточная части) | 219 | 161 | 164 | 121 | 110 | 81 |
| **Масса вареной говядины** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 172 | [129/125\*](#Примечание_484_1) | 206 | 206/[150\*\*](#Примечание_484_2) | 206 | 206/[150\*\*](#Примечание_484_2) |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | — | 25 | — | — | — | — |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 | — | — | — | — |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8 шт. | 5 | — | — | — | — |
| **Масса картофельного пюре** | — | 155 | — | — | — | — |
| Соус № [559](#N559_Соус_луковый) | — | 100 | — | 100 | — | 100 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | — | — | 2 | 2 | 5 | 5 |
| Сыр | 5,4 | 5 | 3,3 | 3 | — | — |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 7 | 7 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | — | 367 | — | 333 | — | 305 |
| Выход | — | 330 | — | 300 | — | 275 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе — масса сырого очищенного картофеля нетто, в знаменателе — масса вареного картофеля.

\*\* Масса отварного очищенного картофеля.

На смазанную жиром порционную сковородку подливают немного соуса и кладут 1—2 кусочка вареной говядины. Вокруг мяса выпускают из кондитерского мешка картофельное пюре (I колонка) или укладывают кружочки вареного картофеля (II и III колонки). Мясо и картофель заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу.

**485. Котлеты натуральные в соусе запеченные**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Баранина, козлятина, (корейка) | 222 | 159 +[12\*](#Примечание_485) | 158 | 113 + [12\*](#Примечание_485) |
| Или телятина (корейка) | 241 | 159 +[20\*](#Примечание_485) | 159 | 105+[20\*](#Примечание_485) |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 |
| **Масса жареных котлет:** |  |  |  |  |
| из баранины, козлятины | — | 100 + [12\*](#Примечание_485) | — | 71 + [12\*](#Примечание_485) |
| из телятины | — | 100 + [20\*](#Примечание_485) | — | 66 + [20\*](#Примечание_485) |
| [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 38 | 29 | 28 | 21 |
| Или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 36 | 27 | 26 | 20 |
| **Масса вареных грибов** | — | 20 | — | 15 |
| Соус № [584](#N584_Соус_молочный_для_запекания_овощей) | — | 125 | — | 100 |
| Сыр | 5,4 | 5 | 4,3 | 4 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката:** |  |  |  |  |
| из баранины, козлятины | — | 255 +[12\*](#Примечание_485) | — | 194 + [12\*](#Примечание_485) |
| из телятины | — | 255 + [20\*](#Примечание_485) | — | 189 + [20\*](#Примечание_485) |
| **Масса запеченных котлет:** |  |  |  |  |
| из баранины, козлятины | — | 224 + [12\*](#Примечание_485) | — | 171 + [12\*](#Примечание_485) |
| из телятины | — | 224 + [20\*](#Примечание_485) | — | 166 + [20\*](#Примечание_485) |
| Гарнир №№ [518](#N518_Бобовые_отварные), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527) | — | 50 | — | 50 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной) | — | 50 | — | 50 |
| Выход: котлеты из баранины, козлятины |  | 324 + [12\*](#Примечание_485) |  | 271 + [12\*](#Примечание_485) |
| из телятины | — | 324 + [20\*](#Примечание_485) | — | 266 + [20\*](#Примечание_485) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса косточки.

Котлеты, нарезанные с косточкой из корейки, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и обжаривают. Затем их надрезают поперек в нескольких местах, а в разрезы кладут вареные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного молочного соуса, кладут подготовленные котлеты, после чего заливают тем же соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности корочки. Подают котлеты в той же сковороде, в которой они запекались. Отдельно подают гарнир и соус.

По I колонке блюдо можно отпускать с припущенными петушиными гребешками.

Гарниры — зеленый горошек с жиром, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), сложные гарниры.

Соусы — красный основной, красный с вином.

**486. Язык с картофелем в соусе, запеченный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Язык говяжий | 169 | 169 | 126 | 126 |
| или свиной, телячий | 170 | 170 | 127 | 127 |
| или бараний | 191 | 191 | 143 | 143 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 4 | 3 | 3 | 2 |
| **Масса вареного языка** | — | 100 | — | 75 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 206 | 206/[150\*](#Примечание_486) | 206 | 206/[150\*](#Примечание_486) |
| Соус №№ [559](#N559_Соус_луковый), [572](#N572_Соус_томатный), [584](#n584), [586](#N586_Соус_сметанный) | — | 100 | — | 75 |
| Сыр | 4,3 | 4 | 3,3 | 3 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката** | — | 364 | — | 311 |
| Выход | — | 320 | — | 274 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса вареного очищенного картофеля.

Очищенный вареный язык нарезают небольшими тонкими ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного соуса, кладут ломтики языка, вокруг которых укладывают ломтики вареного картофеля, и заливают оставшимся соусом. Затем посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. Подают блюдо на порционной сковороде.

Соусы — луковый, томатный, молочный, сметанный.

**487. Макаронник с мясом или субпродуктами**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (котлетное мясо) | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или сердце | 147 | 125 | 98 | 83 |
| или легкие | 113 | 104 | 75 | 69 |
| или печень говяжья | 133 | 110 | 89 | 74 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 6 | 6 | 4 | 4 |
| **Масса готовых мясопродуктов** | — | 75 | — | 50 |
| Макароны | 72 | [207\*](#Примечание_487) | 71 | [204\*](#Примечание_487) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 29 | 24 | 21 | 18 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса пассерованого лука** | — | 12 | — | 9 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 | 1/5 шт. | 8 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 3 | 3 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 312 | — | 277 |
| **Масса запеченного блюда** | — | 265 | — | 235 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 5 | 5 |
| Выход | — | 275 | — | 240 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса отварных макарон.

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до 70 °С и заправляют взбитыми яйцами. Далее блюдо готовится так же, как запеканка с мясом.

При отпуске макаронник нарезают по одному куску на порцию и поливают жиром. Можно отпускать с соусом красным основным или томатным.

**488. Говядина, запеченная с макаронами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (лопаточная и подлопаточная части) | 219 | 161 |
| **Масса вареной говядины** | — | 100 |
| Макароны | 40 | 40 |
| Вода | 240 | 240 |
| Соль | 2 | 2 |
| **Масса отварных макарон** | — | 115 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 |
| Майонез | 50 | 50 |
| Сыр | 22 | 20 |
| **Масса полуфабриката** | — | 285 |
| Выход | — | 255 |

Говядину отваривают, нарезают поперек волокон на куски массой 50 г. Макароны варят в подсоленной воде затем откидывают.

На смазанную жиром порционную сковороду кладут отварные макароны, на них два куска отварной говядины, сверху поливают майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 10 мин при температуре 250 °С.

При отпуске блюдо можно украсить маринованными фруктами (20—30 г на порцию).

**489.Тулма (голубцы — татарское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) белокочанная свежая | 163 | [130/120\*](#Примечание_489_1) |
| Фарш: |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 92 | 68 |
| Или баранина (котлетное мясо) | 95 | 68 |
| Крупа рисовая | 10 | [28\*\*](#Примечание_489_2) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 7 | 7 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 10 |
| **Масса фарша** | — | 105 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8 шт. | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 230 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 3 | 3 |
| Соус: |  |  |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 15 | 13 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 16 | 13 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 13 | 13 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 7 | 7 |
| Сметана | 32 | 32 |
| Соль | 0,7 | 0,7 |
| Перец черный молотый | 0,03 | 0,03 |
| Бульон | 25 | 25 |
| **Масса соуса** | — | 75 |
| Выход | — | 250 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\***В числителе указан масса сырой капусты нетто, в знаменателе — масса вареной до полуготовности капусты.

**\*\*** Масса каши рисовой рассыпчатой.

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листы. Затем их разравнивают и утолщенные части листьев слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш, завертывают его, придавая изделиям цилиндрическую форму.

Затем голубцы смазывают яйцами, кладут на смазанный жиром противень, обжаривают, заливают соусом и тушат 30—40 мин. В конце тушения добавляют лавровый лист.

Для фарша говядину или баранину вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, мелко нарезанный пассерованный лук репчатый, соль, перец черный молотый и перемешивают.

Для соуса мелко нарезанные лук репчатый и морковь пассеруют, кладут томатное пюре и продолжают пассерование еще 5—7 мин. Затем добавляют бульон, сметану, соль, перец и варят до готовности.

Отпускают тулму вместе с соусом, в котором она тушилась, по 2 шт. на порцию.

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ,   
ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

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

При изготовлении блюд из кур, гусей и уток I категории жир для жаренья и поливки, предусмотренный рецептурой, не расходуется; при отпуске блюда поливают вместо масла сливочного или маргарина жиром и соком, выделив­шимся при жаренье.

Указанные в рецептурах нормы пернатой дичи в штуках — 1, 1/2, 1/4, 1/5 и т. д. даны из расчета выхода готового изделия примерно 125, 100 и 75 г, исходя из средней массы дичи.

В помещенных ниже рецептурах указаны соусы и гарниры, хорошо соче­тающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом блюда. Изделия можно отпускать с другими соусами и гарнирами, не предусмотренными в ре­цептуре, но имеющимися в соответствующих разделах Сборника.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50—75 г (нетто) на порцию.

Часть хлеба (2—3 г), предусмотренного для панировки котлет натуральных из птицы, дичи или кролика, можно заменить мукой пшеничной.

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указана, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3—5 г (нетто), перца — 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г на порцию.

**490. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 260 | 179 | 208 | 143 | 155 | 107 |
| или цыпленок | 230 | 161 | 18 | 129 | 139 | 97 |
| или бройлер-цыпленок | 218 | 157 | 175 | 126 | 131 | 94 |
| или индейка | 234 | 172 | 186 | 137 | 140 | 103 |
| или гусь | 26 | 172 | 208 | 137 | 156 | 103 |
| или утка | 266 | 172 | 212 | 137 | 159 | 103 |
| или фазан (шт.) | 1/3 | 1/3 | 1/4 | 1/4 | 1/6 | 1/6 |
| или кролик | 179 | 170 | 143 | 136 | 107 | 102 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 5 | 4 | 4 | 3 | — | — |
| или [[[[[[[[[[[сельдерей (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 6 | 4 | 4 | 3 | — | — |
| **Масса вареной птицы или кролика** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной), [516](#N516_Рис_припущенный), [518](#N518_Бобовые_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [537](#N537_Капуста_тушеная), [549](#N549_Яблоки_печеные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [569](#N569_Соус_паровой), [570](#N570_Соус_белый_с_яйцом) | — | 75 | — | 75 | — | 50 |
| Выход: птицы, | — | 350 | — | 325 | — | 275 |
| кролика | — | 1/Зшт. | — | 1/4 шт. | — | 1/6 шт. |
| фазана |  | + 225 |  | + 225 |  | + 200 |

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т. е. придают им компактную форму. Дичь заправляют в одну нитку. При этом тушку кладут на стол спинкой вниз, придерживают ее левой рукой, а правой пропускают черезокорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушку в первоначальное положение, вторично пропускают ее под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают нитку на спинке узлом.

Подготовленные тушки птицы, дичи или кролика кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию. Кроликов нарубают на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разру­бают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Нарубленные порции птицы, дичи или кролика заливают горячим буль­оном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

При отпуске отварную птицу, кролика или фазана гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные и др.

Соусы — паровой, белый с яйцом, для гусей и уток — красный основной.

**49****1. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 381 | 137 | 286 | 103 | — | — |
| или бройлер-цыпленок | 442 | 137 | 332 | 103 | — | — |
| или фазан | 1/4 шт. | 114 | 1/5 шт. | 85 | — | — |
| или рябчик или куропатка серая | 3/4 шт. | 114 | 1/2шт. | 85 | — | — |
| или куропатка белая | 1/2 шт. | 114 | 1/3 шт. | 85 | — | — |
| [Кислота лимонная](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кислота_лимонная_замена) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | — | — |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 7 | 7 | 5 | 5 | — | — |
| **Масса припущенной котлеты** | — | 100 | — | 75 | — | — |
| [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 26 | 20 | — | — | — | — |
| или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) сушеные | 7,5 | 7,5 | — | — | — | — |
| или [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 33 | 25 | — | — | — | — |
| **Масса готовых грибов** | — | 15 | — | — | — | — |
| Гренки [№ 829](#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба) | — | 15 | — | 15 | — | — |
| Гарнир №№ [515](#N515_Рис_отварной), [516](#N516_Рис_припущенный), [523](#N523_Картофель_отварной), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 100 | — | — |
| Соус № [569](#N569_Соус_паровой), [570](#N570_Соус_белый_с_яйцом) | — | 100 | — | 75 | — | — |
| Выход | — | 330 | — | 265 | — | — |

Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развертывают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12—15 мин.

При отпуске котлету кладут на гренок, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном после припускания котлет.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

**492. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 265 | 181 | 213 | 145 | 160 | 109 |
| или цыпленок | 261 | 181 | 209 | 145 | 157 | 109 |
| или бройлер-цыпленок | 24 | 171 | 192 | 137 | 145 | 103 |
| или индейка | 235 | 171 | 188 | 137 | 142 | 103 |
| или утка | 300 | 192 | 240 | 154 | 180 | 115 |
| или гусь | 318 | 208 | 256 | 167 | 191 | 125 |
| или фазан | 1/3 шт. | 181 | 1/4 шт. | 145 | 1/8 шт. | 109 |
| или кролик | 176 | 167 | 140 | 133 | 105 | 100 |
| или [субпродукты птицы\*](#Примечание_492) | — | 156 | — | 125 | — | 94 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса жареной птицы, дичи, кролика или субпродуктов** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 133 | 100 | 193 | 145 | 213 | 160 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 44 | 35 | 25 | 20 | 44 | 35 |
| [Репа](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Репа_замена) | 33 | 25 | 27 | 20 | — | — |
| [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 20 | 15 | 13 | 10 | — | — |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 42 | 35 | 30 | 25 | 24 | 20 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Масса гарнира и соуса** | — | 250 | — | 250 | — | 250 |
| Выход | — | 375 | — | 350 | — | 325 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Желудки и сердца — 50 %, шеи и крылья — 50 %.

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40—50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разрубленные на 2—3 части) обжаривают до образования поджаристой короч­ки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20—30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № [558](#N558_Соус_красный_основной)), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15—20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

**493. Птица или кролик, тушенные в соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 271 | 187 | 216 | 149 | 163 | 112 |
| Или цыпленок | 267 | 187 | 213 | 149 | 160 | 112 |
| Или бройлер-цыпленок | 246 | 177 | 196 | 141 | 147 | 106 |
| Или утка | 306 | 198 | 246 | 159 | 184 | 119 |
| Дли индейка | 241 | 177 | 192 | 141 | 144 | 106 |
| Дли гусь | 326 | 215 | 261 | 172 | 195 | 129 |
| Дли кролик | 179 | 170 | 143 | 136 | 107 | 102 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса жареной птицы или кролика** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [515](#N515_Рис_отварной), [516](#N516_Рис_припущенный), [523](#N523_Картофель_отварной), [525](#N525_Пюре_картофельное), [527](#n527) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус № [558](#N558_Соус_красный_основной), [559](#N559_Соус_луковый) | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Выход | — | 400 | — | 350 | — | 300 |

Подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубают на порцион­ные куски, заливают соусом и тушат 15—20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, карто­фельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы — красный основной, луковый.

**494. Птица или кролик жареные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курица | 271 | 187 | 216 | 149 | 163 | 112 |
| или цыпленок | 267 | 187 | 213 | 149 | 160 | 112 |
| или бройлер-цыпленок | 246 | 177 | 196 | 141 | 147 | 106 |
| или индейка | 241 | 177 | 192 | 141 | 144 | 106 |
| или утка | 306 | 198 | 246 | 159 | 184 | 119 |
| или гусь | 326 | 215 | 261 | 172 | 195 | 129 |
| или кролик | 179 | 170 | 143 | 136 | 107 | 102 |
| Сметана | 5 | 5 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса жареной птицы или кролика** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной), [516](#N516_Рис_припущенный), [518](#N518_Бобовые_отварные), [527](#n527), [537](#N537_Капуста_тушеная), [549](#N549_Яблоки_печеные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 285 | — | 257 | — | 230 |

Подготовленные тушки птицы и кроликов солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—160 °С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически перево­рачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется пред­варительно отваривать до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей по 2 куска (филе и окорочек). При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток), можно вырубить спинную кость.

При отпуске жареные птицу и кролика гарнируют, поливают мясным соком и сливочным маслом. Можно отпускать и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Гарниры — гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки печеные, сложный гарнир. Дополнительно на гарнир подают зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50—75 г (нетто) на порцию. Салаты подают отдельно.

Жареных гуся и утку лучше всего подавать с капустой тушеной, яблоками печеными или гречневой кашей.

**495. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Курица\*](#Примечание_495) | 289 | 104 | 192 | 69 | — | — |
| или [бройлер-цыпленок\*](#Примечание_495) | 335 | 104 | 223 | 69 | — | — |
| или фазан | 1/5 шт. | 85 | 1/8 шт. | 57 | — | — |
| или рябчик или куропатка серая | 1/2 шт. | 85 | 1/3 шт. | 57 | — | — |
| или глухарь | 1/10 шт. | 85 | 1/16 шт. | 57 | — | — |
| или тетерев | 1/6 шт. | 85 | 1/8 шт. | 57 | — | — |
| или куропатка белая | 1/3 шт. | 85 | 1/4 шт. | 57 | — | — |
| или кролик | 134 | 94 | 90 | 65 | — | — |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 8 | 8 | 5 | 5 | — | — |
| **Масса жареной котлеты** | — | 75 | — | 50 | — | — |
| Гренки [№ 829](#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба) | — | 20 | — | 20 | — | — |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 7 | 7 | 5 | 5 | — | — |
| Гарнир № [527](#n527) | — | 150 | — | 150 | — | — |
| Выход | — | 252 | — | 225 | — | — |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Мякоть без кожи.

Подготовленное филе птицы или дичи (рец. [№491](#N491_Котлеты_натуральные_из_филе_птицы)) или мякоть кролика жарят на масле непосредственно перед подачей. При отпуске котлеты кладут на гренок, гарнируют и поливают маслом.

Гарниры — картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

**496. Котлеты по-киевски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Курица\*](#Примечание_496_1) | 231 | 83 + [7\*\*](#Примечание_496_2) |
| Или филе куриное (полуфабрикат) | — | 83 + [7\*\*](#Примечание_496_2) |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 30 | 30 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| Хлеб пшеничный | 28 | 25 |
| **Масса полуфабриката** | — | 145 + [7\*\*](#Примечание_496_2) |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 |
| **Масса жареных котлет** | — | 128 + [7\*\*](#Примечание_496_2) |
| Гарнир № [518](#N518_Бобовые_отварные), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10+[7\*\*](#Примечание_496_2) |
| Выход | — | 288 + [7\*\*](#Примечание_496_2) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Мякоть без кожи.

\*\* Масса косточки.

Подготовленное филе кур (рец. [№ 491](#N491_Котлеты_натуральные_из_филе_птицы)) фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5—7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках (рец. [№ 829](#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба)).

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

**497. Птица, дичь или кролик по-столичному**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Курица\*](#Примечание_497) | 272 | 98 |
| Или [бройлер-цыпленок\*](#Примечание_497) | 316 | 98 |
| или фазан | 1/4 шт. | 98 |
| или кролик | 146 | 102 |
| Хлеб пшеничный | 37 | 33 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/2 шт. | 20 |
| **Масса полуфабриката из птицы** | — | 148 |
| То же из кролика | — | 153 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 20 | 20 |
| **Масса жареного филе** | — | 130 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 |
| Гарнир № [518](#N518_Бобовые_отварные), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 |
| Выход | — | 290 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Мякоть без кожи.

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хле­бе, нарезанном соломкой, и жарят 12—15 мин непосредственно перед по­дачей.

При отпуске на филе кладут масло; дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюда.

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

Гарнир можно подавать в корзиночках (рец. [№ 834](#N834_Корзиночки)).

**498.Цыплята-табака (грузинское национальное блюдо)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО | | |
| Цыплята | 414 | 290 |  | |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 18 | 18 |  | |
| Сметана | 5 | 5 |  | |
| [Масса жареного цыпленка\*](#Примечание_498) | — | 200 |  | |
| Соус ткемали | 50 | 50 |  | |
| или чеснок | 26 | 20 | } | 50 |
| вода кипяченая | 30 | 30 |
| Выход | — | 250 |  | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Указанная масса готового цыпленка может быть увеличена в соответствии с фактической массой получаемых тушек, но не более 250 г.

У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, после чего придают тушке плоскую форму, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом или в кеци (глиняной сковороде) под прессом. Жареного цыпленка украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали или чеснок, толченный с солью и разведенный холодной водой.

**499. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Курица\*](#Примечание_499) | 231 | 111 | 154 | 74 | 77 | 37 |
| или [индейка\*](#Примечание_499) | 227 | 111 | 151 | 74 | 76 | 37 |
| или фазан | 1/4 шт. | 111 | 1/6 шт. | 74 | 1/12 шт. | 37 |
| или рябчик или куропатка серая | 3/4 шт. | 111 | 1/2 шт. | 74 | 1/4 шт. | 37 |
| или тетерев | 1/4 шт. | 111 | 1/6 шт. | 74 | 1/12 шт. | 37 |
| или кролик | 159 | 111 | 106 | 74 | 53 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 27 | 27 | 18 | 18 | 9 | 9 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 39 | 39 | 26 | 26 | 13 | 13 |
| Внутренний жир | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | 5 | 5 |
| или хлеб пшеничный | 28 | 25 | 22 | 20 | 11 | 10 |
| **Масса полуфабриката** | — | 188 | — | 125 | — | 63 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса жареных котлет** | — | 150 | — | 100 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [525](#N525_Пюре_картофельное), [527](#n527) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [571](#N571_Соус_белый_с_овощами) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| Выход: с соусом | — | 350 | — | 300 | — | 250 |
| с маргарином | — | 310 | — | 258 | — | 205 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*По первой колонке можно готовить котлеты из мякоти без кожи.

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясо­рубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замочен­ным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо пере­мешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5—6 шт. на порцию. По 1 колонке вместо молока можно использовать сливки. Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре карто­фельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Соусы — красный основной, белый с овощами.

**500. Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [Бройлер- цыпленок\*](#Примечание_500) | 254 | 104 | 168 | 69 | 85 | 35 |
| Хлеб пшеничный | 25 | 25 | 17 | 17 | 8 | 8 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 36 | 36 | 24 | 24 | 12 | 12 |
| Внутренний жир | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 15 | 15 | 10 | 10 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 176 | — | 118 | — | 59 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса жареных котлет** | — | 150 | — | 100 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [518](#N518_Бобовые_отварные), [525](#N525_Пюре_картофельное), [527](#n527) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](#N558_Соус_красный_основной), [571](#N571_Соус_белый_с_овощами) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| Выход: с соусом | — | 350 | — | 300 | — | 250 |
| с маргарином | — | 310 | — | 258 | — | 205 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Мякоть с кожей.

Приготавливают и подают котлеты из бройлеров-цыплят так же, как в предыдущей рецептуре.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

**501. Жаркое из курицы по-русски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 276 | [18/125\*](#Примечание_501_1) |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 100 | [80/40\*\*](#Примечание_501_2) |
| [Изюм](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Виноград_сушеный_замена) | 10,2 | 10 |
| Орехи (ядро) | 7 | 7 |
| Соус № [587](#N587_Соус_сметанный_с_томатом) | — | 100 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 4 | 3 |
| Выход | — | 280 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе указана масса курицы нетто, в знаменателе — масса тушеной курицы.

\*\* В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса лука пассерованного.

Подготовленную тушку курицы нарубают кусками по 30—40 г и обжаривают до полуготовности, кладут в гор­шочек, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, заливают соусом сметанным с то­матом и тушат. В конце тушения добавляют рубленные орехи, подготовленный изюм, специи.

Отпускают жаркое в горшочке, посыпав рубленой зеленью петрушки.

**502. Плов из птицы, дичи или кролика**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| *1-й вариант* |  |  |  |  |
| Курица | 265 | 181 | 213 | 145 |
| или цыпленок | 261 | 181 | 209 | 145 |
| или бройлер-цыпленок | 240 | 171 | 192 | 137 |
| или индейка | 235 | 171 | 188 | 137 |
| или утка | 300 | 192 | 240 | 154 |
| или гусь | 318 | 208 | 256 | 167 |
| или фазан | 1/3 шт. | 181 | 1/4 шт. | 145 |
| или рябчик или куропатка серая | 3/4 шт. | 167 | 2/3 шт. | 133 |
| или кролик | 176 | 167 | 140 | 133 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | 18 | 15 |
| [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | 19 | 15 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Крупа рисовая | 65 | 65 | 70 | 70 |
| **Масса тушеной птицы или кролика** | — | 125 | — | 100 |
| **Масса готового риса с овощами** | — | 200 | — | 20 |
| Выход | — | 325 | — | 300 |

Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40—50 мин в жарочный шкаф.

**503. Плов из птицы, дичи или кролика**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| *2-й вариант* |  |  |  |  |  |  |
| Курица | 265 | 181 | 213 | 145 | 160 | 109 |
| или цыпленок | 261 | 181 | 209 | 145 | 157 | 109 |
| или бройлер-цыпленок | 240 | 171 | 192 | 137 | 145 | 103 |
| или индейка | 235 | 171 | 188 | 137 | 142 | 103 |
| или утка | 300 | 192 | 240 | 154 | 180 | 115 |
| или гусь | 318 | 208 | 256 | 167 | 191 | 125 |
| или фазан | 1/3 шт. | 181 | 1/4 шт. | 145 | 1/5 шт. | 109 |
| или рябчик или куропатка серая | 3/4 шт. | 167 | 2/3 шт. | 133 | 1/3 шт. | 100 |
| или кролик | 176 | 167 | 140 | 133 | 105 | 100 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | 18 | 15 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 110 | 110 | 100 | 100 |
| Крупа рисовая | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| или перловая | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 |
| или пшеничная | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 |
| **Масса тушеной птицы** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| **Масса готовой каши** | — | 140 | — | 140 | — | 140 |
| **Масса соуса** | — | 100 | — | 75 | — | 75 |
| Выход | — | 365 | — | 315 | — | 290 |

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски от 40 до 50 г, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20 до 30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № [558](#N558_Соус_красный_основной)), которым заливают тушеные кусочки мяса и тушат 15—20 мин. Рассыпчатую кашу варят отдельно (рец. № [282](#N282_Каша_рассыпчатая)). При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, дичи или кролика и поливают соусом, в котором оно тушилось. Можно приготовить плов без томатного пюре.

**504. Гусь, утка фаршированные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Гусь | 326 | 215 | 261 | 172 | 195 | 129 |
| или утка | 306 | 198 | 246 | 159 | 184 | 119 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 207 | 155 | 207 | 155 | 207 | 155 |
| или чернослив | 133 | [150\*](#Примечание_504_1) | 133 | [150\*](#Примечание_504_1) | 133 | [150\*](#Примечание_504_1) |
| или яблоки | 250 | 175 | 250 | 175 | 250 | 175 |
| [[Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена)\*\*](#Примечание_504_2) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **Масса фарша** | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| **Масса жареногоизделия** | — | 275 | — | 250 | — | 225 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Выход | — | 285 | — | 257 | — | 230 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса вареного чернослива без косточки.

\*\* При фаршировании картофелем сахар не используется.

Обработанную тушку гуся или утки фаршируют картофелем, или черносливом, или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45—60 мин. Для начинки подбирают клубни картофеля среднего размера или обтачивают их и слегка обжаривают; яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и посыпают сахаром; предварительно замоченный чернослив с удаленной косточкой посыпают сахаром. При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком, выделившимся при жаренье, и растопленным сливочным маслом.

**505. Утка, фаршированная картофелем и черносливом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Утка | 246 | 154 |
| Фарш: |  |  |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 333 | 250 |
| **Масса отжатого картофеля** | — | 125 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 26 | 25 |
| чернослив | 40 | [45\*](#Примечание_505) |
| **Масса фарша** | — | 195 |
| **Масса полуфабриката** | — | 349 |
| **Масса готовой утки** | — | 225 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 |
| Выход | — | 245 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса набухшего чернослива без косточки.

Для фарша сырой очищенный картофель протирают, отжимают, заливают горячим молоком, добавляют соль, перец черный молотый, сливочное масло или маргарин, мелко рубленный чернослив, предварительно замочен­ный с удаленной косточкой.

При отпуске фаршированную утку рубят на порции, поливают соком, выделившимся при запекании, и растопленным маслом или маргарином.

**506. Курица, тушенная с орехами и чесноком (северо-осетинское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 276 | 181 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| **Масса готовых кур** | — | 125 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 60 | 50 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 15 | 15 |
| Орехи грецкие | 89 | 40 |
| Чеснок | 13 | 10 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 4 | 3 |
| Чабер (зелень) | 1 | 1 |
| Вода | 60 | 60 |
| Соус: |  |  |
| Сметана | 40 | 40 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 3 | 3 |
| **Масса соуса** | — | 40 |
| Выход | — | 240 |

Подготовленные тушки кур нарубают на кусочки массой 30—40 г, обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, сметанный соус и тушат в течение 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут измельченные грецкие орехи и чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, чабера.

Для соуса просеянную муку слегка пассеруют в жире, охлаждают до 60—70 °С, соединяют с доведенной до кипения сметаной, размешивают, добавляют соль, перец, варят 3—5 мин, процеживают.

При отпуске блюдо можно оформить зеленью петрушки.

**507. Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 271 | 187 | 216 | 149 | 163 | 112 |
| или цыпленок | 267 | 187 | 213 | 149 | 160 | 112 |
| или бройлер-цыпленок | 246 | 177 | 196 | 141 | 147 | 106 |
| или индейка | 241 | 177 | 192 | 141 | 144 | 106 |
| или гусь | 326 | 215 | 261 | 172 | 195 | 129 |
| или утка | 306 | 198 | 246 | 159 | 184 | 119 |
| или кролик | 179 | 170 | 143 | 136 | 107 | 102 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса жареной птицы** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Чеснок | 1 | 0,8 | 1 | 0,8 | 1 | 0,8 |
| Гарнир №№ [516](#N516_Рис_припущенный), [517](#N517_Рис_припущенный_с_томатом), [527](#n527), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус № [574](#N574_Соус_томатный_с_грибами) | — | 100 | — | 100 | — | 75 |
| Выход | — | 375 | — | 350 | — | 300 |

Жареную птицу и кролика нарубают на порции. При отпуске гарнируют, поливают соусом томатным с грибами и посыпают мелко рубленным чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Гарниры — рис припущенный; рис припущенный с томатом; картофель жареный; кабачки, баклажаны жареные.

**508. Курица, фаршированная субпродуктами, по-тацински**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 216 | 143 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 2 | 2 |
| **Масса припущенной курицы** | — | 100 |
| Фарш: |  |  |
| Обработанные субпродукты (сердце, желудок, печень) курицы | — | [31/25\*](#Примечание_508) |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| **Масса фарша** | — | 40 |
| **Масса полуфабриката** | — | 140 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 15 | 15 |
| **Масса готовой курицы** | — | 135 |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [515](#N515_Рис_отварной) | — | 100 |
| Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 7 | 5 |
| Выход | — | 240 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе указана масса обработанных субпродуктов нетто, в знаменателе — масса вареных субпродуктов.

Подготовленную тушку курицы припускают с добавлением масла или маргарина. Затем припущенную тушку курицы наполняют фаршем и обжаривают в жарочном шкафу 15—20 мин.

Для фарша обработанные субпродукты (сердце, желудок, печень) курицы заливают горячей водой и варят при слабом кипении до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут соль и перец горошком. Вареные субпродукты охлаждают, нарезают мелкими кубиками, добавляют яйца, просеянную муку, соль и перемешивают.

Готовую курицу рубят на порционные куски.

При отпуске гарнируют и посыпают мелко рубленной зеленью петрушки. Гарниры — каша гречневая рассыпчатая или рис отварной.

**509. Лакомка из кур (зразы из кур, жаренные в тесте — татарское национальное блюдо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 160 | [77\*](#Примечание_509) |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 18 | 18 |
| Куриный жир (внутренний) | 3 | 3 |
| Котлетная масса | — | 110 |
| Фарш: |  |  |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| Лук зеленый | 8 | 6 |
| [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 |
| Соль | 0,2 | 0,2 |
| **Масса фарша** | — | 25 |
| **Масса полуфабриката** | — | 135 |
| Тесто: |  |  |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 20 | 20 |
| [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 1 | 1 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/2 шт. | 20 |
| **Масса теста** | — | 60 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 |
| **Масса готовых зраз** | — | 180 |
| Гарнир: |  |  |
| Гарнир №№ [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 50 |
| Огурцы свежие | 26 | 25 |
| или маринованные | 45 | 25 |
| [Помидоры свежие](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Помидоры_замена) | 29 | 25 |
| или консервированные | 50 | 25 |
| **Масса гарнира** | — | 100 |
| Выход | — | 280 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Мякоть с кожей.

Сырую мякоть кур (с кожей) пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, затем соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, перец, перемешивают, снова пропускают через мясорубку и выбивают. Из котлетной массы формуют лепешки (по 2 шт. на порцию) толщиной 10 мм, на середину которых укладывают фарш, края соединяют и придают изделиям овальную форму.

Для фарша рубленые вареные яйца соединяют с нашинкованным зеленым луком, добавляют соль, маргарин и прогревают.

Для теста в теплое молоко (20—30 °С) вводят просеянную муку, размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин. Перед жарением в тесто вводят взбитые белки и размешивают.

Сформованные изделия обмакивают в тесто, жарят во фритюре до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают зразы (по 2 шт. на порцию) с жареным картофелем (из вареного или сырого), овощами.

**510. Кролик, тушенный в сметанном соусе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Кролик | 140 | [133/100\*](#Примечание_510) |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 7 | 7 |
| Соус № [586](#N586_Соус_сметанный) | — | 100 |
| Гарнир № [527](#n527) | — | 100 |
| Выход | — | 300 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе указана масса кролика нетто, в знаменателе — масса обжаренного кролика.

Обработанную тушку кролика нарубают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают. Обжаренные куски кролика кладут в сотейник, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором кролик тушился.

Гарнир — картофель жареный (из сырого).

**511. Птица или кролик, жаренные во фритюре**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 220 | 152 | 179 | 123 | 133 | 92 |
| или цыпленок | 195 | 137 | 158 | 111 | 118 | 83 |
| или бройлер-цыпленок | 185 | 133 | 150 | 108 | 112 | 81 |
| или кролик | 152 | 144 | 123 | 117 | 92 | 87 |
| **Масса вареной птицы или кролика** | — | 106 | — | 86 | — | 64 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8 шт. | 5 | 1/10 шт. | 4 | 1/13 шт. | 3 |
| Хлеб пшеничный | 28 | 25 | 22 | 20 | 17 | 15 |
| **Масса полуфабриката** | — | 136 | — | 109 | — | 82 |
| [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 | 12 | 12 | 10 | 10 |
| **Масса жареной птицы или кролика** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), сложный гарнир | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Выход | — | 285 | — | 257 | — | 230 |

Вареную птицу или кролика рубят на порционные куски, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят во фритюре.

При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры — картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

**512. Волован с птицей или дичью и грибами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 190 | 131 |
| или бройлер-цыпленок | 181 | 130 |
| или индейка | 162 | 119 |
| или фазан | 1/6 шт. | 93 |
| **Масса вареной мякоти без кожи** | — | 50 |
| Соус №№ [569](#N569_Соус_паровой), [570](#N570_Соус_белый_с_яйцом) | — | 50 |
| [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 |
| [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 43 | 33 |
| или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) сушеные | 12,5 | 12,5 |
| или [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 47 | 36 |
| **Масса готовых грибов** | — | 25 |
| Тесто слоеное пресное [№ 796А](#N796а_Тесто_слоеное_пресное) | — | 94 |
| **Масса волована** | — | 80 |
| Выход | — | 205 |

Вареное мясо птицы или дичи нарезают ломтиками; заправляют соусом, маслом сливочным, добавляют нарезанные ломтиками вареные грибы, проваривают 5 мин и этой смесью перед отпуском наполняют волованы. Сверху на волован кладут выпеченную крышечку.

Соусы — паровой, белый с яйцом.