

«У Т В Е Р Ж Д Е Н О»
Президиум Всероссийского
общества развития школьной и
университетской медицины и
здоровья (РОШУМЗ)
Протокол № 24
от 14 февраля 2016 года

**СБОРНИК
РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ**

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

***ПОД РЕДАКЦИЕЙ
ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК
В.Р. КУЧМЫ***

Москва
2016

Примечание [A1]: Было «Москва —
2016», корректнее так, как сейчас

Авторский коллектив:

Ануфриева Т.А., Горелова Ж.Ю., Кучма В.Р., Летучая Т.А., Плац-Колдобенко А.Н., Соловьева Ю.В., Сухарева Л.М., Тараскина Н.А., Углов С.Ю., Федоськина Е.А.

Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — ___ с.

В сборнике представлены рецептуры блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, разработанные с учетом физиологических потребностей и современных особенностей питания детей и подростков. Рецептуры блюд разработаны с учетом применения современного технологического оборудования (пароконвектоматы, конверсионные печи и др.) и инновационных технологий. Описание технологического процесса приготовления блюд содержит рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Вошедшие в сборник рецептуры блюд соответствуют принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления: варка, приготовление на пару, тушение, запекание с использованием пищевых продуктов, разрешенных Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

Сборник предназначен для специалистов, занятых в области организации питания детей и подростков.

ВВЕДЕНИЕ

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций является нормативным документом для всех видов предприятий, обеспечивающих питание в детских садах, школах, интернатах, колледжах.

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

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

Рекомендательный подход допускается к нормам выхода готовой продукции, гарниров, соусов, оформлению блюд при реализации, правилам подачи.

Нормы вложения продуктов весом брутто рассчитаны в рецептурах на сырье определенной кондиции с учетом установленных для него норм отходов.

При использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, предусмотренных в детском питании, нормы вложения продуктов могут быть изменены.

Рецептуры составлены с учетом усредненных значений потерь на холодную и тепловую обработку и могут быть изменены в соответствии с актами контрольных проработок пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам сборника, гарантируется соблюдением правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов.

Тепловые режимы для приготовления блюд в рецептурах указаны для различных видов теплового оборудования и могут быть изменены в соответствии с особенностями моделей теплового оборудования, их функциональными возможностями, объемами приготавливаемых партий, кондицией сырья.

Сборник составлен на основе наиболее распространенных традиционных и современных блюд, используемых в дошкольном и школьном питании.

В сборнике даются рекомендации по применению на пищеблоках образовательных организаций современного высокотехнологичного оборудования (пароконвектоматы, конверсионные печи и т.д.), технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий на которых отличается от работы на традиционных видах теплового оборудования по температурно-влажностному режиму, продолжительности тепловой обработки и последовательности операций.

Пароконвектоматы включают в себя и конвектомат, и пароварочный шкаф, это «гибрид» конвекционного шкафа и пароварки, позволяющий в пределах одной рабочей камеры использовать циркулирующий горячий воздух и генерируемый пар.

Независимо от модели все пароконвектоматы имеют три основных режима приготовления:

- варка на пару (или «режим пара», «влажного пара»);
- конвекционная жарка (или «горячий воздух», «сухой жар»);
- комбинированный режим.

Комбинированный режим, в свою очередь, может быть двух видов:

1) пароконвекционный нагрев, при котором одновременно используются жарка с увлажнением воздуха («жар+пар»);

2) ступенчатый или постадийный нагрев, при котором последовательно используются варка паром, конвекционный или пароконвекционный нагрев или наоборот, конвекционный, а затем ■ пароконвекционный нагрев.

Использование пароконвектоматов позволяет осуществлять приготовление практически всех блюд, кроме варки супов, компотов и жарки во фритюре.

В сборник впервые включены рецептуры и технология по разогреву на различных видах оборудования готовых охлажденных блюд индустриального производства, хорошо зарекомендовавших себя при организации школьного питания. Использование таких блюд позволяет обеспечить безопасность и высокие вкусовые качества питания в первую очередь в образовательных организациях, имеющих в своем составе раздаточные и доготовочные пищеблоki.

Применяемая при приготовлении готовых охлажденных блюд технология Cook&chill, в переводе с английского буквально означающая «готовь и охлаждай», наряду с неизменным сохранением исходной свежести, нутриентного состава (необходимого набора витаминов, микроэлементов) готовых блюд, обеспечивает их микробиологическую безопасность для здоровья человека.

В основу данной технологии заложено интенсивное охлаждение приготовленной кулинарной продукции. Под охлаждением понимается процесс, который снижает температуру в теле продукта с +65 °С до +4 °С в течение 2 часов. Продукт, обработанный таким образом, хранится в холодильнике при температуре +2/6 °С до 10 дней и доводится до температуры употребления (до +65 °С и выше) в течение 1 часа перед подачей.

При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, определяемый Заказчиком с указанными показателями качества.

Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для детского питания, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (утвержден Решением Совета Евразийской экономической

Примечание [A2]: Убрала запятую

комиссии от 09.10.2013 № 67), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68).

Качество и безопасность продукции подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии и свидетельствами о государственной регистрации на продукты для детского (дошкольного и школьного) питания, а также ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

При производстве готовых блюд и кулинарных изделий из сборника рецептов допускается использовать полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного производства.

При составлении сборника рецептов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием:

■ Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ■ М: Хлебпродинформ, 2004 г.;

■ Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть ■ М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.;

■ Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва. Экономика, 1983 г.

■ Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие. Сост. А.В. Румянцев ■ 3-е изд., перераб. и доп. ■ М.: Издательство Дело и Сервис, 2002;

■ Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. ■ М.: ДеЛи принт, 2012;

■ Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. ■ М.: ДеЛи принт, 2011;

■ Сборника рецептов на продукцию общественного питания. Составитель Могильный М.П. ■ М.: ДеЛи плюс, 2013;

■ Сборника рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. ■ М.: ДеЛи плюс, 2013.;

■ Технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах ■ Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, 2006 г.

При оформлении технологических карт для внесения информации о пищевой и энергетической ценности блюда рекомендуется руководствоваться изданием «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. ■ М.: ДеЛи принт, 2008. ■ 276 с» И.М. Скурихин, В.А. Тутельян.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Примечание [A3]: Убрала точку

В раздел включены бутерброды, салаты, винегреты и гастрономические продукты, которые принято употреблять в холодном виде.

Для их приготовления широко используют свежие, квашенные и соленые овощи, свежие или быстрозамороженные плоды и ягоды, яйца, мясо, рыбу и всевозможные гастрономические товары.

Примечание [A4]: Убрала запятую

В качестве заправок к холодным блюдам применяют масло растительное, заправки из растительного масла с соком лимона или лимонной кислотой, соус салатный для школьного питания промышленного производства.

При необходимости допускается включать в рецептуру норму расхода зелени свежей, или лука зеленого на одну порцию 1-2 г нетто, или салата листового на одну порцию 5-10 г нетто.

Приведенные в рецептурах нормы расхода овощей, плодов и зелени на салаты, винегреты могут быть увеличены или уменьшены (в пределах 10-15%), а также заменены другими аналогичными продуктами при условии сохранения выхода.

Бутерброды

Гастрономические и другие продукты для бутербродов готовят следующим образом: с колбас удаляют шпигат и концы оболочек. Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны поперек по одному или половине куска, а тонкие батоны — наискось. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками. Соленую рыбу со снятой кожей пластуют вдоль позвоночника, удаляют позвоночник и реберные кости, нарезают по 1-2 кусочка на бутерброд.

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также из их смеси. Хлеб нарезают ломтиками. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (мяса, колбасы, сыра и др.), стараясь покрыть им всю поверхность ломтика хлеба.

Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их готовят с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут основной продукт, а другим накрывают.

Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб, допускается использование батонов.

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

Продукты для приготовления бутербродов нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят при температуре от 2 до 6°.

При использовании продукции в заводской потребительской упаковке упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают.

Примечание [A5]: Убрала запятую

Гастрономические товары

Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу и другие продукты.

Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями такой же, как и для бутербродов. Продукция в индивидуальной промышленной упаковке отпускается без нарушения целостности упаковки.

Салаты и винегреты

Салаты и винегреты готовят из различных овощей, зелени, в некоторые из них добавляют мясные, рыбные продукты, птицу, консервированные или свежие плоды.

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными правилами.

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

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

На пару картофель и овощи варят в пароконвектомате как целыми, так и нарезанными. Предварительная нарезка позволяет максимально механизировать процесс, а последующая тепловая обработка исключает возможность микробного обсеменения. Картофель и корнеплоды рекомендуется варить при температуре 110-130 °С. Для этого овощи выкладывают в перфорированные емкости (противни), загружают в загрузочную камеру пароконвектомата и приготавливают при соответствующих режимах до готовности.

В пароконвектомате можно варить яйца в скорлупе в режиме пара без добавления воды. Время приготовления составляет 8-15 минут в зависимости от загрузки оборудования. Для салатов целесообразно варить яйца без скорлупы. Для этого на противнях с высокими бортами (65 мм) распределяют смесь белков и желтков и варят в пароконвектомате в режиме пара. Готовую яичную массу нарезают кубиками. Отпадает необходимость очищать вареные яйца от скорлупы, тем самым снижается возможность вторичного микробиологического обсеменения.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Свеклу в очищенном виде, для сохранения цвета, варят с добавлением лимонной кислоты.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

При использовании продукции в заводской потребительской упаковке упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают. Консервированные фасоль, кукурузу и горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают до температуры 8-10 °С.

Бутерброды

1. Бутерброд горячий с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Ветчина	20,6	20
Сыр полутвердый	26,5	24,6
Масло сливочное	15,5	15,5
Выход:		100

Подготовленную ветчину нарезают вдоль батона, полученные части нарезают поперек на тонкие кусочки. Подготовленный сыр нарезают на порции. Ломтик хлеба смазывают сливочным маслом, сверху кладут ветчину и сыр, выкладывают в емкость и запекают до полного расплавления сыра.

2. Бутерброд горячий с колбасой п/к и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Колбаса п/к	20,6	20
Сыр полутвердый	26,5	24,6
Огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	17	15,5
Выход:		100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции. Подготовленный сыр нарезают на порции. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. На ломтик хлеба кладут нарезанные колбасу, ломтики огурца и сыр. Выкладывают в емкость и запекают до полного расплавления сыра.

3. Бутерброд закрытый с сыром («Чизбургер школьный»)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка пшеничная с кунжутом	55,6	55,6
Сыр полутвердый	13,0	12,1
Колбаса <u>полукопченая</u>	11,4	11,1
Соус томатный кисло-сладкий	11,1	11,1
Огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	11,3	11,1
Выход:		100

Примечание [А6]: Полукопченая или п/к — нужно одинаково во всех подобных таблицах указать (см. предыдущую: там п/к)

Подготовленную колбасу нарезают поперек батона на порции, сыр и огурцы консервированные нарезают тонкими ломтиками. Булочку разрезают на две части. При использовании булочки замороженной булочку предварительно разогревают до 40 °С в толще продукта или подготавливают в соответствии с рекомендациями производителя. Нижнюю часть булочки смазывают соусом томатным, выкладывают подготовленный огурец консервированный, колбасу, сверху сыр и накрывают второй половинкой булочки, запекают в течение 5 минут.

Примечание [А7]: Убрала запятую

4. Бутерброд с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Ветчина	61,9	60
Выход:		100

Подготовленную ветчину нарезают вдоль батона, полученные части нарезают поперек на тонкие кусочки, укладывают на ломтик хлеба.

5. Бутерброд с колбасой вареной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	50	50
Колбаса вареная	52	51
Масса отварной колбасы:	-	50
Выход:		100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции. Колбасу вареную укладывают в емкость в один ряд, заливают кипящей водой и варят при слабом кипении в течение 5-7 минут, охлаждают. На ломтик хлеба укладывают подготовленную колбасу.

6. Бутерброд с колбасой полукопченой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	50	50
Колбаса п/к	51,5	50
Выход:	-	100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции, укладывают на ломтик хлеба.

7. Бутерброд сложный (сыр, помидор)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Помидоры свежие	22	20
Сыр полутвердый	42	40
Выход:		100

Подготовленный сыр нарезают на порции. У помидоров удаляют место крепления плодоножки, нарезают на тонкие кружочки или ломтики. На ломтик хлеба укладывают сначала помидор, затем сыр.

8. Бутерброд сложный (колбаса п/к, огурец)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Колбаса п/к	41,2	40
Огурцы свежие или огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	21 21	20 20
Выход:		100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции. Огурцы нарезают на тонкие ломтики. На ломтик хлеба укладывают нарезанные колбасу и огурцы.

9. Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Колбаса п/к	41,2	40
Сыр полутвердый	21,5	20
Выход:		100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции.

Подготовленный сыр нарезают на порции.

На ломтик хлеба укладывают нарезанные колбасу и сыр.

Гастрономические продукты

10. Ветчина (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина	103,1	100
Выход:		100

Подготовленную ветчину нарезают поперек батона на порции.

11. Икра (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра зернистая, или паюсная, или кетовая	102	100
Выход:		100

Подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

12. Колбаса (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса полукопченая	103,1	100
или колбаса вареная	105	102
Выход:		100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции. Колбасу вареную укладывают в емкость в один ряд, заливают кипящей водой и варят при слабом кипении в течение 5-7 минут, охлаждают.

13. Масло (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	100	100
<i>или</i> масло сливочное порционное	100	100
Выход:		100

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

14. Рыба соленая (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша, семга, лосось (филе без кожи и костей)	102	100
Выход:		100

Подготовленное филе рыбы нарезают кусочками по 1-2 штуки на порцию.

15. Сельдь (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь (филе без кожи и костей)	102	100
Выход:		100

Подготовленное филе сельди нарезают кусочками наискось.

16. Сыр (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	107,5	100
Выход:		100

Подготовленный сыр порционируют.

17. Хлеб зерновой пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб зерновой пшеничный	100	100
Выход:		100

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

18. Хлеб из муки пшеничной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:		100

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

19. Хлеб ржано-пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	100	100
Выход:		100

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Салаты и винегреты

20. Винегрет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	37,1	27,8
Масса картофеля отварного:	-	27
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,2	25,2
<i>или</i> свекла столовая свежая	31,5	25,2
Кислота лимонная	0,05	0,05
Масса свеклы отварной:	-	24
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,1	10,1
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,6	10,1
Масса моркови отварной:	-	10
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10,5	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:	-	100

Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные кубиком, лук репчатый мелким кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

21. Винегрет с сельдью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20,9	20,9
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	27,8	20,9
Масса картофеля отварного:	-	20,3
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	18,9	18,9
<i>или</i> свекла столовая свежая	23,6	18,9
Кислота лимонная	0,04	0,04
Масса свеклы отварной:	-	18
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7,6	7,6
<i>или</i> морковь столовая свежая	9,5	7,6
Масса моркови отварной:	-	7,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5
<i>или</i> лук репчатый свежий	8,9	7,5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7,9	7,5
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	7,5	7,5
Масло растительное	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3
Сельдь (филе без кожи и костей)	25,5	25
Выход:	-	100

Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные кубиком, лук репчатый мелким кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут филе сельди, нарезанную наискось тонкими кусочками.

22. Горошек консервированный

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (без учета заливки)	100	100
Выход:		100

Примечание [A8]: Где-то полуфабрикатов, где-то п/ф (в таблицах), надо привести к единообразию, какой вариант выберем?

Горошек консервированный отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

23. Зелень свежая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Зелень (петрушка, укроп)	138,8	100
Выход:		100

Подготовленную зелень мелко рубят.

24. Икра из баклажанов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 Вариант		2 Вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра из баклажанов	-	-	101	100
Баклажаны свежие	84,2	80	-	-
<i>или баклажаны б/з</i>	80	80	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	18,5	17	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Томатная паста	2,4	2,4	-	-
Чеснок	0,4	0,3		
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные баклажаны нарезают кубиком. Измельченные баклажаны припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

Лук репчатый нарезают кубиком, слегка пассеруют на растительном масле, затем припускают вместе с томатной пастой в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Припущенные овощи соединяют, добавляют измельченный чеснок, соль и припускают в течение 5-10 минут, охлаждают.

По 2 варианту: Подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

25. Икра из кабачков

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 Вариант		2 Вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	-	-	101	100
Кабачки свежие	156,8	149	-	-
<i>или кабачки б/з</i>	149	149	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	20,2	17	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Томатная паста	2,4	2,4	-	-

Зелень (укроп, петрушка)	0,4	0,3		
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные кабачки нарезают кубиком. Измельченные кабачки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

Лук репчатый нарезают кубиком, слегка пассеруют на растительном масле, затем припускают вместе с томатной пастой в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Припущенные овощи соединяют, добавляют соль и припускают в течение 5-10 минут, в конце варки добавляют мелконарезанную зелень, охлаждают.

По 2 варианту: Подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

Примечание [A9]: Убрала запятую, а может, что-то пропущено было?

26. Икра овощная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 Вариант		2 Вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра овощная	-	-	101	100
Кабачки свежие или кабачки б/з	78,4 74,5	74,5 74,5	-	-
Баклажаны свежие или баклажаны б/з	42,1 40	40 40	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	17 18,5	17 17	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Томатная паста	2,4	2,4	-	-
Чеснок	0,4	0,3		
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные баклажаны и кабачки нарезают кубиком. Измельченные баклажаны и кабачки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут. Лук репчатый нарезают кубиком, слегка пассеруют на растительном масле, затем припускают вместе с томатной пастой в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Припущенные овощи соединяют, добавляют измельченный чеснок, соль и припускают в течение 5-10 минут, охлаждают.

По 2 варианту: Подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

27. Картофель отварной к сельди

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий продовольственный	103 137	103 103
Выход:		100

Подготовленный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель охлаждают, нарезают ломтиками или кружочками.

28. Консервы овощные «Дары лета»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г		
Консервы овощные «Дары лета» охлажденные	-	-	100	100
Консервы овощные «Дары лета»	105,3	100	-	-
Выход:		100		100

Подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

29. Кукуруза консервированная

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	100	100
Выход:		100

Кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

30. Начинка крабовая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крабовые палочки	40	41
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5
или лук репчатый свежий	5,4	4,5
Масло растительное	12	12
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	23,0	23,0
Соль	0,5	0,5
Яйцо	19,0	19,0
Выход начинки		100

Примечание [A10]: Внезапно нетто стало больше на грамм, может, наоборот?

Подготовленные лук репчатый, огурцы соленые, отварные яйца, крабовые палочки нарезают кубиком, соединяют, добавляют соль, масло растительное, перемешивают. Готовую начинку отпускают с гарниром.

31. Начинка масляная с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	64	64
Соль	7	7
Зелень (петрушка, укроп)	39,2	29
Выход начинки:		100

Подготовленную зелень мелко нарезают, солят, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

32. Начинка с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина	25,8	25
Сыр полутвердый	40,3	37,5
Помидоры свежие	29,4	25
Масло растительное	12,5	12,5
Соль	1,3	1,3
Выход начинки:		100

Подготовленную ветчину нарезают мелкой соломкой, сыр натирают на мелкой терке. Подготовленные помидоры нарезают кубиком. Помидоры, сыр, ветчину соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают. Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

33. Начинка селедочная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь малосоленая или слабосоленая (филе без кожи и костей)	83,7	82
Масло растительное	16,4	16,4
Зелень (петрушка, укроп)	2,16	1,6
Выход начинки:		100

Подготовленную зелень мелко измельчают. Подготовленную сельдь нарезают кубиком, соединяют с маслом растительным и измельченной зеленью. Начинку селедочную подают с гарниром или без него.

34. Начинка «Семужка»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Семга с/с (филе)	89,2	87,5
Масло растительное	12,5	12,5
Выход начинки:		30,0

Подготовленное филе семги слабосоленой нарезать кубиком, заправить маслом растительным. Подготовленную начинку можно подавать с гарниром и без него.

35. Начинка сырная с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	57,3	53,3
Масло растительное	26,7	26,7
Соль	6,7	6,7
Зелень (петрушка, укроп)	18	13,3

Выход:		100
---------------	--	------------

Подготовленную зелень мелко нарезают. Подготовленный сыр натирают на мелкой терке и соединяют с зеленью, добавляют соль, масло растительное, перемешивают. Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

36. Огурцы консервированные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	105,3	100
Выход:		100

Подготовленные огурцы консервированные нарезают наискось.

37. Огурцы свежие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	102	100
Выход:		100

Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

38. Перец сладкий свежий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	133	100
Выход:		100

Подготовленный перец нарезают кружочками или дольками.

39. Помидоры свежие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	102	100
Выход:		100

Подготовленные помидоры нарезают кружочками или дольками.

40. Салат-гарнир из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	65,9	65,9
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	82,4	65,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7,5	7,5
<i>или</i> морковь столовая свежая	9,4	7,5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10,5	10
Помидоры свежие	17,4	17,1
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры тонкими дольками, морковь соломкой или натирают на терке, огурцы консервированные соломкой, капусту шинкуют. Капусту перетирают до появления сока. Все измельченные овощи соединяют и перемешивают.

41. Салат «Азбука»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста китайская (пекинская)	14,5	13,3
Огурцы свежие	20,4	20
Куриное филе запеченное ТК №320	20	20
Перец запеченный ТК №175	6,7	6,7
Чипсы с сыром ТК №488	13,3	13,3
Помидоры свежие	20,4	20
Масло растительное	6,7	6,7
Соль	0,7	0,7
Выход:		100

Куриное филе запеченное нарезают соломкой, капусту пекинскую шашками, огурцы кружочками, помидоры соломкой. Приготовление заправки: масло растительное соединяют с солью, перемешивают. Поочередно выкладывают подготовленные ингредиенты в следующей последовательности: огурцы, куриное филе запеченное, перец запеченный, помидоры свежие, капусту пекинскую, поливают заправкой. Сверху выкладывают чипсы с сыром.

42. Салат «Весна»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста китайская (пекинская)	22,8	21
Редис свежий	28	26
Огурцы свежие	20,4	20
Лук зеленый	17,5	14
Соус салатный	20	20
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Капусту пекинскую нарезают соломкой, редис и огурцы тонкими ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, нарезанный полукольцами лук, заправляют соусом салатным и перемешивают.

43. Салат витаминный с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	44	44
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	55	44
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,4	2
Яблоки	27,2	25
Сахар-песок	5	5
Кислота лимонная	0,01	0,01
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	15	15
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: капусту шинкуют, морковь соломкой, лук репчатый мелкой соломкой. Измельченную капусту перетирают с солью до появления сока.

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.

Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают раствором в воде лимонной кислотой. Подготовленные измельченные овощи и фрукты соединяют, добавляют сахар, заправляют растительным маслом, перемешивают.

44. Салат «Греческий»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр «Фетакса»	14,3	14,3
Огурцы свежие	14,6	14,3
Перец сладкий свежий	19,1	14,3
Помидоры свежие	14,6	14,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,1	7,1
<i>или</i> лук репчатый свежий	8,5	7,1
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	7,1	7,1
Оливки без косточки (без учета заливки)	7,1	7,1
Капуста китайская (пекинская)	7,7	7,1
Масло растительное	11,8	11,8
Соль	0,7	0,7
Зелень (петрушка, укроп)	3,2	2,4
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый тонкими кольцами или полукольцами, помидоры и огурцы дольками, перец соломкой, зелень измельчают, капусту шинкуют. Сыр «Фетакса» нарезают кубиком. Подготовленные маслины и оливки нарезают кольцами.

На середину тарелки поочередно выкладывают подготовленные ингредиенты: капусту пекинскую, огурцы, перец, помидоры, маслины, оливки, сыр «Фетакса», солят и поливают маслом растительным. Посыпают зеленью.

45. Салат для «Гирос»

Примечание [A11]: Может, салат «Гирос», без «для»?

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	43,8	42,9
Перец сладкий свежий	28,5	21,4
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	15,1	14,3
Сыр «Фетакса»	21,4	21,4
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры дольками, огурцы консервированные и перец сладкий соломкой.

Подготовленный Сыр «Фетакса» нарезают кубиком.

Все ингредиенты соединяют, перемешивают.

46. Салат зеленый с маслинами и гренками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Маслины без косточек (без учета заливки)	10	10
Помидоры свежие	25,5	25
Сыр полутвердый	6,5	6
Капуста китайская (пекинская)	32,7	30
Хлеб пшеничный	14	14
Масса готовых гренок:		10
Соль	0,3	0,3
Соус салатный	20	20
или масло растительное	20	20
Выход:		100

Подготовленные продукты нарезают: салат зеленый соломкой, сыр натирают на терке, помидоры свежие ломтиком, маслины консервированные кружочками. Подготовленные компоненты салата соединяют, солят, заправляют соусом салатным или маслом растительным, перемешивают. При порционировании посыпают готовыми гренками.

Для гренок: хлеб пшеничный нарезают кубиками, подсушивают до хрустящего состояния и охлаждают.

47. Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста китайская (пекинская)	27,2	25
Огурцы свежие	33,7	33
Помидоры свежие	28,6	28
Масло растительное	15	15
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, помидоры и огурцы ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

48. Салат зеленый с огурцом и растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста китайская (пекинская)	32,6	30
Огурцы свежие	58,2	57
Масло растительное	14	14
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, огурцы ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

49. Салат зеленый с помидорами с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста китайская (пекинская)	43,5	40
Помидоры свежие	51	50
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, помидоры ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

50. Салат из зеленого горошка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или</i> лук репчатый свежий	18,8	15
Яйцо	20	20
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	50	50
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	15	15
Выход:		100

Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, яйца, сваренные **вкрутую** — кубиком, соединяют с подготовленным горошком, солью, заправляют маслом растительным и перемешивают.

51. Салат из кальмаров со сладким перцем и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кальмара	129,9	75,3
Масса отварного кальмара:	-	34
Перец сладкий свежий	24	18
Лук зеленый	18,8	15
Капуста китайская (пекинская)	21,7	20
Соус салатный	14	14
Соль	0,3	0,3
Выход		100

Подготовленное мясо кальмара отваривают до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Подготовленные перец сладкий и капусту китайскую нарезают тонкой соломкой. Лук зеленый шинкуют. Измельченные кальмары вареные, перец сладкий соединяют с луком репчатым зеленым, листьями салата, перемешивают и заправляют соусом салатным, перемешивают.

52. Салат из капусты белокочанной с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	32	32
<i>или</i> капуста белокочанная	40	32
Помидоры свежие	25,5	25
Огурцы свежие	35,7	35
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Зелень (петрушка, укроп)	0,7	0,7
Выход:		100

Подготовленную капусту шинкуют, перетирают с солью до появления сока. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают дольками, зелень мелко рубят. Овощи соединяют, заправляют маслом растительным, перемешивают.

53. Салат из капусты белокочанной и сладкого перца

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	87,5	70
Перец сладкий свежий	6,7	5
Огурцы свежие	19,4	19
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную капусту шинкуют, перетирают с солью до появления сока. Подготовленный перец и огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, заправляют маслом растительным, перемешивают.

54. Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста краснокочанная свежая очищенная	100	100
<i>или</i> капуста краснокочанная свежая	115	100
Соль	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	2	2
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды. Подготовленную капусту краснокочанную шинкуют, добавляют соль и разведенную лимонную кислоту, перетирают до появления сока. Добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

55. Салат из капусты с помидорами и огурцами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	87,5	70
Кислота лимонная	0,01	0,01
Помидоры свежие	5,1	5
Огурцы свежие	10,2	10
Масло растительное	5	5
Яблоки	10,9	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и перетирают до появления сока. Подготовленные огурцы, помидоры и яблоки нарезают ломтиками. Лимонную кислоту разводят в небольшом количестве воды. Яблоки сбрызгивают разведенной в воде лимонной кислотой. Овощи соединяют, добавляют яблоки, заправляют маслом растительным, перемешивают.

56. Салат из капусты с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Вариант 1		Вариант 2	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	90	90	100	100
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	112,5	90	125	100

Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	12,5	10	-	-
Сахар-песок	2	2	2	2
Масло растительное	5	5	10	10
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		100		100

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и растворенную в воде лимонную кислоту, растирают до появления сока. Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке (для варианта №1), овощи соединяют, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

57. Салат из квашеной капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	122,2	81,0
Лук зеленый	12,5	10
Сахар-песок	5	5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленный лук шинкуют. Крупные части у капусты квашеной измельчают. Подготовленную капусту соединяют с луком, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

58. Салат из моркови с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94
<i>или морковь столовая свежая</i>	117,5	94
Масло растительное	7	7
Выход:		100

Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке, заправляют маслом растительным, перемешивают.

59. Салат из моркови с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91
<i>или морковь столовая свежая</i>	113,8	91
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	7	7

Выход:		100
---------------	--	------------

Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

60. Салат из моркови с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	80	80
<i>или морковь столовая свежая</i>	100	80
Сыр полутвердый	10,8	10
Масло растительное или соус салатный	10	10
Чеснок	0,3	0,2
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную морковь и сыр натирают на терке. Морковь соединяют с сыром, добавляют растертый чеснок, соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

61. Салат из моркови с черносливом, или изюмом, или курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	65,0	65
<i>или морковь столовая свежая</i>	81,3	65
Чернослив,	20	20
<i>или курага,</i>	20	20
<i>или изюм</i>	20	20
Масло растительное	15	15
или соус салатный	15	15
Выход:		100

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, сливают, охлаждают. Курагу или чернослив нарезают соломкой. Нарезанную морковь соединяют с черносливом, или курагой или изюмом, заправляют маслом растительным или соусом салатным, перемешивают.

62. Салат из моркови припущенной с яблоком и изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	62,8	62,8
<i>или морковь столовая свежая</i>	78,5	62,8
Масса вареной моркови:		62,5

Кислота лимонная	0,01	0,01
Яблоки	16,3	15
Изюм	6,3	6,3
Сироп:		
Вода	15	15
Сахар-песок	3,8	3,8
Выход:		100

Подготовленную морковь нарезают соломкой или кубиками, припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут, охлаждают. Подготовленные яблоки нарезают ломтиками или соломкой и сбрызгивают лимонной кислотой. Подготовленный изюм припускают в течение 10-15 минут, воду сливают, охлаждают. Морковь, яблоки соединяют, добавляют изюм, заправляют сиропом, перемешивают. *Приготовление сиропа:* В кипящую воду закладывают сахар и варят до полного растворения сахара. Приготовленный сироп охлаждают.

63. Салат из моркови, яблок и апельсинов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	55	55
или морковь столовая свежая	68,8	55
Яблоки	18,5	17
Апельсины	18,6	13
Сахар-песок	3	3
Соус салатный	13	13
Выход		100

Морковь очищенную нарезают тонкой соломкой или натирают на терке. Яблоки с удаленными семенными гнездами и апельсины без кожуры нарезают тонкими ломтиками. Морковь, яблоки и апельсины соединяют, добавляют сахар, заправляют соусом салатным.

64. Салат из морской капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Салат из морской капусты промышленного производства	96	95
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленную морскую капусту заправляют маслом растительным, перемешивают.

65. Салат из овощей с кукурузой и соусом салатным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	34	34
Перец сладкий свежий	13,3	10
Огурцы свежие	10,2	10

Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	37,1	27,8
Масса отварного картофеля	-	26,9
Яйцо	10	10
Соль	0,3	0,3
Соус салатный	10	10
Выход:		100

Подготовленный картофель варят до готовности, охлаждают, очищают. Консервированную кукурузу отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленные свежие огурцы, перец свежий, вареные вкрутую яйца, вареный картофель нарезают кубиками. Овощи соединяют, добавляют подготовленную кукурузу консервированную, соль, заправляют соусом салатным и перемешивают.

66. Салат из овощей с кукурузой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	41,2	41,2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	55	41,2
Масса отварного картофеля:		40
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	25,1	25,1
<i>или</i> морковь столовая свежая	31,4	25,1
Масса отварной моркови:		25
Огурцы свежие	20,4	20
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Отварные картофель и морковь нарезают кубиками. Огурцы нарезают ломтиками. Консервированную кукурузу отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленную кукурузу консервированную, соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

67. Салат из отварного картофеля с морковью, зеленым горошком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Вариант 1		Вариант 2	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45,4	45,4	45,4	45,4
<i>или</i> картофель свежий	60,5	45,4	60,5	45,4

продовольственный				
Масса отварного картофеля:	-	44	-	44
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	30,2 37,8	30,2	20,2 25,3	20,2 20,2
Масса отварной моркови:	-	30	-	20
Огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	-	-	10	10
Яйцо	10	10	10	10
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло растительное <i>или соус салатный</i>	6 6	6	6	6
Выход:		100		100

Подготовленные овощи нарезают кубиками. Вареные вкрутую яйца измельчают. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Картофель и морковь соединяют, добавляют яйца, подготовленный горошек зеленый консервированный, огурцы консервированные (для варианта №2), соль, заправляют маслом растительным или соусом салатным, перемешивают.

68. Салат из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 Вариант		2 Вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или картофель свежий продовольственный</i>	82,5 110	82,5	67 89,3	67 67
Масса отварного картофеля	-	80	-	65
Огурцы свежие	10,2	10	10,2	10
Капуста китайская (пекинская)	5,4	5	21,7	20
Масло растительное	7	7	7	7
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		100		100

По 1,2 варианту: Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, огурцы ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

69. Салат из отварной моркови с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	80,4 100,5	80,4 80,4
Масса моркови отварной:		80
Сыр полутвердый	10,8	10

Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, при необходимости отчищают, нарезают кубиком.

Подготовленный сыр натирают на терке. Измельченную морковь соединяют с подготовленным сыром, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

70. Салат из отварной свеклы с чесноком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	97,4	97,4
<i>или свекла столовая свежая</i>	121,7	97,4
Масса отварной свеклы:		93
Кислота лимонная	0,01	0,01
Чеснок	1,3	1
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленный чеснок измельчают.

Подготовленную отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке, соединяют с измельченным чесноком, солят, заправляют маслом растительным, перемешивают.

71. Салат из отварной свеклы с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	78,7	78,7
<i>или свекла столовая свежая</i>	98,4	78,7
Масса свеклы отварной:	-	75
Кислота лимонная	0,01	0,01
Яблоки	10,9	10
Сахар-песок	5	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную отварную свеклу и яблоки, с предварительно удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки сбрызгивают раствором в небольшом количестве воды лимонной кислотой. Нарезанные яблоки и свеклу соединяют, добавляют соль и сахар, заправляют маслом растительным и перемешивают.

72. Салат из отварной цветной капусты со свежими огурцами и помидорами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная свежая	154	80
<i>или капуста цветная б/з</i>	80	80

Помидоры свежие	10,2	10
Огурцы свежие	15,3	15
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Подготовленную цветную капусту отваривают до готовности, охлаждают, разбирают на мелкие соцветия. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы свежие ломтиками. Измельченные овощи соединяют, добавляют соль и заправляют маслом растительным, перемешивают.

73. Салат из помидоров с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	84,7	83
Лук зеленый	3,8	3
Масло растительное	15	15
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные помидоры нарезают ломтиком, лук шинкуют. Помидоры и лук соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

74. Салат из помидоров свежих и яблок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	30,6	30
Яблоки	65,2	60
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные яблоки и помидоры нарезают ломтиками, соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

75. Салат из редиса и огурцов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Редис свежий	37,0	35
Огурцы свежие	51	50
Лук зеленый	12,5	10
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: редис и огурцы тонкими ломтиками, лук зеленый шинкуют. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

76. Салат из редиса с маслом растительным

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Редис сладкий	83,5	78
Лук зеленый	12,6	10
Масло растительное	13	13
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленный редис нарезают тонкими кружочками. Подготовленный лук зеленый мелко шинкуют. Редис соединяют с луком зеленым и перемешивают. Перед подачей добавляют соль и заправляют маслом растительным.

77. Салат из сборных овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	75	75
или капуста белокочанная свежая	93,7	75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или морковь столовая свежая	12,5	10
Помидоры свежие	5,1	5
Огурцы свежие	5,1	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: огурцы и помидоры ломтиками, морковь соломкой или натирают на терке, капусту шинкуют.

Капусту перетирают с солью до появления сока.

Подготовленные овощи соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают.

78. Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Вариант 1		Вариант 2	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	89,8	88	89,8	88
Зелень свежая	-	-	1,3	1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло растительное	12	12	11	11
Выход:		100		100

Подготовленные огурцы нарезают ломтиками, добавляют соль, шинкованную зелень свежую (для варианта №2), заправляют маслом растительным, перемешивают.

79. Салат из свежих помидоров и огурцов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Вариант 1		Вариант 2	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	41,8	41	35,7	35
Огурцы свежие	30,6	30	51	50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10	-	-
Масло растительное	20	20	15	15
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход:		100		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы тонкими ломтиками, лук репчатый кольцами. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

80. Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	52	51
Перец сладкий свежий	26,7	20
Соль	3	3
Лук зеленый	12,5	10
Масло растительное	20	20
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы ломтиками, перец сладкий свежий соломкой, лук репчатый шинкуют, перец нарезают соломкой. Овощи смешивают, добавляют соль, заправляют маслом растительным.

81. Салат из свеклы и зеленого горошка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	84,2	84,2
<i>или</i> свекла столовая свежая	105,3	84,2
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масса вареной свеклы:	-	80
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный горошек консервированный соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

82. Салат из свеклы с маслом растительным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	95,8	95,8
<i>или свекла столовая свежая</i>	119,7	95,8
Масса вареной свеклы:	91	91
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

83. Салат из свеклы с огурцами солеными

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	63	63
<i>или свекла столовая свежая</i>	78,8	63
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или лук репчатый свежий</i>	5,9	5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	21,1	20
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10
Соль	0,2	0,2
Масло растительное	6	6
Выход:		100

Подготовленную отварную свеклу и огурцы соленые нарезают соломкой или натирают, лук репчатый нарезают кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Измельченные овощи соединяют с подготовленным зеленым горошком, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

84. Салат из свеклы с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	83,9	83,9
<i>или свекла столовая свежая</i>	111,9	83,9

Кислота лимонная	0,01	0,01
Масса вареной свеклы:	-	80
Сыр полутвердый	10,8	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке.

Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

85. Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или свекла столовая свежая</i>	74,5 93,1	74,5 74,5
Кислота лимонная	0,04	0,04
Масса свеклы отварной:	-	71
Чернослив	12	9
Орехи грецкие	24	11
Чеснок	3,0	2
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Свеклу вареную очищенную нарезают тонкой соломкой, подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов грецких и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком и заправляют маслом растительным.

86. Салат из соленых огурцов с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	24 28,6	24 24
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	44,4	40
Масло растительное	7	7
Яйцо	29	29
Выход:		100

Подготовленный лук репчатый и яйцо отварное нарезают кубиком, огурцы соломкой, добавляют масло растительное, перемешивают.

87. Салат из фасоли с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная сухая	30,9	30,9
Масса отварной фасоли:	-	65
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или</i> лук репчатый свежий	17,9	15
Масло растительное	3,3	3,3
Соль	0,7	0,7
Помидоры свежие	15,3	15
Зелень (петрушка, укроп)	2,7	2
Лимоны (для сока)	1,6	0,7
Выход:		100

Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый мелким кубиком, помидоры дольками, зелень мелко измельчают. Подготовленный лимон свежий разрезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок. Подготовленную фасоль смешивают с овощами, добавляют соль, заправляют лимонным соком и растительным маслом, посыпают измельченной зеленью и перемешивают.

88. Салат картофельный с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	67	67
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	89,3	67
Масса отварного картофеля:	-	65
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Ветчина	7,2	7
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7,4	7
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленный отварной картофель нарезают кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Подготовленную ветчину, огурцы консервированные нарезают соломкой или кубиком, лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

89. Салат картофельный с кальмаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кальмара	63,8	37
Масса припущенного кальмара:	-	16,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,5	30,5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40,7	30,5
Масса отварного картофеля	-	28,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8,8	8,8
<i>или</i> морковь столовая свежая	11	8,8
Масса отварной моркови	-	8,3
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	17,6	16,7
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	16,7	16,7
Соус салатный	16,7	16,7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленное мясо кальмара отваривают до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Овощи нарезают: картофель, морковь, огурцы консервированные ломтиками или кубиками, лук репчатый мелкими кубиками. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, горошек охлаждают. Овощи соединяют, добавляют мясо кальмара, подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют соусом салатным и перемешивают.

90. Салат картофельный с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	77,3	77,3
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	103,07	77,3
Масса отварного картофеля:	-	75
Огурцы консервированные (без учета заливки)	10,7	10,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9	9
<i>или</i> лук репчатый свежий	10,7	9
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Примечание [A12]: Надо в одну ячейку объединить, по аналогии с картофелем: такой или такой. Просьба сделать самостоятельно или уже оставить для верстальщика

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, огурцы — соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

91. Салат картофельный с горошком зеленым и соусом салатным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	48	48
<i>или</i> картофель свежий	64	48
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,5	8
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	15	15
Горошек консервированный (без учета заливки)	9	9
Соус салатный	20	20
Выход:		100

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, огурцы — соломкой. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют соусом салатным и перемешивают.

92. Салат кукурузный с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	33,7	33,4
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	35,9	33,4
Соль	0,3	0,3
Масса отварной птицы:	-	25
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	25	25
Яблоки	10,9	10
Лимоны	2,2	1
Перец сладкий свежий	26,6	20
Соус салатный	20	20
Выход:		100

Примечание [A13]: Аналогично предыдущему комменту. Надо будет в одну строку объединить

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую подсоленную воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Охлажденное мясо нарезают ломтиком. Отварную птицу подвергают вторичному кипячению в небольшом количестве бульона в течение 5-7 минут, бульон сливают, мясо охлаждают. Подготовленный лимон свежий нарезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок. Яблоки с предварительно удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, сбрызгивают соком лимона.

Примечание [A14]: Убрала запятую

Подготовленный перец нарезают кубиком. Консервированную фасоль отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Подготовленную птицу смешивают с яблоками и перцем сладким, добавляют подготовленную кукурузу, заправляют соусом салатным, перемешивают.

93. Салат «Летний»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,7	20
Масса отварного картофеля:		19,3
Огурцы свежие	20,4	20
Помидоры свежие	16,3	16
Лук зеленый	15	12
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	8	8
Яйцо	12	12
Соль	0,3	0,3
Соус салатный	14	14
<i>или</i> масло растительное	14	14
Выход:		100,0

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: отварной картофель и огурцы ломтиками, помидоры тонкими дольками, лук зеленый шинкуют. Подготовленные вареные вкрутую яйца измельчают. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Овощи соединяют, добавляют измельченное яйцо, подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют соусом салатным или маслом растительным, перемешивают.

94. Салат «Мозаика»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45,3	45,3
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	60,4	45,3
Масса отварного картофеля:	-	44

Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	30,2 37,8	30,2 30,2
Масса отварной моркови:	-	30
Яйцо	10	10
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
Выход:		100

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. Подготовленные яйца мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют с яйцом, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

95. Салат мясной с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или говядина (мясо бескостное) замороженная</i>	32,9 36	32,4 32
Масса отварной говядины:	-	20
Фасоль консервированная белая (без учета заливки)	25	25
Фасоль консервированная красная (без учета заливки)	25	25
Лук зеленый	8	6
Зелень (петрушка, укроп)	2	1,5
Помидоры свежие	17	16,7
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масло растительное	5	5
Сахар-песок	1	1
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Охлажденное мясо нарезают кубиком, кипятят в течение 5-7 минут в небольшом количестве бульона, бульон сливают, мясо охлаждают. Готовое отварное мясо нарезают кубиком и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: помидоры дольками, лук зеленый шинкуют, зелень мелко измельчают.

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды, добавляют соль и сахар, смешивают с маслом растительным. Фасоль консервированную в заливке кипятят в течение 5 минут, заливку сливают, фасоль охлаждают. Подготовленную фасоль соединяют с овощами, заправляют смесью лимонной кислоты с растительным маслом, посыпают измельченной зеленью и перемешивают.

96. Салат «Мясной»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок (тазобедренная часть) охлажденная	21,5	21,3
или Говядина крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	23,7	21,3
Масса отварной говядины:	-	13
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	44	44
или Картофель свежий продовольственный	58,5	44
Масса отварного картофеля:	-	43
Яйцо	6,6	6,6
Соль	0,5	0,5
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	20	20
Капуста китайская (пекинская)	4,3	4
Соус салатный	14	14
Выход:		100

Примечание [A15]: объединить

Примечание [A16]: объединить

Яйца, предварительно обработанные, варят и охлаждают. Говядину закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Охлажденное мясо нарезают кубиком, кипятят в течение 5-7 минут в небольшом количестве бульона, бульон сливают, мясо охлаждают. Подготовленный картофель отваривают и охлаждают. Картофель, яйца отварные и огурцы консервированные, капусту китайскую нарезают кубиком, заправляют соусом салатным.

97. Салат «Нежный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	50	50
или морковь столовая свежая	62,5	50
Яблоки	45,7	42
Яйцо	5	5

Соль	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
Выход:		100

Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки с предварительно удаленным семенным гнездом и яйцо отварное нарезают соломкой. Измельченные ингредиенты соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

98. Салат овощной с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55,6	55,6
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	74,1	55,6
Масса картофеля отварного:	-	54
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10
Масса моркови отварной:	-	9,9
Фасоль продовольственная	5	5
<i>или</i> фасоль консервированная (без учета заливки)	10	10
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,3	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Фасоль консервированную в заливке кипятят в течение 5 минут, заливку сливают, фасоль охлаждают. Предварительно отваренные очищенные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. Подготовленные огурцы консервированные нарезают ломтиками, лук репчатый мелким кубиком. Подготовленные овощи соединяют с фасолью, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

99. Салат «Осенний»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	51,5	51,5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	68,7	51,5
Масса отварного картофеля:	-	50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5

или лук репчатый свежий	6	5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	31,6	31,6
или свекла столовая свежая	39,5	31,6
Масса отварной свеклы:	-	30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
или морковь столовая свежая	25	20
Масса отварной моркови:	-	19,8
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные морковь, свеклу, картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные морковь, свеклу, картофель нарезают кубиком, лук репчатый мелким кубиком. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

100. Салат «Пикантный» с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	33,7	33,4
или мясо птицы (бескостное) замороженное	35,9	33,4
Соль	0,3	0,3
Масса отварной птицы:	-	25
Сыр полутвердый	16,1	16
Яйцо	10	10
Огурец свежий	15,3	15
Перец сладкий свежий	18,75	15
Соус салатный	20	20
Выход:		100

Примечание [A17]: объединить

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, охлаждают, мясо нарезают соломкой. Отварную птицу подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, бульон сливают, мясо охлаждают.

Подготовленный сыр натирают на терке. Подготовленные огурцы и перец нарезают соломкой. Вареные вкрутую яйца мелко рубят.

Овощи соединяют с отваренной птицей, добавляют яйца, соль, посыпают сыром. Заправляют соусом салатным, перемешивают.

101. Салат «Розовый» из капусты со свеклой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	95	95
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	119	95
Кислота лимонная	0,01	0,01
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	5	5
<i>или</i> свекла столовая свежая	6,3	5
Сахар-песок	2	2
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды. Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль, кислоту лимонную и растирают до появления сока. Подготовленную свеклу сырую натирают на мелкой терке, овощи соединяют, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

102. Салат «Рыбный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы без кожи	25,7	24,4
Масса припущенной рыбы:	-	20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,3	27,3
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	36,4	27,3
Масса отварного картофеля:	-	20
Огурцы свежие	17	16,7
Помидоры свежие	17	16,7
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	23,3	23,3
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленное филе рыбы отваривают до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный картофель закладывает в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: отварной картофель, огурцы и помидоры нарезают кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Нарезанные овощи соединяют, добавляют отварную рыбу, подготовленный горошек, соль, заправляют соусом салатным, перемешивают.

103. Салат с ветчиной и болгарским перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Ветчина	16,5	16
Помидоры свежие	40,8	40
Перец сладкий свежий	8	6
Яйцо	22	22
Капуста китайская (пекинская)	10,9	10
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	4	4
Соль	1	1
Масло растительное	6,8	6,8
Выход:		100

Подготовленную ветчину нарезают соломкой.

Подготовленные овощи нарезают: помидоры свежие дольками, перец сладкий соломкой.

Подготовленные вареные вкрутую яйца нарезают соломкой, маслины кольцами.

Все ингредиенты соединяют, заправляют маслом растительным.

104. Салат с языком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий	42	42
Соль	0,3	0,3
Масса отварного языка:		25
Огурцы свежие	15,8	15
Лук зеленый	6,3	5
Зелень (петрушка, укроп)	6,8	5
Капуста китайская (пекинская)	27,2	25
Яйцо	10	10
Соус салатный или масло растительное	15	15
Выход:		100

Язык говяжий отваривают с добавлением соли, очищают. Охлажденный язык нарезают кубиком, кипятят в течение 5-7 минут в небольшом количестве бульона, бульон сливают, язык охлаждают.

Подготовленную капусту пекинскую и огурцы свежие нарезают соломкой, зелень измельчают, лук зеленый шинкуют. Вареные вкрутую яйца измельчают. Подготовленные ингредиенты соединяют, заправляют и перемешивают.

105. Салат «Свежий»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	27,2	26,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	6,7 8	6,7 6,7
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	13,3	13,3
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	33,3	33,3
Капуста китайская (пекинская)	14,5	13,3
Соль	0,7	0,7

Зелень (петрушка, укроп)	2,7	2
Лимоны (для сока)	1,5	0,7
Масло растительное	3,5	3,5
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый тонкими кольцами или полукольцами, помидоры дольками, зелень мелко измельчают. Маслины разрезают на две части или нарезают кольцами. Консервированную фасоль отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный лимон свежий разрезают, удаляют косточки и отжимают сок. Все ингредиенты соединяют, заправляют смесью лимонного сока и масла растительного. Или при порционировании на лист капусты пекинской укладывают подготовленные овощи, кукурузу консервированную, маслины, соль, поливают смесью лимонного сока и масла растительного. Посыпают измельченной зеленью.

106. Салат «Степной» из разных овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	22,7	22,7
<i>или</i> картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,3	22,7
Масса отварного картофеля:	-	22
Морковь столовая свежая продовольственная	19	19
<i>или</i> морковь столовая очищенная полуфабрикат	23,8	19
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	17,9	17
Лук репчатый свежий	17	17
<i>или</i> лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20,2	17
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	11	11
Масло растительное	15	15
Выход:		100

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: отварной картофель, морковь, огурцы соленые соломкой, лук репчатый кубиком. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, заправляют маслом растительным, перемешивают.

107. Салат «Столичный»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	28,8	28,6

или мясо птицы (бескостное) замороженное	29,5	28,6
Соль	1,0	1,0
Масса отварной птицы:	-	20,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	33,0	33,0
или картофель свежий продовольственный	44,0	33,0
Масса отварного картофеля:	-	31,0
Яйцо	7,0	7,0
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	20,0	20,0
Капуста китайская (пекинская)	7,2	6,6
Соус салатный	16,0	16,0
Выход:		100

Яйца, предварительно обработанные, варят и охлаждают. Мясо птицы закладывают в горячую воду (2-2,5л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Охлажденное мясо нарезают ломтиком, кипятят в течение 5-7 минут в небольшом количестве бульона, бульон сливают, мясо охлаждают. Подготовленный картофель отваривают и охлаждают. Картофель, яйца отварные и огурцы консервированные, салат свежий нарезают кубиком, заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

108. Салат «Сытный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	28,9	28,9
или картофель свежий продовольственный	38,5	28,9
Масса отварного картофеля:	-	28
Масло растительное	3,4	3,4
Ветчина	20,6	20
Помидоры свежие	23	20
Огурцы свежие	20,4	20
Лук зеленый	6,3	5
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	4,5	4,5
Соль	1	1
Выход:		100

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Отварной картофель, ветчину, помидоры и огурцы нарезают кубиком, маслины кружочками, лук зеленый мелко шинкуют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

109. Салат «Фруктовый»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	28,6	20
Груши	22,2	20

Киви	22,2	20
Яблоки	21,7	20
Биоогурт фруктовый	20	20
Выход:		100

Апельсины и киви очищают, у груш и яблок удаляют семенное гнездо. Подготовленные фрукты нарезают: апельсины, киви, яблоки, груши ломтиками. Измельченные фрукты соединяют, перемешивают. При порционировании салат выкладывают горкой, сверху поливают йогуртом.

110. Салат «Цезарь»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	34,2	34,2
или мясо птицы (бескостное) замороженное	36,8	34,2
Соль	0,8	0,8
Масса отварной птицы:	-	25
Хлеб из муки пшеничной	22,1	22,1
Масса гренок:	-	15,5
Капуста китайская (пекинская)	27,2	25
Сыр полутвердый	10,8	10
Соус салатный	25	25
Выход:		100

Примечание [A18]: объединить

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую подсоленную воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Охлажденное мясо нарезают под углом поперек волокон на ломтики и подвергают вторичному кипячению в небольшом количестве бульона в течение 5-7 минут, бульон сливают, мясо охлаждают. Хлеб пшеничный нарезают кубиками и подсушивают до хрустящего состояния, охлаждают. Подготовленную капусту пекинскую нарезают соломкой, солят, соединяют с подготовленным филе птицы, тертым сыром, заправляют соусом салатным. При порционировании посыпают готовыми гренками.

111. Салат «Южный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	27,4	27,4
или мясо птицы (бескостное) замороженное	29,5	27,4
Соль	1	1
Масса отварной птицы:	-	20
Капуста китайская (пекинская)	32,6	30
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	15	15

Примечание [A19]: объединить

Ананас консервированный (без учета заливки)	15	15
Соус салатный	20	20
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую подсоленную воду (2-2,5л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Охлажденное мясо нарезают ломтиком, кипятят в течение 5-7 минут в небольшом количестве бульона, бульон сливают, мясо охлаждают.

Подготовленные ананасы при необходимости измельчают. Капусту нарезают соломкой. Подготовленные компоненты для салата соединяют, заправляют соусом салатным, перемешивают.

112. Салат-коктейль из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	13,3	13
Огурцы свежие	27,6	27
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	21	21
или картофель свежий продовольственный	28	21
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7
или лук репчатый свежий	8,3	7
Горошек консервированный (без учета заливки)	13	13
Зелень (петрушка, укроп)	2	1,5
Соль	1	1
Масло растительное	20	20
Выход:		100

Подготовленные овощи: отварной картофель, огурцы и помидоры, репчатый лук и зелень мелко нарезают. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Примечание [A20]: убрала запятую

113. Салат-коктейль с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина	20,6	20
Сыр полутвердый	21,5	20
Огурцы свежие	25,5	25
Яйцо	10	10
Соус салатный	20	20
Перец сладкий свежий	6,7	5
Зелень (петрушка, укроп)	2,7	2
Выход:		100

Перец, отварные яйца нарезают соломкой, зелень мелко рубят. Подготовленные огурцы, сыр и ветчину нарезают соломкой и укладывают в емкость слоями, поливают соусом салатным, украшают перцем, яйцом и зеленью.

114. Сельдь с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь (филе без кожи и костей)	71,42	70
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	27	27
<i>или</i> лук репчатый свежий	32,14	27
Масло растительное	4	4
Выход:		100

Подготовленную сельдь нарезают кусочками наискось.
Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами. Ингредиенты соединяют, добавляют масло растительное.

115. Сельдь с салатом картофельным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь (филе без кожи и костей)	30,6	30
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	65	65
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	86,0	65
Лук зеленый	6,0	5
<i>или</i> лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5,0	5
<i>или</i> лук репчатый свежий	6,0	5
Масло растительное	3	3
Выход:		100

Подготовленную сельдь нарезают наискось кусочками.
Подготовленный отварной картофель нарезают ломтиками, соединяют с шинкованным луком, заправляют маслом растительным.
На готовый салат сверху кладут кусочки сельди.

116. Сельдь с салатом картофельным и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	72	72

или картофель свежий продовольственный	96	72
Масса отварного картофеля:	-	70
Яйцо	5	5
Масло растительное	4	5
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1,2	1
Сельдь (филе без кожи и костей)	20,4	20
Выход:		100

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками, добавляют измельченные яйца, сваренные вкрутую, мелко шинкованную свежую зелень, перемешивают, заправляют маслом сливочным. На готовый салат выкладывают сельдь, нарезанную наискось мелкими кусочками.

СУПЫ

Супы готовят вегетарианскими и на бульонах (мясном, рыбном, из птицы). В состав супов входят разнообразные продукты: картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия и др. Супы, по приведенным ниже рецептурам, можно готовить с различными мясными продуктами, которые закладываются в супы, при этом выход блюда увеличивается соответственно массе заложенных продуктов. Необходимо, чтобы после закладки мясных продуктов, входящих в рецептуру, бульон после закипания кипел не менее 5-7 минут.

Нормы закладки продуктов, указанные в рецептурах могут быть изменены (уменьшены или увеличены), но не более чем на 10-15%, при условии сохранения общей массы закладываемых продуктов.

Упаковку с продуктами, предназначенными для приготовления супов, перед вскрытием тщательно промывают теплой водой и протирают чистой ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями.

Крупы тщательно перебирают и промывают.

Макаронные изделия при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде для набухания.

Морковь, лук, томатную пасту перед закладкой в супы пассеруют или припускают с добавлением масла. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа.

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

При варке супов, в которые входят соленые огурцы, томатная паста или пюре в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время — продукты, содержащие кислоту, так как картофель под действием кислоты плохо разваривается.

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

Бульоны для супов варят из рыбы, мяса говядины и птицы. Потери при варке бульонов не являются стабильными и зависят от ряда факторов (продолжительности и режима варки, вида и емкости теплового оборудования, массы бульона и др.)

Бульон можно готовить концентрированным.

Концентрированные бульоны разводят до требуемого объема в соответствии с нормой сырья на одну порцию.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Подготовленную в соответствии с установленными санитарными нормами зелень свежую (петрушку, укроп) и лук зеленый допускается добавлять мелконарезанными во все супы, кроме молочных, супов-пюре, для улучшения их вкуса в количестве (по нетто) 1 грамм на 100 грамм готового блюда. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Лавровый лист допускается вводить во все супы, кроме молочных, некоторых супов-пюре, для улучшения их вкуса в количестве (по нетто) 0,04 грамм на 1000 грамм супа за 5-10 минут до окончания варки.

Перед подачей или по окончании варки допускается ввести в готовый суп сметану или масло сливочное, предварительно прошедшие термическую обработку (доведение до кипения).

Борщи

117. Борщ зеленый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ зеленый охлажденный	-	-	100	100
Шпинат с/м	20	20	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	12	12	-	-
или свекла столовая свежая	15	12	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
или картофель свежий продовольственный	26,7	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,4	2	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Сахар-песок	0,6	0,6	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками. Подготовленный шпинат припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) до готовности. Измельченные лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, шпинат, свеклу тушеную и варят до готовности.

За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. *При разогреве на плите:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

118. Борщ московский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ зеленый охлажденный	-	-	100	100
Шпинат с/м	20	20	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	12	12	-	-
или свекла столовая свежая	15	12	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
или картофель свежий продовольственный	26,7	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,4	2	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Сахар-песок	0,6	0,6	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками. Подготовленный шпинат припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) до готовности. Измельченные лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, шпинат, свеклу тушеную и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. *При разогреве на плите:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

119. Борщ с капустой и картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ с капустой и картофелем охлажденный	-	-	95	95
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	-	-
<i>или свекла столовая свежая</i>	20	16	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	10	8	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	10,7	8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	4,8	4	-	-
Томатная паста	1,2	1,2	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Бульон и/или вода	80	80	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сметана	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. После этого добавляют припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности.

За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. *При разогреве на плите:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

120. Борщ с мелкошинкованными овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ с мелкошинкованными овощами охлажденный	-	-	95	95
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	-	-
или свекла столовая свежая	20	16	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
или капуста белокочанная свежая	10	8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,4	2	-	-
Томатная паста	1	1	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Сахар-песок	0,4	0,4	-	-
Бульон и/или вода	100	100	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сметана	2	2	5	5
Выход:		100		100

Примечание [A21]: объединить

Примечание [A22]: объединить

По 1 варианту:

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нашинкованную капусту и варят в течение 10-15 минут. Затем добавляют припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

121. Борщ «Сибирский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ «Сибирский» охлажденный	-	-	95	95
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	8,2	8,1	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженное	8,9	8,1	-	-
Вода (для варки бульона)	90	90	-	-
Масса говядины отварной:	5	5	-	-
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	-	-
или свекла столовая свежая	25	20	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	-	-
или капуста белокочанная свежая	8,8	7	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или картофель свежий продовольственный	5,3	4	-	-
Фасоль продовольственная	3	3	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3	-	-
или морковь столовая свежая	3,8	3	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	-	-
или лук репчатый свежий	3,6	3	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-
Томатная паста	1,2	1,2	-	-
Масло растительное	1,6	1,6	-	-
Чеснок	0,5	0,4	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-

Соль	0,3	0,3	-	-
Сметана	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в масле растительном с добавлением бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. Фасоль, предварительно отваренную до полуготовности, закладывают в суп за 10-15 минут до окончания варки. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар и подготовленный чеснок. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Рассольники

122. Рассольник ленинградский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рассольник ленинградский охлажденный	-	-	95	95
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
или картофель свежий продовольственный	40	30	-	-
Крупа перловая	2	2	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,38	2	-	-
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Сметана	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную крупу перловую заливают кипящей водой, отваривают до полуготовности, затем воду сливают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, огурцы консервированные соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Измельченные огурцы соленые припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают отваренную до полуготовности крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенный лук репчатый и морковь, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

123. Рассольник домашний

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рассольник домашний охлажденный	-	-	95	95
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
или капуста белокочанная свежая	10	8		
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
или картофель свежий продовольственный	40	30		
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4		
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4		
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Сметана	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: капусту белокочанную свежую шинкуют, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, огурцы консервированные тонкой соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Огурцы консервированные припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленную капусту белокочанную свежую, доводят до кипения, затем нарезанный картофель, а через 5-10 минут припущенные овощи: морковь, лук репчатый, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль и варят до готовности. Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Солянки

124. Солянка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Солянка охлажденная	-	-	95	95
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	8,2	8,1	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженное	9,47	8,1	-	-
Вода (для варки бульона)	100	100	-	-
Масса отварного мяса	-	5	-	-
Колбаски (сосиски) детские	5,05	5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	-	-
или лук репчатый свежий	8,3	7	-	-
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Бульон и/или вода	92	92	-	-
Сметана	3	3	5	5
Томатная паста	0,8	0,8	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Для приготовления бульона куски мяса, весом не более 1,5 кг, заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: огурцы консервированные и лук репчатый соломкой. Сосиски нарезают кубиком, припускают в течение 5 минут. Измельченные огурцы припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 5-10 минут. Измельченный лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона /или бульона и воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 7-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные лук с томатной пастой, подготовленные огурцы, мясные продукты, соль и варят в течение 5-10 минут. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Супы-пюре

125. Суп-пюре из горошка зеленого

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек б/з	14	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2
или морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6	6
или лук репчатый свежий	7,15	6
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	3	3
Молоко	20	20
Бульон и/или вода	75	75
Зелень (петрушка, укроп)	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 минут, затем к овощам добавляют зеленый горошек и припускают до готовности. Припущенные овощи и подготовленный зеленый горошек протирают. *Приготовление белого соуса:* Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. Протертые овощи и горошек зеленый соединяют с белым соусом, разводят оставшейся частью бульона и/или воды, добавляют соль, доводят до кипения при помешивании. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока прокипяченного и масла сливочного прокипяченного, доводят до кипения при непрерывном помешивании.

126. Суп-пюре из цветной капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп-пюре из цветной капусты охлажденный	-	-	100	100
Капуста цветная б/з	13	13	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14	-	-
или картофель свежий продовольственный	19	14	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,4	4,4	-	-
или лук репчатый свежий	5,2	4,4	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,4	4,4	-	-
или морковь столовая свежая	5,5	4,4	-	-
Сметана	4	4	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Мука пшеничная	2	2	-	-
Бульон и/или вода	90	90	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) со сливочным маслом до полуготовности. В кипящий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) закладывают подготовленный картофель, отваривают до полуготовности, затем закладывают, не размораживая, цветную капусту, через 5 минут после закипания закладывают припущенный лук репчатый и морковь и варят до готовности, все протирают. *Приготовление белого соуса:* Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, заливают бульоном и/или водой (оставшаяся часть от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

127. Суп-пюре из гороха

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп-пюре из гороха охлажденный	-	-	100	100
Горох колотый или целый	12,2	12	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	4	4

Примечание [A23]: объединить

или лук репчатый свежий	4,76	4	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	80	80	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Мука пшеничная	5	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Горох колотый заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности. Подготовленные овощи нарезают. Лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 минут, затем добавляют припущенные овощи и подготовленный горох, протирают. *Приготовление белого соуса:* Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят бульоном и/или водой (оставшаяся часть от рецептурной нормы), добавляют соль, помешивая, доводят до кипения.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

128. Суп-пюре картофельный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп-пюре картофельный охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	36	36	-	-
или картофель свежий продовольственный	48	36	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	-	-
или морковь столовая свежая	2,5	2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Мука пшеничная	2	2	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Молоко	15	15	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

Примечание [A24]: наверное, должно быть указано, какая часть?

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного. Измельченный картофель отваривают в воде (часть от рецептурной нормы) до полуготовности. К картофелю добавляют припущенную морковь и лук репчатый и варят до готовности, все протирают. *Приготовление белого соуса:* Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. Протертые овощи соединяют с подготовленной мукой, разводят бульоном и/или водой (оставшаяся часть от рецептурной нормы) и проваривают. Молоко и масло сливочное соединяют, доводят до кипения. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростойкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

129. Суп-пюре куриный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп-пюре куриный охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10,1	10	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	10,8	10	-	-
Вода (для варки бульона)	100	100	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	-	-
или морковь столовая свежая	2,5	2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,4	2	-	-
Мука пшеничная	4,5	4,5	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Молоко	10	10	-	-
Бульон и/или вода	80	80	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100
Масса супа и сухариков (ТК №487) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г массой 250 г		190/10* 240/10*		190/10* 240/10*

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе — масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию).

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 20 минут, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и продолжают варить до готовности, все протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и проваривают. Молоко и масло сливочное соединяют, доводят до кипения. Готовый суп-пюреправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

130. Суп-пюре овощной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп-пюре овощной охлажденный	-	-	100	100
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
или капуста белокочанная свежая	10	8	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
или картофель свежий продовольственный	14,3	10	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6	6	-	-
или морковь столовая свежая	7,5	6	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Мука пшеничная	2	2	-	-
Молоко	10	10	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы) закладывают нарезанную капусту и отваривают в течение 5-10 минут, затем добавляют нарезанный картофель. За 5-10 минут до окончания варки картофеля и капусты белокочанной добавляют припущенный лук репчатый и морковь. Затем все овощи протирают в горячем виде. *Приготовление белого соуса:* Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде до светло-кремового цвета, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. Протертые овощи соединяют с белым соусом, заливают бульоном и/или водой (оставшаяся часть рецептурной нормы) и варят в течение 15 минут. Молоко и масло сливочное соединяют, доводят до кипения. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

131. Суп из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп из овощей охлажденный	-	-	95	95
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	15	15	-	-
<i>или капуста свежая продовольственная</i>	18,75	15	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	42,9	30	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	4,8	4	-	-
Сметана	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, капусту шинкуют. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту, нарезанный картофель и отваривают в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

132. Суп картофельный с горохом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп картофельный с горохом охлажденный	-	-	100	100
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
или картофель свежий продовольственный	26,6	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Горох колотый или целый	8,1	8	-	-
Выход:	-	100	-	100

По 1 варианту: Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 3-4 часа, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

133. Суп картофельный с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	5,1	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	10	7,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,3	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или</i> лук репчатый свежий	6	5
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,3	0,3
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой или мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Подготовленную мелконарезанную зелень закладывают в блюда во время раздачи.

134. Суп картофельный с рыбой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп картофельный с рыбой охлажденный	-	-	100	100
Консервы рыбные	16	16	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40	30	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	8	6,4	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,2	4,2	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	5	4,2	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Вода	65	65	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь и лук репчатый соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи и варят в течение 10-15 минут, затем добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить в течение 10-15 минут, до готовности.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

135. Суп картофельный с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп картофельный с фасолью охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,6	20	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Фасоль продовольственная	5,06	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленные овощи нарезают: картофель крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную фасоль закладывают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенный лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

136. Суп картофельный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп картофельный охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	-	-
или картофель свежий продовольственный	60	45	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Бульон и/или вода	90	90	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель, соль, припущенный лук репчатый и морковь, доводят до кипения и отваривают в течение 10-15 минут до готовности.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

137. Суп крестьянский с крупой

Наименование изделия:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп крестьянский с крупой охлажденный	-	-	95	95
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16	-	-
или капуста белокочанная свежая	20	16	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
или картофель свежий продовольственный	10,7	8	-	-
Крупа перловая	4	4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	-	-
или морковь столовая свежая	6,2	5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,7	4	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сметана	3	3	5	5
Выход:		100		100

Примечание [A25]: объединить

По 1 варианту: Подготовленную перловую крупу закладывают в кипящую воду (1 кг крупы на 3 л воды) и отваривают до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: капусту белокочанную свежую шашечками, картофель брусочками или дольками, морковь соломкой, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного.

В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят до готовности. За 5-7 минут до готовности закладывают припущенный лук репчатый и морковь, соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

138. Суп рисовый с мясом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	8,2	8,1
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженное	9	8,1
Вода (для варки бульона)	90	90
Масса говядины отварной:	-	5
Крупа рисовая	5,7	5,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,8	3,8
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,5	3,8
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	1	1
Бульон и/или вода	95	95
Чеснок	0,3	0,2
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленное мясо закладывают в бульон, доводят до кипения. Подготовленный лук репчатый мелко рубят и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду всыпают подготовленную крупу рисовую и варят в течение 20-30 минут, затем добавляют припущенный лук репчатый с томатной пастой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, рубленый чеснок и доводят до кипения.

139. Суп с рисом и говядиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп с рисом и говядиной охлажденный	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	8,2	8,1	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженное	9	8,1	-	-
Вода (для варки бульона)	90	90	-	-
Масса говядины отварной:		5	-	-
Крупа рисовая	5,1	5	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	10	7,5	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,3	5	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	6	5	-	-
Томатная паста	0,6	0,6	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: морковь мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящий вместе с мясом бульон и/или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Подготовленную мелконарезанную зелень закладывают в блюда во время раздачи.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

140. Суп картофельный с фрикадельками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп картофельный с фрикадельками охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	53,2	40	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Томатная паста	1	1	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-

Масса супа и фрикаделек готовых (ТК №308) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г.	-	164/36*	-	164/36*
массой 250 г.		214/36*		214/36*
Выход:		100		100

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе — масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками или брусочками, морковь соломкой и лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) без добавления масла растительного в течение 5 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенный лук репчатый и морковь и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные (охлажденные) прогревают в пароконвектомате отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или фрикадельки мясные варят в воде до готовности в течение 10-15 минут.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Фрикадельки мясные прогреть отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.

Супы молочные

141. Суп молочный с вермишелью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп молочный с вермишелью охлажденный	-	-	95	95
Молоко	70	70	-	-
Вода	25	25	-	-
Макароны (лапша, вермишель)	7,1	7,1	-	-
Масло сливочное	1	1	5	5
Сахар-песок	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Лапшу отваривают в воде до полуготовности в течение 5-7 минут, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. Приготавливают смесь из молока и воды, доводят до кипения. В кипящую смесь молока и воды закладывают лапшу или вермишель, предварительно доведенную до полуготовности, доводят до кипения, периодически помешивая, варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сахар, соль, подготовленное масло сливочное.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения, готовый суп заправляют горячим подготовленным маслом сливочным.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый суп заправляют горячим подготовленным маслом сливочным.

142. Суп молочный с крупой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	80	80
Вода	25	25
Крупа рисовая	7	7
или манная	6	6
или кукурузная	6	6
или хлопья овсяные «Геркулес»	6	6
или ячневая	8	8
или гречневая	8	8
или перловая	8	8
или пшенная	8	8
Масло сливочное	1,2	1,2
Сахар-песок	1	1
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленную крупу рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупу, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко и варят до готовности.

За 5 минут до окончания варки добавляют сахар, соль, прокипяченное масло сливочное. Кукурузную, перловую крупы можно варить до в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и добавляют в горячую смесь молока и воды, доводят до кипения, добавляют соль, сахар, варят 5-7 минут до готовности. При отпуске заправляют прокипяченным сливочным маслом. Манную крупу всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят 5-7 минут, до готовности. При отпуске заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Примечание [A26]: что-то пропущено?

143. Суп молочный с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Суп молочный с рисом охлажденный	-	-	95	95
Молоко	70	70	-	-
Вода	20	20	-	-
Крупа рисовая	6	6	-	-
Масло сливочное	1	1	5	5
Сахар-песок	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Молоко доводят до кипения. Подготовленную крупу рисовую отваривают в воде до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко и варят до готовности. Масло сливочное доводят до кипения.

За 5 минут до окончания варки добавляют сахар, соль, подготовленное масло сливочное.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый суп заправляют горячим подготовленным маслом сливочным.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый суп заправляют горячим подготовленным маслом сливочным.

Супы овощные

144. Суп луковый с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп луковый с ветчиной и сыром охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	19,5	19,5	-	-
или картофель свежий продовольственный	26	19,5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	-	-
или лук репчатый свежий	17,4	15	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Масло сливочное	5	5	-	-
Ветчина	5,16	5	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сыр «Фетакса»	5	5	-	-
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную зелень измельчают. Ветчину и сыр «Фетакса» нарезают кубиком. Подготовленный лук репчатый мелко рубят и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Подготовленный картофель отваривают до готовности и разминают в пюре. В кастрюлю с кипящим бульоном и/или водой закладывают подготовленное картофельное пюре, припущенный лук репчатый, ветчину и варят до готовности. За 5-7 минут до готовности добавляют соль, сыр «Фетакса». Подготовленную мелконарезанную зелень закладывают в блюда во время раздачи.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

145. Суп овощной с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп овощной с курицей охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) замороженное	4,3	4	-	-
или мясо птицы (бескостное) охлажденное	4,06	4	-	-
Вода для варки бульона	90	90	-	-
Фасоль продовольственная	6	6	-	-
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	6	6	-	-
или кукуруза б/з	6	6	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14,8	14,8	-	-
или картофель свежий продовольственный	19,7	14,8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	1	1	-	-
или лук репчатый свежий	1,2	1	-	-
Перец сладкий свежий	5,3	4	-	-
Томатная паста	0,6	0,6	-	-
Масло растительное	0,8	0,8	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, отваривают до полуготовности, воду сливают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски массой по 15-20 г, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Подготовленные овощи нарезают: перец сладкий, картофель, морковь и лук репчатый кубиком. Морковь, перец, лук репчатый и томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 15-20 минут. В кипящий бульон и/или воду с мясом закладывают подготовленную фасоль, припущенные овощи, кукурузу, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

146. Суп томатный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп томатный охлажденный	-	-	100	100
Помидоры свежие	43,4	42,5	-	-
Масло растительное	7,1	7,1	-	-
Мука пшеничная	3,6	3,6	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	13,4	13,4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	15,9	13,4	-	-
Макароны	12,5	12,5	-	-
Сахар	0,5	0,5	-	-
Бульон и/или вода	30	30	-	-
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1	-	-
Маслины консервированные (без учета заливки)	2	2	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные помидоры бланшируют, очищают от кожицы, отваривают и протирают. Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, протирают.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета, охлаждают, затем постепенно вливают горячий бульон и/или воду (оставшаяся часть от рецептурной нормы) и варят в течение 7-10 минут при слабом кипении. В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленные овощи, соль, сахар и варят с момента закипания 5-8 минут. Затем добавляют макаронные изделия и варят суп до готовности. При отпуске добавляют маслины, предварительно прокипяченные в собственном отваре, и измельченную зелень.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

147. Суп фасольевый с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	20	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
<i>или морковь столовая свежая</i>	8	6,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,8	6,8
<i>или лук репчатый свежий</i>	7,7	6,8
Бульон и/или вода	60	60
Масло растительное	1,6	1,6
Помидоры свежие	6,1	6
Томатная паста	6	6
Соль	0,4	0,4
Чеснок	0,24	0,2
Маслины консервированные (без учета заливки)	0,4	0,4
Выход:		100

Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде при закрытой крышке до готовности. Подготовленные маслины нарезают кружочком.

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый кубиком, морковь соломкой, помидоры кубиком, чеснок мелко измельчают. Измельченные овощи припускают с томатной пастой и маслом растительным с добавлением воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10-15 минут.

В кипящий бульон и/или воду закладывают фасоль, доводят до кипения, через 5-10 минут добавляют припущенные овощи и варят суп до готовности. В конце варки добавляют соль и подготовленные маслины.

148. Юшка с кабачками и помидорами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Юшка с кабачками и помидорами охлажденная	-	-	95	95
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	24	24	-	-
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	32	24	-	-
Кабачки свежие	10	10	-	-
<i>или кабачки б/з</i>	10	10	-	-
Помидоры свежие	10,2	10	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	4,8	4	-	-

Масло сливочное	3	3	-	-
Бульон и /или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сметана	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель ломтиками, морковь и лук репчатый мелкими кубиками, помидоры дольками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут.

В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения и варят в течение 5-10 минут, добавляют подготовленные кабачки, припущенный лук репчатый и морковь, помидоры, соль и варят до готовности.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Супы прозрачные

149. Бульон куриный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бульон куриный охлажденный	-	-	100	100
Бульон от варки птицы для приготовления второго блюда	100	100	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1	1	-	-
или морковь столовая свежая	1,3	1	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	1	1	-	-
или лук репчатый свежий	1,2	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы (для приготовления второго блюда) заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют нарезанные морковь, лук репчатый и варят при умеренном нагреве в закрытой посуде до готовности мяса птицы. Мясо вынимают из бульона, бульон процеживают, добавляют соль и вновь доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Супы рыбные

150. Суп рыбный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп рыбный охлажденный	-	-	100	100
Консервы рыбные	16	16	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,3	27,3	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	36,4	27,3	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	8	6,4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,2	4,2	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,9	4,2	-	-
Крупа пшеничная	4	4	-	-
Вода	65	65	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или мелким кубиком, лук мелко рубят. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель и овощи и варят до полуготовности. Добавляют консервы рыбные и варят в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

151. Уха ростовская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Уха ростовская охлажденная	-	-	100	100
Филе трески <i>или</i> пикши <i>или</i> сайды <i>или</i> минтая <i>или</i> хека <i>или</i> окуня морского <i>или</i> судака <i>или</i> кефали <i>или</i> мороженое	13,16	12,5	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40	30	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	-	-

или лук репчатый свежий	6,0	5	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Помидоры свежие	10,2	10	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелко рубят, помидоры свежие кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, помидоры свежие и припущенную рыбу (вместе с образовавшимся бульоном). За 1-2 минуты до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми

152. Суп куриный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп куриный охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	6,4	6,3	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	9,7	6,3	-	-
Вода (для варки бульона)	80	80	-	-
Масса птицы отварной:		5	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	-	-
или картофель свежий продовольственный	17,4	13	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
или морковь столовая свежая	10	8	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
или лук репчатый свежий	9,5	8	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Макаронны (вермишель, лапша)	2	2	-	-
Бульон и/или вода	67	67	-	-

Выход:		100		100
---------------	--	------------	--	------------

По 1 варианту: подготовленное мясо птицы нарезают кубиками, закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

153. Суп куриный с кукурузой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	16,16	16
или мясо птицы (бескостное) замороженное	17,12	16
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8
или морковь столовая свежая	10	8
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	6	6
Бульон и/или вода	58	58
Макароны	8	8
Масло растительное	2	2
Соль	0,3	0,3
Зелень (петрушка, укроп)	2,7	2
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы нарезают брусочком, выкладывают на противень или заворачивают в фольгу и запекают в течение 10-15 минут до готовности.

Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного.

Подготовленную зелень измельчают. Банки с кукурузой вскрывают и сливают жидкость. В кипящий бульон и/или воду закладывают макаронные изделия, измельченную морковь, кукурузу консервированную и варят до готовности.

За 5-7 минут до готовности добавляют соль.

Отпускают вместе с запеченной птицей, измельченной зеленью.

154. Суп с клецками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	18,6	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	8	6,4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	100	100
Соль	0,3	0,3
Мука пшеничная	10	10
Яйцо	5	5
Вода	16	16
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь мелкими кубиками или соломкой. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного.

Измельченный картофель закладывают в кипящий бульон и/или воду и варят до полуготовности, закладывают припущенную морковь и варят до готовности. **3**а 5-10 минут до готовности добавляют соль и отварные клецки.

Для приготовления клецек: В воду закладывают соль и доводят до кипения. В кипящую воду, помешивая, всыпают муку, не прекращая помешивания, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Подготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 1-1,5 см. Подготовленные клецки засыпают в кипящую воду и варят 5-6 минут, на 1 кг клецек берут 5 л воды.

155. Суп с лапшой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп с лапшой охлажденный	-	-	100	100
Макароны (вермишель, лапша)	6	6	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Бульон и/или вода	95	95	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук репчатый мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные овощи и варят 5-8 минут, добавляют макаронные изделия и варят 5-7 минут до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

156. Суп с макаронными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп с макаронными изделиями охлажденный	-	-	100	100
Макаронные изделия	8	8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	95	95	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного.

В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенную морковь и лук репчатый и варят с момента закипания в течение 5-8 минут, добавляют макаронные изделия и варят 15-20 минут до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Щи

157. Щи из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Щи из свежей капусты охлажденные	-	-	95	95
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	-	-

или капуста белокочанная свежая	25	20	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
или картофель свежий продовольственный	13,3	10	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	-	-
или морковь столовая свежая	6,25	5	-	-
Томатная паста	0,8	0,8	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,38	2	-	-
Бульон и/или вода	90	90	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сметана	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

158. Щи из шпината

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Щи из шпината охлажденные	-	-	95	95
Шпинат б/з	25	25	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14	-	-
или картофель свежий продовольственный	18,7	14	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4	-	-
или морковь столовая свежая	8	6,4	-	-
Кислота лимонная	0,2	0,2	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,2	4,2	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	5	4,2	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Бульон и/или вода	80	80	-	-
Сметана	4	4	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой и лук репчатый мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. Шпинат, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением лимонной кислоты в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности, затем добавляют припущенный лук репчатый и морковь, шпинат, соль. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Готовые щи допускается отпускать с яйцом, сваренным вкрутую.

По 2 варианту: *При разогреве в ПК:* Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Готовые щи допускается отпускать с яйцом, сваренным вкрутую.

159. Щи зеленые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Щавель	25	25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	18,7	14
Масло сливочное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	8	6,4
Кислота лимонная	0,2	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,2	4,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	5	4,2
Соль	0,3	0,3
Бульон и/или вода	80	80
Сметана	4	4
Выход:		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой и лук репчатый мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. Щавель припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением лимонной кислоты в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности, затем добавляют припущенный лук репчатый и морковь, щавель, соль. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Готовые щи допускается отпускать с яйцом, сваренным вкрутую.

По 2 варианту: При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Готовые щи допускается отпускать с яйцом, сваренным вкрутую.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки: варке, припусканию, тушению и запеканию.

При тепловой обработке в овощах происходят различные физико-химические изменения, в результате которых они приобретают новые свойства, характерные для кулинарно обработанных продуктов.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными правилами.

Для запекания овощи и предварительно варят, припускают, тушат, а иногда используют сырыми. Картофель для запеканок варят очищенным, воду сливают и в горячем виде протирают. Перед запеканием поверхность запеканок допускается смазывать сметаной, молотыми панировочными сухарями и сбрызгивать маслом.

При производстве запеченных блюд из картофеля без предварительной очистки от кожуры картофель подготавливают в строгом соответствии с установленными санитарными правилами, исключая этап очистки от кожуры.

Примечание [A27]: что-то пропущено? Овощи и что?

Картофель, овощи запеченные

160. Драники

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	107,14	107,14
или картофель свежий продовольственный	142,85	107,14
Мука пшеничная	1,8	
Масло растительное	3,5	3,5

Примечание [A28]: объединить

Сметана	14,2	14,2
Выход:		100

Подготовленный картофель протирают или натирают на терке, добавляют просеянную пшеничную муку, соль, перемешивают и выпекают. Подают со сметаной.

161. Запеканка картофельная с мясом отварным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	40,6	40
или говядина (мясо бескостное) замороженная	44,44	40
Масса говядины отварной:	-	30
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	90	90
или картофель свежий продовольственный	120	90
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или лук репчатый свежий	11,9	10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Масса полуфабриката:	-	118
Выход:	-	100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают на куски. Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы). Подготовленные мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и перемешивают.

Картофель варят в подсоленной воде (часть от рецептурной нормы) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) противень, посыпанный сухарями, разравнивают, выкладывают фарш, затем кладут оставшуюся часть картофеля. После разравнивания посыпают оставшимися сухарями панировочными, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

162. Запеканка картофельная с печенью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	57,8	48
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85	85

<i>или</i> картофель свежий продовольственный	113,3	85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Выход:		100

Подготовленную печень нарезают кусочками и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают.

Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы).

Подготовленную печень и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают.

Картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанную маслом сливочным емкостью, посыпанную сухарями панировочными, разравнивают, выкладывают фарш, а на нее — оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают оставшимися сухарями панировочными, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

163. Зразы картофельные с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	117,8	88,4
<i>или</i> картофель свежий очищенный п/ф	88,4	88,4
Масса картофельная		86,6
Лук репчатый свежий	22,8	19
<i>или</i> лук репчатый очищенный п/ф	19	19
Морковь свежая продовольственная	18,1	14,3
<i>или</i> морковь свежая очищенная п/ф	14,3	14,3
Масло растительное	2,9	2,9
Масса фарша		19
Сухари или мука пшеничная	5,7	5,7
Масса полуфабриката		107,4
Масло растительное	9,5	9,5
Масса жареных зраз		95
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Из картофельной массы формируют лепешки, по 1-2 шт на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон. Для фарша: лук репчатый нарезают и слегка припускают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с маслом. Лук смешивают с припущенной морковью, солят. При отпуске зразы поливают маслом.

164. Кабачки, запеченные под соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие или кабачки б/з	9,8 92	92 92
Масло сливочное	8	8
Соль	0,2	0,2
Соус молочный ТК №368		50
Сыр полутвердый	2,7	2,5
Выход:		100

Подготовленные кабачки нарезают кружочками или кубиками, посыпают солью и запекают до полуготовности.

Масло сливочное доводят до кипения.

Подготовленные кабачки выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы), заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

165. Капуста цветная, запеченная в сахарном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная свежая или капуста цветная б/з	118,8 95	95 95
Соль	0,3	0,3
Молоко	17	17
Сухари панировочные	8,6	8,6
Масло сливочное	4	4
Сыр полутвердый	2,2	2
Выход:		100

Примечание [A29]: объединить

Масло сливочное доводят до кипения.

Подготовленную капусту цветную варят в подсоленной воде при слабом кипении до готовности, воду сливают.

Капусту выкладывают в емкость, смазанную сливочным маслом (часть от рецептурной нормы), заливают сахарным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

Приготовление соуса сахарного: сухари подсушивают в течение 5 минут, охлаждают. В подготовленные сухари добавляют прокипяченное масло сливочное (часть от рецептурной нормы), перемешивают. Молоко доводят до кипения и вводят его в сахарно-масляную массу, помешивая, до получения однородной консистенции.

166. Картофель, запеченный в сметанном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	68,7	68,7

<i>или</i> картофель свежий продовольственный	91,6	68,7
Соус сметанный ТК №380	42	42
Сыр полутвердый	1,8	1,7
Масло сливочное	4	4
Соль	1	1
Выход:		100

Подготовленный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, нарезают ломтиками.

Картофель выкладывают в смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) емкость, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

167. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	67,2	67,2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	89,6	67,2
Масло сливочное	4,8	4,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	13,6	13,6
<i>или</i> лук репчатый свежий	16,2	13,6
Масло сливочное	2,4	2,4
Помидоры свежие	20,5	20,0
Масло сливочное	2,4	2,4
Яйцо	15	15
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

Подготовленный картофель нарезают кубиками, лук полукольцами, помидоры дольками. Овощи пассеруют по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы) картофель в течение 10-15 минут, лук и помидоры в течение 5-10 минут.

Подготовленные яйца взбивают, добавляют соль.

Картофель смешивают с луком, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, сверху выкладывают помидоры, слоем 3-4 см, и заливают взбитыми яйцами с солью.

Запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут.

168. Котлеты капустные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	113	113
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	141,3	113
Молоко	23	23

Масло сливочное	3	3
Крупа манная	12	12
Сухари панировочные	8	8
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	120
Масло растительное	7	7
Выход:		100

Подготовленную капусту мелко шинкуют, затем припускают с маслом растительным в молоке. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, добавляют соль, тщательно перемешивают и варят 10-15 минут. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, формируют котлеты, панируют в сухарях. В емкость, смазанную маслом растительным, выкладывают котлеты и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

169. Котлеты картофельные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный <i>или</i> картофель свежий очищенный полуфабрикат	143,33	107,5
Сухари панировочные	6	6
Яйцо	3,1	3,1
Соль	1	1
Масса полуфабриката:		115
Масло растительное	2,5	2,5
Выход:		100

Подготовленный картофель варят в кипящей воде с добавлением соли до готовности. Готовый картофель сливают, картофель обсушивают, протирают, слегка охлаждают до температуры 50-60 °С, добавляют подготовленное яйцо, перемешивают. Из массы формируют котлеты, панируют в сухарях и придают овально-приплюснутую форму. Готовые котлеты укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 250-280 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате при температуре 150-180 °С в течение 7-10 минут до образования золотистой корочки.

170. Котлеты морковные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	94	94
Масло сливочное	5	5
Молоко	15	15

Крупа манная	6,5	6,5
Яйцо	5	5
Мука пшеничная	4,5	4,5
Соль	1	1
Масса полуфабриката:		120
Сметана	3,3	3,3
Выход:		100

Подготовленную морковь нарезают тонкой соломкой или натирают, припускают в молоке с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы), затем постепенно всыпают манную крупу и, периодически помешивая, варят до готовности 10-15 минут. В охлажденную до 40-50 °С массу вводят масло сливочное (часть от рецептурной нормы), соль, яйцо, перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы, панируют их в муке. В емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, выкладывают котлеты, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

171. Котлеты свекольные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	113,3	113,3
<i>или свекла столовая свежая</i>	141,6	113,3
Масло сливочное	6,7	6,7
Крупа манная	10	10
Яйцо	6,7	6,7
Мука пшеничная	8	8
Соль	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		117,3
Масло растительное	6,7	6,7
Выход:		100

Подготовленную отварную свеклу протирают или пропускают через мясорубку, нагревают с добавлением масла сливочного, затем постепенно всыпают манную крупу и, периодически помешивая, варят до готовности 15-20 минут. В охлажденную массу вводят яйцо, добавляют соль, перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы, панируют в муке. В емкость, смазанную маслом растительным, выкладывают котлеты и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

172. Крокеты из моркови с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	95	95
<i>или морковь столовая свежая</i>	118,75	95
Масло сливочное	2,5	2,5
Изюм	5	5

Сахар-песок	5	5
Крупа манная	8	8
Яйцо	4	4
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:		100

Подготовленный изюм замачивают до набухания. Подготовленную морковь нарезают ломтиками или кубиками и припускают в масле сливочном, в конце припускания добавляют подготовленный изюм.

Затем морковь и изюм протирают, добавляют сахар, всыпают тонкой стружкой крупу манную, варят массу в течение 10-12 минут, охлаждают. В охлажденную массу вводят подготовленные яйца, перемешивают, формируют крокеты массой по 10-15 г в виде шариков, панируют их в муке, укладывают в емкость, смазанную маслом сливочным, и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут до готовности.

173. Лепешки картофельные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	106,7	80
Яйцо	5	5
Мука пшеничная	26	26
Сметана	5	5
Соль	1	1
Масло растительное	3	3
Выход:		100

Муку пшеничную просеивают. Подготовленный картофель варят до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60 °С, добавляют яйцо, просеянную муку (часть муки оставляют на подпыл), сметану, соль и перемешивают. Из картофельной массы формируют лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанную маслом растительным емкостью и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 250-280 °С в течение 7-10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-180 °С в течение 5-7 минут до образования золотистой корочки.

174. Овощи запеченные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	65,3	55,5
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	10	10
Кабачки свежие	55,1	52,3
<i>или</i> кабачки б/з	52,3	52,3
Баклажаны свежие	47,2	44,8

или баклажаны б/з	44,8	44,8
Мука пшеничная	3,3	3,3
Сметана	26,6	26,6
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны дольками или кубиками.

Помидоры солят и запекают в предварительно смазанной маслом растительным емкости при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут.

Баклажаны и кабачки солят, панируют в муке и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут. Сметану доводят до кипения. Овощи запеченные выкладывают слоями и поливают прокипяченной сметаной.

175. Перец запеченный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	17	12,8
Соль	6	6
Масло растительное	25	25
Выход:		100

Подготовленный перец нарезают тонкой соломкой, солят и запекают в емкости, предварительно смазанной маслом растительным, при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут.

176. Сырники по-гречески

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	74,3	74,3
или картофель свежий продовольственный	99,1	74,3
Соль	1	1
Масса отварного картофеля:		72
Сыр полутвердый	10,7	10
Яйцо	11	11
Мука пшеничная	2,5	2,5
Мука пшеничная (для панировки)	10	10
Перец сладкий свежий	11,8	9,4
Крупа манная	3	3
Вода	6	6
Чеснок	1	0,8
Масса полуфабриката:		110
Масло растительное	2	2
Выход:		100

Подготовленный картофель варят в подсоленной воде до готовности, сливают воду и протирают, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: перец сладкий свежий мелким кубиком, чеснок мелко рубят. Крупу манную заваривают кипятком. Подготовленный сыр нарезают мелким кубиком. К протертому картофелю добавляют подготовленное яйцо, заваренную крупу манную и муку пшеничную (часть рецептурной нормы), хорошо перемешивают. В получившуюся массу добавляют подготовленный перец сладкий свежий, чеснок, сыр и хорошо перемешивают. Из получившейся массы формируют небольшие круглые лепешки, панируют в муке, выкладывают на смазанную маслом растительным маслом емкость и запекают с двух сторон (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 180-200 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут.

Картофель, овощи тушеные

177. Вок из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	17	17
или морковь столовая свежая	21,25	17
Фасоль стручковая с/м	39	39
Кабачки свежие	35,3	33,5
или кабачки б/з	33,5	33,5
Баклажаны свежие	35,3	33,5
или баклажаны б/з	33,5	33,5
Вода (для припускания)	37	37
Перец сладкий свежий	9,22	8,3
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	2,8	2,8
Чеснок	0,36	0,27
Лимоны	2,44	1,1
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

Лимон нарезают на 4 части и отжимают сок.

Подготовленные овощи нарезают: кабачки и баклажаны дольками или кубиками, морковь, перец свежий крупной соломкой или кубиками, чеснок измельчают.

Подготовленную морковь пассеруют до полуготовности, затем добавляют баклажаны, кабачки, фасоль, добавляют в несколько приемов горячую воду (при использовании овощей быстрозамороженных количество воды уменьшают) и припускают при закрытой крышке в течение 7 минут. В конце тушения добавляют чеснок, соль, сахар, лимонный сок.

178. Вок «Рис с овощами»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35,1	35,1
Вода	41,3	41,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	22,2	22,2
или морковь столовая свежая	27,8	22,2
Перец сладкий свежий	24,9	18,7
Масло растительное	6,7	6,7

Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую воду и припускают при слабом кипении.
 Подготовленную морковь и перец свежий нарезают брусочком.
 Измельченную морковь пассеруют до полуготовности, соединяют с перцем свежим, припущенным рисом, добавляют в несколько приемов горячую воду и тушат в течение 7 минут.
 В конце тушения добавляют соль.

179. Капуста, тушенная с колбасными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста, тушенная с колбасными изделиями охлажденная	-	-	100	100
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78	-	-
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	97,5	78	-	-
Масло растительное	4,8	4,8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	5,6	4,5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	5,4	4,5	-	-
Вода	30	30	-	-
Томатная паста	2,2	2,2	-	-
Сахар-песок	2,2	2,2	-	-
Колбасные изделия	15,3	15	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные изделия колбасные нарезают. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь соломкой, капусту шинкуют. Капусту закладывают в емкость, добавляют воду (2/3 части от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (1/3 часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут. Овощи соединяют, добавляют подготовленные изделия колбасные и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и вновь доводят до кипения. Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

180. Капуста, тушенная с мясом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Капуста тушенная с мясом, охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	7,07	7	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	7,78	7	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78	-	-
или капуста белокочанная свежая	97,5	78	-	-
Вода или бульон	30,6	30,6	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5	-	-
или морковь столовая свежая	5,63	4,5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	-	-
или лук репчатый свежий	5,36	4,5	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Соль	0,6	0,6	-	-
Сахар-песок	2,2	2,2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают кубиком и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь соломкой, капусту шинкуют. Измельченную капусту закладывают в емкость, добавляют воду или бульон (2/3 части от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды или бульона (1/3 часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут. Овощи соединяют, добавляют подготовленное мясо и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют оставшуюся часть соли, сахар и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

181. Капуста тушенная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста тушенная охлажденная	-	-	100	100
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	-	-
или капуста белокочанная свежая	125	100	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Томатная паста	2	2	-	-

Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	12,5	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	9,5	8	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сахар-песок	0,5	0,5	-	-
Вода	50	50	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь соломкой, капусту шинкуют. Измельченную капусту закладывают в емкость, добавляют воду (2/3 части от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (1/3 часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут. Овощи соединяют и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

182. Овощное рагу с баклажанами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	11,3	11,3
<i>или лук репчатый свежий</i>	13,5	11,3
Масло сливочное	6,7	6,7
Баклажаны свежие	71,6	68
<i>или баклажаны б/з</i>	68	68
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	36	36
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	48	36
Помидоры свежие	20,4	20
Зелень (петрушка, укроп)	5,4	4
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

Подготовленные картофель, баклажаны, помидоры нарезают крупным кубиком.

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, смешивают с нарезанными овощами, солью и тушат при слабом кипении до готовности в течение 30-35 минут. Свежую мелконарезанную зелень закладывают в блюдо перед подачей.

183. Перец, фаршированный овощами и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	80	60

Крупа рисовая	5,5	5,5
Соль	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	14,5	14,5
или морковь столовая свежая	18	14,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или лук репчатый свежий	11,9	10
Помидоры свежие	16,3	16
Масло растительное	5	5
Масса фарша:		40
Масса полуфабриката:		100
Соус молочный № 368	25	25
Выход:		100

Приготовление фарша: подготовленные овощи нарезают: морковь, лук репчатый и помидоры тонкой соломкой. Овощи пассеруют в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Припущенные овощи соединяют с рисом, перемешивают. Подготовленный перец бланшируют (*опустить в кипяток на несколько секунд*), наполняют фаршем, укладывают в один ряд в емкость, заливают соусом молочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут.

184. Рагу из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рагу из овощей охлажденное	-	-	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	20	20	-	-
или картофель свежий продовольственный	60	45	26,7	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	12,4	12,4	-	-
или морковь столовая свежая	25	20	15,5	12,4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	10	10	-	-
или лук репчатый свежий	11,9	10	11,9	10	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	-	-	11,6	11,6	-	-
или капуста белокочанная свежая	-	-	14,5	11,6	-	-
Вода	25	25	15	15	-	-
Масло растительное	4	4	4	4	-	-
Масса припущенных овощей:	-	75	-	50	-	-
Масло растительное	0,9	0,9	0,9	0,9	-	-
Томатная паста	2,4	2,4	2,4	2,4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4	2,4	2,4	-	-

или морковь столовая свежая	3	2,4	3	2,4	-	-
Мука пшеничная	1	1	1	1	-	-
Сахар-песок	0,75	0,75	0,75	0,75	-	-
Вода	23	23	23	23	-	-
Масса готового соуса:	-	30	-	30	-	-
Кабачки свежие	-	-	12,6	12	-	-
или кабачки б/з	-	-	12	12	-	-
Горошек б/з	-	-	8	8	-	-
или горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	-	-	8	8	-	-
Чеснок	0,4	0,3	-	-	-	-
Соль	0,3	0,3	0,2	0,2	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Подготовленный чеснок измельчают.

Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут.

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.

Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют измельченный чеснок, оставшуюся часть соли и тушат до готовности.

По 2 варианту: Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут.

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.

Подготовленную капусту белокочанную нарезают шашечками, припускают в небольшом количестве воды.

Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10-15 минут. После этого добавляют нарезанные кабачки, припущенную белокочанную капусту и продолжают тушение в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют горошек зеленый, оставшуюся часть соли и тушат до готовности.

Приготовление соуса по 1, 2 варианту: Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

185. Свекла тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	103,3	103,3
или свекла столовая свежая	129,1	103,3
Масло сливочное	3	3
Сметана	5	5
Соль	0,25	0,25

Масса полуфабриката:		109,2
Выход:		100

Масло доводят до кипения. Сметану кипятят. Подготовленную свеклу варят до готовности, нарезают крупной соломкой или кубиком и прогревают с маслом сливочным, затем добавляют сметану и тушат, периодически помешивая, в течение 10-15 минут.

186. Капуста цветная отварная с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная свежая	134,8	107,8
или капуста цветная б/э	107,8	107,8
Масло сливочное	3	3
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Примечание [А30]: объединить

Масло сливочное доводят до кипения. Подготовленную капусту цветную варят в подсоленной воде при слабом кипении до готовности. Затем воду сливают, капусту заправляют прокипяченным сливочным маслом.

187. Овощи отварные с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Овощная смесь быстрозамороженная*	107,8	107,8
Масло сливочное	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

*Овощная смесь «Гавайская»
 Состав: рис, горошек зеленый, кукуруза, перец сладкий.
 Овощная смесь «Лечо»
 Состав: томаты, лук репчатый, перец сладкий.
 Овощная смесь «Гарнир с баклажанами»
 Состав: баклажаны, кабачки, лук репчатый, томаты, зеленый горошек.
 Овощная смесь «Гарнир с кабачками»
 Состав: кабачки, морковь, перец сладкий, лук репчатый, томаты, зеленый горошек.

Овощную смесь замороженную кладут в кипящую подсоленную воду, не размораживая, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, овощную смесь откидывают, перекладывают в посуду и заправляют прокипяченным сливочным маслом.

БЛЮДА ИЗ КРУП

Каши

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

Перед варкой каши крупу перебирают, промывают. Манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные «Геркулес» не промывают. Пшено, рисовую, гречневую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой. При закладке жидкости следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы.

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных «Геркулес».

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Когда каша стала густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретет своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой (из ядрицы не пропаренной) — около 4,5 ч; из ядрицы быстро разваривающейся — 1-1,5 ч; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной — 1,5-2 ч; рисовой — около 1 ч.

Вязкая каша представляет собой густую массу.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая, пшеничная.

Манная крупа в воде или молоке с водой почти полностью набухает и быстро разваривается, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании.

Жидкие каши готовят так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости.

В готовой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими форму.

Кашу отпускают в горячем виде, поливают или заправляют маслом сливочным, доведенным до кипения, а так же вареньем, медом, джемом и повидлом.

Изделия из каш

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, плодами, изюмом. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют масло сливочное, яйца, сахар. Пудинги, как правило, готовят в формах. Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с маслом или сметаной, доведенными до кипения, с молочным или сладким соусом, вареньем.

188. Изделия фигурные и хлопья из круп сладкие с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20
Молоко	80	80
Выход:		100

Молоко прокипятить, остудить до температуры 70 °С. Залить готовый завтрак молоком.

189. Мюсли с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	80	80
Завтраки зерновые (мюсли)	17,5	17,5
Сахар-песок	3	3
Выход:		100

Молоко прокипятить, охладить, залить готовый завтрак, добавить сахар-песок дать настояться в течение 3-5 минут.

Каши

190. Каша вязкая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	25	25
<i>или пшеничная</i>	25	25
<i>или рисовая</i>	22,2	22,2
<i>или перловая</i>	22,2	22,2
<i>или ячневая</i>	22,2	22,2
<i>или овсяная</i>	25	25
<i>или хлопья «Геркулес»</i>	22	22
<i>или манная</i>	22,2	22,2
<i>или пшеничная</i>	25	25
<i>или кукурузная</i>	28,5	28,5
Молоко или вода для крупы гречневой	80	80
для крупы пшеничной	80	80
крупы рисовой	82	82
крупы перловой	82	82
для крупы ячневой	82	82
для крупы овсяной	80	80
для хлопьев «Геркулес»	82	82
для крупы манной	82	82
для крупы пшеничной	80	80
для крупы кукурузной	77	77
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Крупу засыпают в кипящую молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

191. Каша гречневая молочная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	2 вариант

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша гречневая охлажденная	-	-	95	95
Крупа гречневая	11	11	-	-
Молоко	72	72	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Вода	30	30	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2,5	2,5	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности, периодически помешивая. За 5-7 минут до окончания варки добавляют сахар, соль. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

192. Каша «Дружба»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша «Дружба» охлажденная	-	-	95	95
Крупа пшено шлифованное	10	10	-	-
Крупа рисовая	10	10	-	-
Молоко	55	55	-	-
Вода	30	30	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

193. Каша жидкая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшенная	20	20
или рисовая	15,4	15,4
или овсяная	20	20

или хлопья «Геркулес»	15,4	15,4
или манная	15,4	15,4
или пшенная	20	20
или кукурузная	20	20
Молоко или вода для крупы пшенной	84	84
крупы рисовой	88	88
крупы овсяной	84	84
для хлопьев «Геркулес»	88	88
для крупы манной	88	88
для крупы пшенной	84	84
для крупы кукурузной	84	84
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Крупу засыпают в кипящую молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

194. Каша манная с яблоками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша манная с яблоками охлажденная	-	-	95	95
Крупа манная	20	20	-	-
Молоко	50	50	-	-
Вода	25	25	-	-
Яблоки	5,8	5	-	-
Сироп:			-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Вода	12	12	-	-
Масса сиропа:		14	-	-
Масса припущенных яблок с сиропом:	-	22,5	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят до кипения и процеживают. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и доводят до кипения.

Манную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, варят при непрерывном помешивании в течение 20 минут, затем добавляют припущенные с сиропом яблоки и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

195. Каша манная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша манная охлажденная	-	-	95	95
Крупа манная	12,8	12,8	-	-
Молоко	65	65	-	-
Вода	25	25	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Крупу манную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

196. Каша овсяная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша овсяная охлажденная	-	-	95	95
Хлопья овсяные «Геркулес»	13	13	-	-
Молоко	38	38	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Вода	50	50	-	-

Сахар-песок	3	3	-	-
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Хлопья овсяные («Геркулес») засыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

197. Каша пшенная с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша пшенная с изюмом охлажденная	-	-	95	95
Крупа пшенная	13	13	-	-
Вода	59	59	-	-
Молоко	49	49	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Изюм	5	5	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:	-	100		100

По 1 варианту: Подготовленный изюм замачивают для набухания. Подготовленную крупу пшенную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Изюм добавляют в кашу за 15 минут до окончания варки. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

198. Каша пшенная с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша пшенная с курагой охлажденная	-	-	95	95

Крупа пшеничная	13	13	-	-
Молоко	49	49	-	-
Вода	59	59	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Курага	5	5	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную курагу замачивают для набухания, затем нарезают. Подготовленную крупу пшеничную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, варят до готовности. Курагу добавляют в кашу за 15 минут до окончания варки. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

199. Каша пшеничная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша пшеничная охлажденная	-	-	95	95
Крупа пшеничная	15	15	-	-
Молоко	38	38	-	-
Сахар-песок	2,5	2,5	-	-
Вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную крупу пшеничную засыпают в подготовленную смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

200. Каша рассыпчатая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	47,6	47,6
или пшеничная	40	40
или рисовая	35,7	35,7
или перловая	33,3	33,3
или ячневая	33,3	33,3
или пшеничная	40	40
или кукурузная	33,3	33,3

Молоко или вода для крупы гречневой	71	71
для крупы пшеничной	72	72
крупы рисовой	75	75
крупы перловой	80	80
для крупы ячневой	80	80
для крупы пшеничной	72	72
для крупы кукурузной	72	72
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

201. Каша рисовая с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша рисовая с изюмом охлажденная	-	-	95	95
Крупа рисовая	10	10	-	-
Вода	47	47	-	-
Молоко	40	40	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Изюм	5	5	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:	-	100		100

По 1 варианту: Подготовленный изюм замачивают для набухания. Подготовленную крупу всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют сахар, соль, подготовленный изюм и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

202. Каша рисовая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша рисовая охлажденная	-	-	95	95
Крупа рисовая	22,2	22,2	-	-
Молоко	50	50	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-

Сахар-песок	3	3	-	-
Вода	20	20	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Изделия из каш

203. Запеканка манная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Вода	75	75
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4
Яйцо	3	3
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Сметана	2	2
Выход:	-	100

Подготовленную крупу манную засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют яйцо, масло сливочное, перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование. Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар -пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

204. Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	24	24
или пшено	27	27
или крупа пшеничная	27	27
Вода (на кашу рисовую)	56	56
Вода (на кашу пшенную, пшеничную)	54	54
Тыква	40	28

или тыква б/з	28	28
Сахар-песок	20	20
Яйцо	5	5
Соль	0,3	0,3
Масло растительное (для смазки)	7,5	7,5
Сухари пшеничные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Масса полуфабриката:	-	112
Масса готовой запеканки:	-	100
Масло сливочное	5	5
или соус ТК №364, 366	30	30
или молоко сгущенное ТК №371	20	20
Выход: с маслом	-	105
с соусом	-	130
с молоком сгущенным	-	120

Примечание [A31]: объединить

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы) и варят при непрерывном помешивании, за 10 минут до готовности добавляют тыкву замороженную и доводят до готовности при слабом кипении. Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой, охлаждают, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Далее готовят как запеканку. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, сверху смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности. Подают запеканку с маслом, со сладким соусом или молоком сгущенным.

205. Запеканка рисовая с творогом и изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	24	24
Вода	50	50
Изюм	10	10
Творог	20	20
Яйцо	5	5
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	7,5	7,5
Масло сливочное	2,5	2,5
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Выход:		100

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы) и варят при непрерывном помешивании до готовности. Подготовленный изюм замачивают до набухания. Яйца растирают с оставшимся сахаром. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют смесь сахара с яйцами, творог, изюм, перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование. Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

206. Запеканка рисовая с творогом и соусом ягодным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	30	30
Вода	62	62
Соль	0,3	0,3
Творог	16,2	16,2
Сахар-песок	6	6
Яйца	4	4
Масло растительное (для смазки)	2	2
Сухари пшеничные	5	5
Сметана	5	5
Масса полуфабриката:	-	112
Масса готовой запеканки:	-	100
Клубника (земляника) или вишня быстрозамороженная	12,0	12,0
<i>или малина быстрозамороженная</i>	12,0	12,0
<i>или вишня быстрозамороженная</i>	12,0	12,0
Вода	9,0	9,0
Сахар-песок	16,5	16,5
Масса ягодного соуса:	-	30
Выход с соусом:	-	130

Примечание [A32]: уже есть один раз вишня, ниже снова вишня

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы) и варят при непрерывном помешивании до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 60-70 °С, добавляют протертый творог, взбитые с оставшейся частью сахара яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Для приготовления соуса: клубнику (землянику), или малину, или вишню замороженную присыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 1 час для выделения сока, затем варят, помешивая, в течение 10-20 минут.

207. Запеканка рисовая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20	20
Вода	75	75
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4
Яйцо	3	3
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Сметана	2	2
Выход:		100

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют яйцо, масло сливочное, перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование. Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

208. Запеканка со свежими плодами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
<i>или</i> рисовая	20	20
<i>или</i> пшено	22,4	22,4
Вода (на кашу манную или рисовую)	34	34
Вода (на кашу пшеничную)	32	32
Молоко	40	40
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4
Яйцо	3	3
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Яблоки	22,8	16
<i>или</i> груши	22	16
<i>или</i> абрикосы	18,8	16
<i>или</i> слива	17,6	16
Сметана	2	2
Выход:	-	100

Подготовленную крупу, манную, рисовую или пшено, засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Готовую вязкую кашу охлаждают и выкладывают (половину от всей массы) ровным слоем в смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, затем плоды, нарезанные мелкими кубиками. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

209. Крупеник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	30	30
<i>или</i> крупа пшеничная	30	30
Молоко	20	20
Вода	28	28
Масса каши:		74
Творог	34	34

Сахар-песок	4	4
Сухари панировочные	2	2
Яйцо	4	4
Масло сливочное	2	2
Сметана	2	2
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		120
Выход:		100

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности. Соль, сахар добавляют за 5-10 минут до окончания варки каши. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют протертый творог, яйца и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование.

Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

210. Плов из риса с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	30	30
Вода	60	60
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Курага	5	5
Выход:	-	100

Подготовленный рис засыпают в кипящую воду, добавляют масло сливочное, сахар, соль и варят до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают подготовленную курагу, перемешивают, закрывают крышкой и варят до готовности. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному рису добавляю подготовленную курагу, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180 °С в течение 10-15 минут.

211. Плов с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плов с изюмом охлажденный	-	-	100	100
Крупа рисовая	26	26	-	-
Вода	55	55	-	-
Масло сливочное	10	10	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	11	11	-	-
или лук репчатый свежий	13,1	11	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	-	-

или Морковь столовая свежая	25	20	-	-
Изюм	10,2	10	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:	-	100	-	100

По 1 варианту: Подготовленный изюм замачивают до набухания. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, репчатый лук полукольцами. Овощи пассеруют на масле. В подготовленную крупу рисовую кладут овощи, добавляют воду, соль и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

212. Пудинг рисовый, манный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	25,5	25,5
или крупа манная	25,5	25,5
Молоко	25	25
Вода	66	66
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	5	5
Яйцо	5	5
Масло сливочное	5	5
Сухари панировочные	3	3
Сметана	3	3
Выход:	-	100

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят при непрерывном помешивании до готовности. Соль, сахар (часть от рецептурной нормы) добавляют за 5-10 минут до окончания варки каши. В готовую кашу, охлажденную до 60-70 °С, добавляют растертые с оставшейся частью сахара яичные желтки, масло сливочное (часть от рецептурной нормы), перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование.

Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ

Фасоль, горох и чечевицу перед приготовлением блюд тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде.

Бобовые (кроме гороха лущеного) развариваются медленно, поэтому перед варкой их замачивают в холодной воде. Предварительное замачивание бобовых дает возможность не только сократить срок их тепловой обработки, но и сохранить во время варки зерна в целом (не разваренном) виде.

Для замачивания на одну часть сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15 °С.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) на несколько часов и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевицы — 45-60 минут, гороха — 60-90 минут, фасоли — 1-2 часа.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это увеличивает время варки бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму.

Хорошо сваренные зерна имеют однородную мягкую консистенцию. У сваренной фасоли, чечевицы большая часть зерен должна сохранить свою форму. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль, затем сливают.

213. Бобовые в соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	33,3	33,3
или горох колотый (или целый)	33,3	33,3
или чечевица	33,3	33,3
Масса отварных бобовых:		70
Соль	1	1
Масло сливочное	3,4	3,4
Соус томатный ТК №363	26,6	26,6
или соус молочный ТК №368	26,6	26,6
или соус сметанный ТК №380	26,6	26,6
или соус сметанный с томатом ТК №379	26,6	26,6
Выход:		100

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох 60-90 минут, чечевицу 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 минут в отваре, который потом сливают. Масло сливочное доводят до кипения. Отварные бобовые соединяют с соусом, добавляют прокипяченное масло сливочное, нагревают до кипения.

214. Бобовые с тушеной капустой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	22,3	22,3
или горох колотый (или целый)	22,3	22,3
или чечевица	22,3	22,3
Масса отварных бобовых:		47
Соль	1	1

Соус томатный ТК №363	7,8	7,8
Капуста тушеная ТК №343	46,9	46,9
Выход:		100

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде, при закрытой крышке, в конце варки добавляют соль. Фасоль варят 1-2 часа, горох 60-90 минут, чечевицу 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими, варку прекращают и оставляют на 15-20 минут в отваре, который потом сливают. Отварные бобовые соединяют с тушеной капустой и томатным соусом, доводят до кипения.

215. Запеканка из бобовых и картофеля

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	21,2	21,2
<i>или</i> горох колотый или целый	21,2	21,2
<i>или</i> чечевица	21,2	21,2
Масса отварных бобовых:		44,4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	49,8	49,8
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	66,4	49,8
Масса отварного картофеля:		48,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9,3	9,3
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,1	9,3
Масло сливочное	4,4	4,4
Масса пассерованного лука:		4,9
Яйцо	4,4	4,4
Сметана	2,2	2,2
Сухари панировочные	2,2	2,2
Соль	2,0	2,0
Масса полуфабриката:		108,4
Выход:		100

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох 60-90 минут, чечевицу 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими, варку прекращают, отвар сливают.

Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленный картофель отваривают.

Подготовленные отварные бобовые, отварной картофель и пассерованный лук репчатый соединяют и протирают. Добавляют соль, подготовленные яйца, перемешивают и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями панировочными и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 7-10 минут.

216. Пюре из бобовых с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	27,7	27,7
<i>или</i> горох колотый (или целый)	27,7	27,7
<i>или</i> чечевица	27,7	27,7
Масса отварных бобовых:	-	58
Соль	1	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	24,2	24,2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	32,3	24,2
Масса отварного картофеля:	-	23,6
Молоко	15,2	15,2
Масло сливочное	4,8	4,8
Выход:		100

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох 60-90 минут, чечевицу 45-60 минут. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 минут в отваре, который потом сливают.

Подготовленный картофель отваривают. Молоко доводят до кипения. Масло сливочное доводят до кипения. Отварные бобовые соединяют с отварным картофелем и протирают, добавляют прокипяченное масло сливочное, прокипяченное молоко и нагревают до кипения.

217. Пюре из бобовых с маслом сливочным и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пюре из бобовых ТК №218	87	87
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17,4	17,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	20,7	17,4
Масло сливочное	6,5	6,5
Масса пассерованного лука:		13
Выход:		100

Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленное пюре из бобовых заправляют пассерованным луком репчатым, нагревают до кипения.

218. Пюре из бобовых

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	48,5	48,5
<i>или</i> горох колотый (или целый)	48,5	48,5
<i>или</i> чечевица	48,5	48,5
Соль	1	1
Масло сливочное	3	3
Выход:		100

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох 60-90 минут, чечевицу 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими, варку прекращают. Отвар сливают, а бобовые протирают. Масло сливочное доводят до кипения. В полученную массу пюре добавляют соль, прокипяченное масло сливочное, нагревают до кипения.

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 минут, лапшу ■ 20-25 минут, вермишель ■ 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растительным или прокипяченным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Количество растительного и сливочного масла допускается изменить, при этом соответственно изменяется выход блюда.

219. Вок «Лапша с форелью в сливочном соусе»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Форель с/м	28,5	20,8
Вода	3,3	3,3
Лимон	4,4	2
Масса припущенной форели:		16,7
Лапша рисовая	13,3	13,3
Соль	2,0	2,0
Масса отварной лапши:		66,7
Сливки	8	8

Вода	12	12
Масло растительное	1,7	1,7
Зелень (петрушка, укроп)	0,95	0,7
Мука пшеничная	0,8	0,8
Масса соуса:		16,7
Выход:		100

Подготовленную рыбу нарезают кубиком, сбрызгивают отжатым из подготовленных лимонов соком, маринуют 5-10 минут.

Рисовую лапшу отваривают в большом количестве воды в соотношении (из расчета 6 л воды на 1 кг рисовой лапши) в течение 2-3 минут. Подготовленную зелень измельчают. Форель припускают в течение 5-7 минут, затем добавляют подготовленную рисовую лапшу и тушат в течение 5 минут. Перед отпуском поливают соусом и посыпают зеленью.

Приготовление соуса: Просеянную пшеничную муку подсушивают при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают воду и сливки, варят в течение 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, при постоянном помешивании добавляют соль и доводят до кипения.

Примечание [А33]: соотношение не указано

220. Вок «Спагетти разноцветные»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Спагетти разноцветные	39,2	39,2
Соль	2	2
Масса отварных спагетти:		80
Масло растительное (для заправки спагетти)	2	2
Сметана	9,6	9,6
Вода	15,2	15,2
Сыр полутвердый	5,16	4,8
Мука пшеничная	1	1
Масса соуса:		20
Выход:		100

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) до готовности. Отварные макароны заправляют маслом растительным. Перед отпуском поливают соусом.

Приготовление соуса: Просеянную пшеничную муку подсушивают при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячую воду и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, при постоянном помешивании добавляют тертый сыр, сметану и доводят до кипения.

221. Вок «Спагетти с кальмаром»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кальмара с/м	33,3	29
Лимоны (для сока)	2	2,0
Масса припущенного кальмара:		13,3
Овощи с/м	27,6	27,6

Макаронны	23,1	23,1
Масса отварных макарон:		56,7
Масло растительное	8,3	8,3
Соль	2,0	2,0
Чеснок	0,6	0,5
Вода	26	26
Сыр полутвердый	3,6	3,3
Выход:		100

Кальмары размораживают, промывают и нарезают кольцами, сбрызгивают лимонным соком и маринуют в течение 10-15 минут. Затем припускают в небольшом количестве воды до готовности. Отвар сливают.

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Макароны откидывают. Чеснок измельчают, пассеруют до полуготовности, соединяют с кольцами кальмара, овощами, отварными макаронными изделиями, солью и добавляют в несколько приемов горячую воду, припускают при закрытой крышке в течение 7 минут. При отпуске посыпают тертым сыром.

222. Лапшевник с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны (вермишель, лапша яичная)	25	25
Вода	55	55
Творог	33	33
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	2	2
Сметана	2	2
Сухари панировочные	2	2
Соль	0,30	0,30
Выход:		100

Макаронны варят в воде, не откидывая. Протертый творог смешивают с солью и сахаром. Смесь соединяют с вареными макаронными изделиями, выкладывают в смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями емкость, слоем не более 3-4 см. Поверхность смазывают сметаной и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С.

223. Лапшевник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны (вермишель, лапша яичная)	29	29
Вода	84	84
Яйцо	4	4
Сахар-песок	4	4
Масло растительное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Соль	0,3	0,3
Масса готового лапшевника:	-	96

Масло сливочное	4	4
Выход:		100

Макаронны варят в воде, не откидывая. В охлажденные до 60-70 °С макаронны добавляют яйца, взбитые с сахаром, перемешивают. Массу выкладывают в смазанную растительным маслом емкость, слоем не более 3-4 см, посыпают сухарями и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С. После запекания поливают прокипяченным сливочным маслом.

224. Макаронник с печенью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень (говяжья)	82,10	67,00
Макаронны	25,00	71,50
Лук репчатый	8,57	7,10
Масло растительное	2,30	2,30
Яйцо	3,60	3,60
Сахар-песок	4,00	4,00
Масло растительное д/смазки	2,00	2,00
Сухари панировочные	2,10	2,10
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	1,42	1,42
Выход:		100,00

Печень припускают. Готовую печень пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Макаронны варят в подсоленной воде, охлаждают. В охлажденные макаронны добавляют взбитые с сахаром яйца, перемешивают. Подготовленные макаронны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость ровным слоем 1,5 см, сверху кладут подготовленную печень слоем не более 1 см, а на него оставшуюся часть отварных макарон слоем не более 1,5 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 180-200 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170 °С в течение 15-20 минут. После запекания поливают прокипяченным сливочным маслом.

225. Макаронник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны	29	29
Вода	84	84
Яйцо	4	4
Сахар-песок	4	4
Масло растительное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Соль	0,3	0,3
Масса готового макаронника:	-	96
Масло сливочное	4	4
Выход:		100

Макаронны варят в воде, не откидывая. В охлажденные до 60-70 °С макаронны добавляют яйца, взбитые с сахаром, перемешивают. Массу выкладывают в смазанную растительным маслом емкость, слоем не более 3-4 см, посыпают сухарями и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С. После запекания поливают прокипяченным сливочным маслом.

226. Макаронны, запеченные с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные охлажденные	-	-	97	97
Макаронны	34,7	34,7	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Соль	2	2	-	-
Сыр полутвердый	7,5	7	7,5	7
Выход:		100		100

По 1 варианту: Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 20-30 минут, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170 °С в течение 8-10 минут.

По 2 варианту: Макаронные изделия отварные перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170 °С в течение 8-10 минут.

227. Макаронны с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны	29,0	29,0
Томатная паста	5,3	5,3
Масло сливочное	7,0	6,7
Зелень (петрушка, укроп)	1,0	1,0
Соль	2,0	2,0
Выход:		100

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) до готовности, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). В томатную пасту добавляют оставшуюся часть масла сливочного и, помешивая, пассеруют в течение 5 минут, после чего смешивают с отварными макаронами. При отпуске посыпают подготовленной рубленой зеленью.

228. Паста «Карбонара»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Соус «Карбонара» ТК №365	40	40
Изделия макаронные отварные ТК №340	60	60
или изделия макаронные отварные (спагетти) ТК №339	60	60
Выход:		100

Изделия макаронные отварные подают с соусом.

При использовании охлажденных кулинарных изделий блюда разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца, меланж. Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Масса и качество куриных яиц должны соответствовать требованиям действующей технической документации.

Омлеты готовят из яиц, меланжа, с добавлением молока или воды (натуральными) или с добавлением колбасных или ветчинных изделий, сыра.

Омлетную массу, предназначенную для приготовления омлетов, перемешивают не взбивая.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

При варке яиц **вкрутую** их погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды и 40-50 г соли) и варят после закипания воды 10 минут. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду на **непродолжительное** время.

В пароконвектомате можно варить яйца в скорлупе в режиме пара без добавления воды. Время приготовления составляет 8-15 минут в зависимости от загрузки оборудования.

229. Омлет с колбасными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Омлет с колбасными изделиями охлажденный	-	-	100	100
Яйцо	65	65	-	-
Молоко	25	25	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масса омлетной смеси:	-	90	-	-
Колбасные изделия	15,5	15	-	-

Масло сливочное	2	2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: к подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленные колбасные изделия нарезают кубиком, или ломтиком, или соломкой. Измельченные колбасные изделия смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 140-150 °С или в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

230. Омлет с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	65	65
Молоко	25	25
Соль	0,3	0,3
Масса омлетной смеси:	-	90
Ветчина	15,5	15
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленную ветчину нарезают кубиком, или ломтиком, или соломкой. Измельченную ветчину смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 140-150 °С или в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут.

231. Омлет с сыром запеченный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Омлет охлажденный	-	-	95	95
Яйцо	65	65	-	-
Молоко	25	25	-	-
Соль	0,25	0,25	-	-
Сыр полутвердый	13	12	5,3	5

Масло сливочное	4	4	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: подготовленный сыр натирают на крупной терке. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 140-150 °С в течение 8-10 минут.

По 2 варианту: подготовленный сыр натирают на крупной терке. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость. Омлет посыпают тертым сыром, равномерно распределяя его по поверхности блюда, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

232. Омлет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Омлет охлажденный	-	-	95	95
Яйцо	75	75	-	-
Молоко	30	30	-	-
Соль	0,25	0,25	-	-
Масса омлетной смеси:		105	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Выход:		100	-	100

По 1 варианту: К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 140-150 °С или в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

233. Цветная капуста, запеченная под омлетом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная	50,32	34
или капуста цветная б/з	34	34
Яйцо	54	54

Молоко	30	30
Масло сливочное	2	2
Соль	0,3	0,3
Масло растительное (на смазку)	3	3
Выход:		100

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Замороженную капусту цветную, не размораживая, или подготовленную свежую **кладут** в кипящую подсоленную воду и **варят** в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, капусту откидывают, мелко рубят, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, заливают омлетной смесью, слоем не более 2,5-3см и запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 140-150 °С или в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут. Готовую капусту с омлетом поливают прокипяченным маслом сливочным.

234. Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	100	100
Соль	5	5
Выход:		100

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду и варят после закипания в течение 10 минут. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду на непродолжительное время. В пароконвектомате можно варить яйца в скорлупе в режиме пара без добавления воды. Время приготовления составляет 8-15 минут в зависимости от загрузки оборудования.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Горячие блюда из творога готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, варенный на пару) и запеченными (сырники, пудинги, запеканки, суфле).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов, более нежной консистенцией. Готовые блюда допускается отпускать с маслом, сахаром, сметанным соусом, сладкими соусами или вареньем.

Для приготовления горячих блюд творог протирают, с целью получения однородной консистенции.

Яйца для приготовления блюд из творога обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

235. Запеканка из творога с какао

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога с какао охлажденная	-	-	100	100
Творог	91,8	90	-	-
Крупа манная	4	4	-	-
Сахар-песок	7	7	-	-
Яйцо	2,6	2,6	-	-
Какао-порошок	4	4	-	-
Ванилин	0,5	0,5	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сухари панировочные	2	2	-	-
Сметана	2	2	-	-
Масса полуфабриката:		115	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: протертый творог смешивают с крупой манной, яйцом, сахаром, ванилином, какао-порошком, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на подготовленную емкость. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220- 280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

236. Запеканка из творога с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Запеканка из творога с яблоком охлажденная	-	-	100	100
Творог	66,3	65	-	-
Крупа манная	10	10	-	-
Сахар	7	7	-	-
Яйцо	3	3	-	-
Яблоки	23,1	20	-	-
Сахар	2	2	-	-
Вода	1,4	1,4	-	-
Масса фарша:	-	21		
Масло сливочное	2	2	-	-
Сухари панировочные	2,6	2,6	-	-
Сметана	2	2	-	-
Масса полуфабриката:	-	112	-	-
Выход:	-	100		100

Примечание [A34]: два раза сахар?

По 1 варианту: протертый творог смешивают с крупой манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 1,5 см в подготовленную емкость, поверхность разравнивают, выкладывают ровным слоем подготовленный фарш из яблок, затем кладут слой творожной массы 1,5 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Фарш из яблок: подготовленные яблоки нарезают ломтиками. Измельченные яблоки смешивают с сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до запускания.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

237. Запеканка из творога с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Запеканка из творога с курагой охлажденная	-	-	100	100
Творог	71,4	70	-	-
Крупа манная	5	5	-	-
Сахар-песок	8	8	-	-
Яйцо	2,7	2,7	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Соль	1	1	-	-
Сухари панировочные	2,5	2,5	-	-
Сметана	2	2	-	-
Курага	10,2	10	-	-
Сахар-песок	7	7	-	-
Масса фарша из кураги:	-	17	-	-
Масса полуфабриката:	-	110	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: протертый творог смешивают с крупой манной, яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 1,5 см в подготовленную емкость, поверхность разравнивают, выкладывают ровным слоем подготовленный фарш из кураги, затем выкладывают слой творожной массы 1,5 см, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Фарш из кураги: подготовленную курагу измельчают, смешивают с сахаром.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

238. Запеканка из творога с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	62,5	62,5
или морковь столовая свежая	78,1	62,5
Молоко	15	15
Крупа манная	10	10
Яйцо	4,0	4,0
Творог	37,5	37,5
Сахар-песок	5,0	5,0
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход:		100

Подготовленную морковь нарезают соломкой, припускают в молоке с добавлением воды. В конце припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивая, и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют подготовленные яйца, протертый творог и сахар. Полученную массу выкладывают в предварительно смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями емкость слоем 3-4 см. Поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до готовности.

239. Запеканка из творога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Запеканка из творога охлажденная	-	-	100	100
Творог	91,8	90	-	-
Крупа манная	10	10	-	-
Сахар	7	7	-	-
Яйцо	3	3	-	-
Масло сливочное	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-

Сухари панировочные	2	2	-	-
Сметана	2	2	-	-
Масса полуфабриката:	-	117	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: протертый творог смешивают с крупной манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

240. Пудинг из творога, запеченный с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	76	75
Крупа манная	7,3	7,3
Сахар-песок	7,3	7,3
Яйцо	5	5
Изюм	10,2	10
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Вода	10	10
Выход:		100

Белок отделяют от желтка. Желтки растирают с сахаром. Масло сливочное доводят до кипения. В горячей воде растворяют ванилин и вводят тонкой струйкой крупу манную, помешивая, заваривают и охлаждают до температуры 40-50°С. В подготовленный творог добавляют смесь из яйца и сахара, соль, подготовленную манную крупу, масло сливочное (половину от рецептурной нормы), вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Емкость смазывают подготовленным маслом сливочным и посыпают сухарями. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см в подготовленную емкость, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции.

241. Пудинг из творога запеченный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	84,6	83
Крупа манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Яйцо	5	5
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Вода	10	10
Масса полуфабриката:		118
Выход:		100

Белок отделяют от желтка. Желтки растирают с сахаром. Масло сливочное доводят до кипения. В горячей воде растворяют ванилин и вводят тонкой струйкой крупу манную, помешивая, заваривают и охлаждают до температуры 40-50 °С. В подготовленный творог добавляют смесь из яйца и сахара, соль, подготовленную манную крупу, масло сливочное (половину от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Емкость смазывают подготовленным маслом сливочным и посыпают сухарями.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции.

242. Суфле творожное запеченное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	71,4	70
Мука пшеничная	7	7
Молоко	20	20
Яйцо	10	10
Сахар-песок	6	6
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		113
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Подготовленное яйцо разделяют на белок и желток. В протертый творог добавляют желток, муку пшеничную, сахар, соль, молоко, перемешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы), сверху сбрызгивают оставшимся маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С в течение 25-30 минут или пароконвектомате в режиме «пар», при температуре 95-100 °С в течение 15-20 минут до готовности.

243. Сырники из творога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сырники из творога охлажденные	-	-	100	100
Творог	85,7	84	-	-
Мука пшеничная	20	20	-	-
Яйцо	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сахар-песок	10	10	-	-
Масса полуфабриката:		116	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до готовности и образования румяной корочки.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Рыбу приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной.

В рецептурах раздела используется усредненная норма закладки филе рыбного замороженного. Дефростацию рыбы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

При использовании другого вида сырья расчет нормы закладки производится в соответствии с актами контрольной проработки на предприятии общественного питания «Разделка, расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из рыб».

При тепловой обработке рыбы допускается использовать лавровый лист из расчета 0,01 г на порцию. Норма соли приведена в рецептурах. При отпуске допускается использование свежей зелени из расчета 1 г нетто на порцию.

Рыба припущенная

Припускание — разновидность варки, но, в отличие от последней, оно производится в небольшом количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при этом способе тепловой обработки в ней полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками, нарезанными из филе. Целую рыбу и порционные куски целесообразнее припускать с кожей.

Подготовленную для припускания рыбу кладут в посуду в один ряд кожей вниз, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрывала рыбу на 1/3 толщины куска. Продолжительность припускания зависит от вида рыбы и толщины кусков.

Рыба тушеная

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовят ее с добавлением овощей, томатного пюре, соуса. Тушеную рыбу отпускают вместе с овощами, с которыми она тушилась. Для тушения используется сырая или предварительно припущенная или запеченная рыба. Целесообразно использовать рыбу, разделанную на филе с кожей.

Рыба запеченная

Рыбу запекают сырой, припущенной, нарезанной на порционные куски без костей, с кожей или без нее. Подготовленную рыбу кладут на смазанный жиром противень, укладывают (при наличии) сопутствующий гарнир, посыпают сухарями или сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Блюда из котлетной массы

Для приготовления котлетной массы используют свежую рыбу, разделанную на филе без костей с кожей или без кожи. При приготовлении котлетной массы для суфле, кнелей и фрикаделек рекомендуется пропускать рыбу через мясорубку два раза.

Рыбные котлеты не рекомендуется готовить из жирных рыб или обладающих резким специфическим запахом.

Изделия из рыбной котлетной массы варят на пару, тушат, запекают или припускают, подливая горячую воду (0,3 л жидкости на 1 кг) так, чтобы жидкость покрывала изделие на 1/3 толщины.

Рыба запеченная

245. Рыба запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	124,2	118
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	4	4
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	100

Подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С с двух сторон в течение 10-15 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, до готовности.

246. Рыба, запеченная в соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	114,8	109,1
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	5	5
Соус салатный	7,5	7,5
Томатная паста	1,5	1,5
Сыр полутвердый	5,4	5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленные куски рыбы солят, панируют в муке, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным. Рыбу смазывают соусом салатным, смешанным с томатной пастой, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате **в режиме** «жар/пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут, до готовности.

247. Рыба запеченная «Пикантная»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	50,9	48,3
Томатная паста	5	5
Кабачки б/з <i>или кабачки свежие</i>	20 27	20 20
Помидоры свежие	17,6	15
Сыр «Фетакса»	10	10
Лимон (для сока)	6	6
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Подготовленные помидоры нарезают кубиком, смешивают с кабачками и выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом емкость. Подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, солят, выкладывают на овощи, смазывают припущенной томатной пастой и запекают в духовом шкафу при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут. Рыбу сбрызгивают лимонным соком, посыпают тертым сыром и продолжают запекание еще в течение 8-12 минут.

248. Рыба, запеченная с томатами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	56	53
Помидоры свежие	31	27
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	3 4	3 3
Масло растительное	6	6
Чеснок	1	1

Сыр полутвердый	8	7
Соль	0,5	0,5
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры мелким кубиком, лук репчатый полукольцами, чеснок измельчают. Подготовленный чеснок соединяют с тертым сыром и маслом растительным (часть от рецептурной нормы), перемешивают.

Лук репчатый пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 5-7 минут, затем добавляют помидоры и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, сверху выкладывают нарезанную на порционные куски рыбу, солят, сверху выкладывают смесь из сыра и чеснока. Запекают при температуре 180-200 °С при закрытой крышке в течение 15-20 минут. За 5 минут до окончания запекания снимают крышку. Перед подачей посыпают подготовленной измельченной зеленью.

249. Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	68,6	68,6
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	60	45	91,2	68,6
Филе рыбы с кожей	41	39	32	30,3
<i>или</i> филе рыбы без кожи	41	39	32	30,3
Соль	1	1	1	1
Масло растительное	3	3	5	5
Сухари панировочные	1,5	1,5	1,5	1,5
Молоко	20	20	11	11
Мука пшеничная	5	5	5	5
Выход:		100		100

По 1, 2 варианту: подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают, картофель охлаждают и нарезают на ломтики.

Для приготовления соуса:

пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку, при постоянном помешивании, вливают кипяченое молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, доводят до кипения.

Подготовленную рыбу нарезают на куски, солят, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, сверху выкладывают ломтики отварного картофеля, заливают соусом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 185 °С в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

250. Суфле рыбное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Филе рыбы без кожи	77,1	73,2
Масса припущенной рыбы:	-	60
Молоко	20	20
Бульон рыбный и/или вода	15	15
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	4	4
Соль	0,5	0,5
Масса соуса:	-	35
Яйцо	20	20
Масса полуфабриката:	-	115
Масло растительное	5	5
Выход:	-	100

Подготовленную рыбу заливают горячей водой и припускают, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают. Рыбу охлаждают. *Приготовление соуса:* пшеничную муку пассеруют без масла при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку постепенно вливают горячую смесь бульона с молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют масло сливочное, соль, доводят до кипения, охлаждают до температуры 50-60 °С. Отварную рыбу пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки, аккуратно вымешивают снизу вверх. Полученную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 175-180 °С или в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут до готовности.

Рыба припущенная

251. Вок «Кальмар с овощами»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кальмара	75,9	44
Масса припущенного кальмара:	-	20
Овощи с/м	130	87
Масса припущенных овощей:	-	80
Масло растительное	4	4
Лимон	2	0,9
Соль	0,5	0,5
Вода	26	26
Выход:	-	100

Подготовленные кальмары нарезают кольцами, сбрызгивают отжатым из подготовленных лимонов соком.

Подготовленный чеснок измельчают, пассеруют до полуготовности, соединяют с кольцами кальмара, овощами, солью и добавляют в несколько приемов горячую воду, припускают при закрытой крышке в течение 7 минут.

252. Рыба припущенная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	130,5	124	130,5	124
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,38	2	-	-
Выход:		100		100

Для 1, 2 вариантов: нарезанное на порции рыбное филе с кожей выкладывают в емкость в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют предварительно нарезанный соломкой лук репчатый (для 1 варианта) и припускают в течение 10-15 минут.

253. Рыба, припущенная в молоке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	85,3	81
Молоко	33	33
Соль	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20
<i>или</i> лук репчатый свежий	23,8	20
Масло растительное	7	7
Выход:		100

Порционные куски рыбного филе выкладывают рядами в гастроемкость, чередуя с нарезанным полукольцами луком, солят, заливают молоком, добавляют масло растительное и припускают в течение 20-25 минут до готовности. Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась.

Рыба тушеная

254. Рыба, тушенная с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба, тушенная с овощами охлажденная	-	-	100	100
Филе рыбы с кожей	80	76	-	-
Вода	19	19	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	18	18	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая продовольственная	22,5	18	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9,5	8	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	8	8	-	-
Томатная паста	4	4	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Кислота лимонная	0,1	0,1	-	-
Сахар-песок	2	2	-	-

Соль	0,3	0,3	-	-
Зелень (петрушка, укроп)	4,2	3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 5 минут. Рыбное филе, нарезанное на порции, укладывают в емкость, солят, сверху выкладывают припущенные овощи, сбрызгивают растворенной лимонной кислотой, посыпают сахаром, накрывают крышкой и тушат до готовности 10-15 минут. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась, и посыпают зеленью.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Блюда из котлетной массы

255. Кнели рыбные отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	74	70
<i>или филе рыбы без кожи</i>	74	70
Молоко	30	30
Мука пшеничная	10	10
Соль	0,8	0,8
Яйцо	4	4
Выход:		100

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку, при постоянном помешивании, вливают горячее молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, добавляют соль, помешивая, доводят до кипения, затем охлаждают. Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку два раза, добавляют соус молочный, сырые яйца, тщательно вымешивают, разделяют на кнели овальной формы (массой 20-25 г) в емкость с высокими бортами, заливают горячей водой и варят при медленном кипении или варят на пару при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут.

256. Котлеты, биточки рыбные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Котлеты, биточки рыбные рубленые охлажденные	-	-	100	100
Филе рыбы с кожей	80	76	-	-
<i>или</i> филе рыбы без кожи	80	76	-	-
Молоко	10	10	-	-
Хлеб пшеничный	20	20	-	-
Яйцо	2	2	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Сухари панировочные	8	8	-	-
Масса полуфабриката:		113	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формируют котлеты (биточки), панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

257. Тефтели рыбные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тефтели рыбные охлажденные	-	-	-	-	100	100
Филе рыбы с кожей	74,2	70,5	74,2	70,5	-	-
<i>или</i> филе рыбы без кожи	74,2	70,5	74,2	70,5	-	-
Крупа рисовая	-	-	7	7	-	-
Масса риса припущенного:	-	-	-	20	-	-
Хлеб из муки пшеничной	20	20	-	-	-	-
Молоко	10	10	10	10	-	-
<i>или</i> вода	10	10	10	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10	11,9	10	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная	8	8	8	8	-	-
Масса полуфабриката:	-	118	-	118	-	-
Масло растительное	2	2	2	2	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

По 2 варианту: подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком. В полученную массу добавляют припущенный рис, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

По 3 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

258. Фрикадельки рыбные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	69,5	66
<i>или филе рыбы без кожи</i>	69,5	66
Хлеб из муки пшеничной	24	24
Молоко	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	14	14
<i>или лук репчатый свежий</i>	16,6	14
Яйцо	8	8
Соль	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		118
Выход:		100

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке хлебом. В полученную массу добавляют яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют изделия круглой формы массой 15-18 г, выкладывают в емкость в один ряд, заливают горячей водой и варят при медленном кипении или на пару при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут.

259. Шницель рыбный натуральный рубленый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	89,8	85,3
<i>или филе рыбы без кожи</i>	89,8	85,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17,3	17,3
<i>или лук репчатый свежий</i>	20,6	17,3
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1
Молоко	8	8
<i>или вода</i>	8	8
Соль	0,5	0,5

Яйцо	4	4
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:	-	125
Масло растительное	8	8
Выход:		100

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым. В полученную массу добавляют соль, яйца, молоко или воду, измельченную зелень петрушки, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, запекают с двух сторон в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

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

Мясо и мясные полуфабрикаты поступают на предприятие в замороженном и охлажденном состоянии.

Дефростацию замороженного мяса и полуфабрикатов, а также их обработку и подготовку проводят согласно СанПиН.

Отварное мясо, субпродукты

В отварном виде приготавливают говядину, (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части, субпродукты (языки, печень)). Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают кусками массой не более 1,5 кг.

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 репчатый лук.

Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса.

Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне в закрытой посуде. Отварные мясные продукты отпускают с различными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке.

Тушеное мясо, субпродукты

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной и подлопаточной части, а также субпродукты).

Мясо тушат крупными (массой до 2 кг) порционными и мелкими кусками. Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют репчатый лук. 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.

Мелкие куски мяса перед тушением предварительно запекают или слегка обжаривают до полуготовности, периодически помешивая.

При приготовлении тушеных блюд из отварного мяса используют бульон от варки мяса, различные соусы.

Блюда из рубленого мяса

Для изготовления котлетного мяса используют мякоть шейной части, пашины и обрезки, получающиеся в результате разделки туши.

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения мяса на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия или рубленые с добавлением хлеба, круп, овощей.

Сформованные изделия (котлеты, биточки, шницели) запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате с двух сторон.

Готовые рубленые изделия должны быть доведены по полной готовности: 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.

Мясо запеченное, субпродукты

Мясо и мясные продукты допускается запекать с картофелем, овощами, кашами и другими гарнирами вместе с соусом или без него.

Крупные куски мяса в процессе запекания периодически поливают выделившимся мясным соком.

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

Мясо запеченное, субпродукты

260. Говядина запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина запеченная охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	140,1	138	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	153,3	138	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соус салатный	5	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают брусочками, посыпают солью, соединяют с соусом салатным, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость. Запекают в духовом шкафу при температуре 220-250 °С при периодическом помешивании в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160 °С в течение 8-10 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

261. Говядина, запеченная с макаронами и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	23,4	23
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	25,3	23
Масса отварной говядины:	-	14
Макароны гр. А <фигурные>	12,5	12,5
Масса отварных макарон:	-	32,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3
<i>или</i> лук репчатый свежий	3,6	3
Помидоры свежие	11,8	10
Масло растительное	2	2
Масса пассерованных овощей:	-	7,5
Сыр полутвердый	10,8	10
Мука пшеничная	1,5	1,5
Масло сливочное	2	2
Молоко	20	20
Вода	37,5	37,5
Соль	1	1
Масса соуса:	-	55
Масло растительное (для смазки)	2	2
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают.

Готовое отварное мясо нарезают кубиком.

Макаронные изделия варят в кипящей воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 10-15 минут до полуготовности, откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость.

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и помидоры кубиком. Измельченный лук репчатый и помидоры припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла.

Приготовление соуса: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли.

В емкость, предварительно смазанную растительным маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты: макароны отварные (1/2 часть от рецептурной нормы), мясо, пассерованные овощи, оставшуюся часть макарон отварных, заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до образования на поверхности румяной корочки.

262. Запеканка из печени с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	67,5	56
Масса печени припущенной:	-	48
Крупа рисовая	17	17
Масса риса отварного:	-	48
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20
<i>или</i> лук репчатый свежий	23,8	20
Масло сливочное	2,0	2
Масса пассерованного лука:	-	10
Яйцо	8,0	8
Яйцо для смазки	2,0	2
Масло сливочное	3,0	3
Соль	1	1
Выход:		100

Подготовленную печень закладывают в горячую воду (1-1,5 л воды на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Печень измельчают на мясорубке. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, пассеруют с маслом сливочным. Измельченную печень, отварной рис, пассерованный лук соединяют, добавляют соль, подготовленные яйца куриные и тщательно перемешивают, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, слоем 3-4 см, разравнивают, смазывают яйцами и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности. Готовую запеканку поливают прокипяченным маслом сливочным.

263. Запеканка с говядиной и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	36,1	35,6
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	39,6	35,6
Масса отварной говядины:	-	22,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	88,9	88,9
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	111,1	88,9
Масса картофеля отварного:	-	46,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8,9	8,9
<i>или</i> лук репчатый свежий	10,6	8,9
Вода	13,3	13,3
Масло сливочное	1,3	1,3
Масса лука пассерованного:	-	9,0
Помидоры свежие	17,0	16,7
Баклажаны свежие	11,7	11,1
<i>или</i> баклажаны б/з	11,1	11,1
Сыр полутвердый	6,0	5,6
Мука пшеничная	1,7	1,7

Масло сливочное	0,6	0,6
Молоко	21,7	21,7
Соль	1,0	1,0
Масса соуса:	-	24,0
Масло растительное	2	2
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают.

Готовое отварное мясо нарезают кубиком. Подготовленный картофель отваривают до готовности, охлаждают и нарезают кружочками.

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и баклажаны кубиком, помидоры кружочком. Измельченный лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Приготовление соуса: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли.

Емкость для запекания смазывают растительным маслом и выкладывают слоями подготовленные продукты (картофель, мясо, лук репчатый, баклажаны, томаты) заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

264. Лепешка с говядиной и фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с томатом ТК №596	33,3	33,3
Говядина запеченная ТК №260	13,3	13,3
Перец запеченный ТК №175	6,7	6,7
Фасоль консервированная (без учета заливки)	6,7	6,7
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	13,3	13,3
Зелень (петрушка, укроп)	0,9	0,7
Соус томатный	13,3	13,3
Сыр полутвердый	13,6	13,3
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают брусочком или кубиком, перец запеченный брусочком или соломкой, зелень мелко измельчают.

Фасоль и кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару.

Готовую тортилью с томатом смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают измельченную говядину, перец запеченный, фасоль, кукурузу, поливают оставшейся частью соуса томатного, посыпают зеленью. Заворачивают тортилью в форме ролла, посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 140-160 °С в течение 15-30 минут, до готовности.

265. Лепешка с говядиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с зеленью ТК №594	33,0	33,0
Говядина запеченная ТК №260	13,0	13,0
Перец запеченный ТК №175	7,0	7,0
Помидоры свежие	13,3	13,0
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	13,0	13,0
Соус томатный	13,0	13,0
Сыр полутвердый	13,9	13,0
Выход:		100

Запеченную говядину нарезают брусочком или кубиком, перец запеченный брусочком или соломкой. Кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания, затем откидывают, дают стечь отвару. Подготовленные помидоры нарезают ломтиками. Готовую тортилью с зеленью смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают измельченную говядину, перец запеченный, кукурузу, поливают оставшейся частью соуса томатного. Заворачивают тортилью в форме ролла, посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 140-160 °С в течение 15-30 минут, до готовности.

266. Лепешка с мясом и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с куркумой ТК №595	33,3	33,3
Шейка свиная запеченная ТК №272	13,3	13,3
Перец запеченный ТК №175	6,7	6,7
Фасоль в консервированная (без учета заливки)	13,3	13,3
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	6,7	6,7
Зелень (петрушка, укроп)	0,9	0,7
Соус томатный	13,3	13,3
Сыр полутвердый	13,6	13,3
Выход:		100

Подготовленную шейку свиную нарезают брусочком или кубиком, перец запеченный брусочком или соломкой, зелень мелко измельчают. Фасоль и кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания, затем откидывают, дают стечь отвару. Готовую тортилью с куркумой смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают измельченную шейку свиную, перец запеченный, фасоль, кукурузу, поливают оставшейся частью соуса томатного, посыпают измельченной зеленью. Заворачивают тортилью в форме ролла, посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 140-160 °С в течение 15-30 минут, до готовности.

267. Оладьи из печени с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	96,4	80
Морковь очищенная или морковь столовая свежая	11 13,1	11 11
Масло сливочное	4	4
Мука пшеничная	17	17
Яйцо	17	17
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной на масле сливочном морковью, вновь пропускают через мясорубку, добавляют муку, подготовленные яйца, соль, все тщательно перемешивают. Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным.

268. Оладьи из печени

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	120	100
Хлеб пшеничный	16	16
Масло сливочное	4	4
Масса полуфабриката:		116
Масло растительное	12	12
Соль	4	4
Выход:		100

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль и разделяют в виде лепешек. Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным.

269. Пита (лепешка) с шашлычками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пита ТК №593	15	15
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	72,7	72

или мясо птицы (бескостное) замороженное	77,4	72
Перец сладкий свежий	8,4	6,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	11,2	9,4
или лук репчатый свежий	9,4	9,4
Лимоны	10,4	4,7
Соль	2	2
Масло растительное	2	2
Соус салатный	12,5	12,5
Зелень (петрушка, укроп)	0,6	0,6
Салат-гарнир из овощей ТК №40		25
Выход:		100

Подготовленный лимон свежий разрезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок. Подготовленное филе птицы солят, поливают соком лимона. Мясо птицы с лимонным соком выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным (допускается предварительно заворачивать мясо птицы с соусом в фольгу), запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут, до готовности. Охлаждают и нарезают на кубики 2*2см. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый нарезают тонкими кольцами, перец сладкий кубиком. На деревянную шпажку насаживают по очереди перец сладкий, кубики запеченной курицы, кольца репчатого лука и т.д. Шашлычки поливают соусом салатным и выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, до готовности. Питу прогревают в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 5 минут, разрезают на 4 части. Подают готовые шашлычки с питой и салатом-гарниром из овощей.

270. Суфле из отварного мяса (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	79,2	78
или говядина (мясо бескостное) замороженная	86,7	78
Масса отварной говядины:	-	48,4
Яйцо	20	20
Соль	1	1
Мука пшеничная	11	11
Молоко	22	22
Бульон и/или вода (для соуса)	15	15
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, мясо охлаждают. Отварное мясо пропускают через мясорубку два раза.

Приготовление соуса: муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячую смесь бульона и/или воды с молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль, доводят до кипения.

Отварное мясо соединяют с соусом, добавляют желтки яиц, затем вводят белки, взбитые в густую пену, вымешивают снизу вверх. Массу выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 12-15 минут до готовности.

271. Суфле из печени

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	90,4	75
Масса отварной печени:	-	52,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12,0	12
или лук репчатый свежий	14,3	12
Масло сливочное	4,0	4
Масса пассерованного лука:	-	8
Молоко	28	28
Мука пшеничная	16	16
Яйцо	9	9
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Выход:	-	100

Подготовленную печень закладывают в горячую воду (1-1,5 л воды на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную печень пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным со сливочным маслом луком репчатым и снова пропускают через мясорубку.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячую смесь бульона и/или воды с молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль, доводят до кипения. Отварную печень соединяют с соусом, добавляют желтки яиц, затем вводят белки, взбитые в густую пену, вымешивают снизу вверх. Массу выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 80-100 °С в течение 12-15 минут или в режиме «жар/пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, до готовности.

272. Шейка свиная запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шейка свиная запеченная охлажденная	-	-	100	100
Свинина (мясо бескостное) охлажденная	137	135	-	-

или свинина (мясо бескостное) замороженная	150	135	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соус салатный	5	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают брусочками, посыпают солью, соединяют с соусом салатным, перемешивают. Выкладывают мясо в смазанную маслом растительным емкостью. Запекают в духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-30 минут, периодически помешивая, или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160 °С в течение 8-10 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

273. Шницель с болгарским перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	73,1	72
или говядина (мясо бескостное) замороженная	80	72
Яйцо	12	12
Сухари панировочные	7	7
Масса говядины запеченной:	-	60
Перец сладкий свежий	96,0	72
Томатная паста	13	14
Масло растительное	3	3
Соль	1	1
Вода	14	14
Масса перца сладкого припущенного:	-	55
Выход:	-	100

Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, отбивают, солят, смачивают в лезоне (смесь яйца и воды), панируют в сухарях, выкладывают в смазанную маслом растительным (часть от рецептурной нормы) емкостью и запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, до готовности.

Подготовленный перец свежий нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды с оставшейся частью растительного масла с добавлением соли, томатной пасты до готовности. Запеченное мясо подают вместе с перцем.

Тушеное мясо, субпродукты

274. Азу из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Азу из говядины охлажденное	-	-	-	-	100	100

Говядина (мясо бескостное) охлажденная	82,2	81	65,8	64,8	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	90	81	72	64,8	-	-
Масса отварной говядины:		50		40		
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	12	12	-	-
или лук репчатый свежий	11,9	10	14,3	12		
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5	5	6	6	-	-
Чеснок	0,8	0,6	0,9	0,7	-	-
Бульон и/или вода	40	40	48	48	-	-
Масло растительное	3	3	5	5	-	-
Мука пшеничная	4	4	4	4	-	-
Томатная паста	2,8	2,8	2,8	2,8	-	-
Соль	1	1	1	1	-	-
Масса готового соуса:	-	50	-	60		
Выход:		100		100		100

По 1 и 2 варианту: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета.

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и огурцы консервированные соломкой, чеснок измельчают.

В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют пассерованный с томатной пастой лук репчатый, припущенные огурцы и варят при слабом кипении 10-15 минут.

Нарезанное мясо заливают соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 минут. В конце тушения добавляют соль и измельченный чеснок.

По 3 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

275. Бефстроганов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бефстроганов охлажденный	-	-	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	82,2	81	65,8	64,8	-	-

<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	90	81	72	64,8	-	-
Масса говядины отварной:		50		40	-	-
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	3,8	3,8	5	5	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	4,8	3,8	6,3	5	-	-
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2	-	-
Бульон и/или вода	20	20	24	24	-	-
Молоко	23,1	23,1	28	28	-	-
Мука пшеничная	3,1	3,1	4	4	-	-
Сметана	6,9	6,9	9	9	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-
Масса соуса:		50		60	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 и 2 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают длинными брусочками весом по 10-15 г. Подготовленную морковь нарезают соломкой или измельчают на терке и пассеруют на масле сливочном.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячей смеси бульона и/или воды с молоком, перемешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся смесь бульона и/или воды с молоком, доводят до кипения.

Подготовленное мясо соединяют с пассерованной морковью и соусом, тушат при слабом кипении в течение 20-25 минут до готовности, в конце тушения добавляют соль.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

276. Вок «Говядина с овощами»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	49,1	48,4
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	53,8	48,4
Масса отварной говядины:	-	30
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54	54
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	72,0	54
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,9	3,9
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,7	3,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	18	18
<i>или</i> морковь столовая свежая	22,5	18
Перец свежий сладкий	13,3	10
Масло растительное	7,5	7,5
Томатная паста	4	4
Соль	2	2
Бульон и/или вода	61,5	61,5

Чеснок	1,2	1
Сахар	2	2
Масло растительное	2,5	2,5
Зелень свежая	3	2
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают брусочками весом по 10-15 г.

Подготовленные овощи нарезают: картофель дольками, морковь и перец свежий брусочками, лук репчатый полукольцами, чеснок и зелень измельчают. Измельченные морковь, лук репчатый, томатную пасту и чеснок пассеруют, затем соединяют с говядиной, картофелем, перцем, солью, сахаром, добавляют в несколько приемов горячий бульон и/или воду и припускают при закрытой крышке в течение 7 минут. При подаче посыпают измельченной зеленью.

277. Говядина в кисло-сладком соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина в кисло-сладком соусе охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	66	65	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	72,2	65	-	-
Масса отварной говядины:		40	-	-
Соль	1	1	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	14,3	12	-	-
Томатная паста	3	3	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Мука пшеничная	5	5	-	-
Вода	65	65	-	-
Кислота лимонная	0,05	0,05	-	-
Сахар-песок	4	4	-	-
Масса соуса:		60	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают поперек волокон по 2-3 кусочка на порцию или брусочком.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют без масла, при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 3-5 минут. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют пассерованный с томатной пастой лук, соль, сахар, разведенную в бульоне или воде кислоту лимонную и варят при слабом кипении 10-15 минут. Нарезанное мясо заливают соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

278. Говядина с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина с овощами охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	49,1	48,4	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	53,8	48,4	-	-
Масса отварной говядины:		30	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54	54	-	-
или картофель свежий продовольственный	72	54	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,9	3,9	-	-
или лук репчатый свежий	4,6	3,9	-	-
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	18	18	-	-
или морковь столовая свежая	22,5	18	-	-
Перец свежий сладкий	13,3	10	-	-
Масло растительное	10	10	-	-
Томатная паста	4	4	-	-
Соль	2	2	-	-
Бульон и/или вода	61,5	61,5	-	-
Чеснок	1,3	1	-	-
Сахар-песок	2	2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком. Подготовленные овощи нарезают: картофель, морковь и перец брусочками, лук репчатый полукольцами, чеснок измельчают. Томатную пасту разводят с бульоном и/или водой, добавляют соль, сахар. Подготовленные морковь и чеснок соединяют с растительным маслом, бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и припускают при закрытой крышке в течение 5 минут, затем добавляют нарезанный картофель, лук репчатый, перец свежий сладкий, томатную пасту, оставшейся бульон и/или воду и припускают при закрытой крышке в течение 10 минут. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

279. Говядина, тушенная с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина, тушенная с картофелем охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	24,67	24,3	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	27	24,3	-	-
Масса говядины отварной:		15	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54,3	54,3	-	-
или картофель свежий продовольственный	72,2	54,3	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,1	7,1	-	-
или лук репчатый свежий	8,45	7,1	-	-
Масло растительное	3,5	3,5	-	-
Томатная паста	1,3	1,3	-	-
Соль	1	1	-	-
Бульон и/или вода	30	30	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, лук соломкой. Нарезанный лук припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 5 минут.

Картофель закладывают в оставшуюся часть бульона и/или воды и варят до полуготовности, затем закладывают подготовленное мясо, припущенный лук с томатной пастой, закрывают крышкой и тушат в течение 20-25 минут до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

280. Говядина, тушенная с черносливом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина, тушенная с черносливом охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,6	56,7	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	63	56,7	-	-
Масса говядины отварной:	-	35	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10	-	-
Томатная паста	2,8	2,8	-	-
Чернослив	12	12	-	-
Соль	1	1	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
Масса соуса:		65	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 3-5 минут. В оставшуюся часть бульона и/или воды закладывают нарезанное мясо, добавляют припущенный лук с томатной пастой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют подготовленный нарезанный чернослив и тушат в течение 10 минут.

При отпуске говядину подают с соусом, в котором она тушилась.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

281. Говядина тушенная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина тушенная охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,6	56,7	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	63	56,7	-	-
Масса говядины отварной:	-	35	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10	-	-

Томатная паста	2,8	2,8	-	-
Соль	1	1	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
Масса соуса:	-	65	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком. Подготовленный лук нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 3-5 минут. Подготовленное мясо соединяют с припущенным луком, солью, заливают оставшимся бульоном и/или водой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении 10-20 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

282. Гуляш

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гуляш охлажденный	-	-	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	82,2	81	65,8	64,8	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	90	81	72	64,8	-	-
Масса говядины отварной:		50		40	-	-
Соль	1	1	1	1	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,8	3,8	5	5	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,52	3,8	6	5	-	-
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	3,8	3,8	5	5	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	4,8	3,8	6,3	5	-	-
Томатная паста	1,2	1,2	1,5	1,5	-	-
Масло сливочное	2,3	2,3	3	3	-	-
Мука пшеничная	3,1	3,1	4	4	-	-
Бульон и/или вода	47	47	56	56	-	-
Масса соуса:		50		60	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 и 2 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут.

Приготовление соуса: муку пшеничную подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10-15 минут.

К нарезанной говядине добавляют припущенные морковь и лук репчатый, заливают соусом и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 минут, до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения добавляют соль.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

283. Жаркое по-домашнему (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,2	56,4
или говядина (мясо бескостное) замороженная	62,7	56,4
Масса отварного мяса:		35,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	51,4	51,4
или картофель свежий продовольственный	68,4	51,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5,1	5,1
или лук репчатый свежий	6,1	5,1
Масло растительное	3,1	3,1
Томатная паста	1,2	1,2
Соль	1,0	1,0
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают кубиками. Подготовленные овощи нарезают: картофель дольками, лук репчатый полукольцами. Подготовленный лук припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 3-5 минут.

Овощи и мясо выкладывают в емкость слоями, в следующей последовательности: овощи, мясо, овощи; сверху выкладывают лук, припущенный с томатной пастой, посыпают солью, заливают бульоном и/или водой (продукты должны быть только покрыты жидкостью), накрывают крышкой и тушат до готовности.

284. Печень по-строгановски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	89,2	74
Томатная паста	2	2
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	3,3	3,3
Вода	32,5	32,5
Сметана	32,5	32,5
Масло сливочное	3,3	3,3
Выход:		100

Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают.

Для приготовления соуса сметанного: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку постепенно вливают горячую воду и перемешивают до получения однородной массы, доводят до кипения. В приготовленный соус добавляют масло сливочное (часть нормы), предварительно прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут. Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют припущенную с маслом сливочным (часть нормы) томатную пасту и тушат в течение 20-25 минут при слабом кипении до готовности. Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

285. Печень тушеная (говяжья)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	-	-	-	100
Печень говяжья замороженная	171,1	142	-	-
Масло сливочное	1,2	1,2	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Добавляют масло сливочное, соль и тушат в течение 15-25 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

286. Плов мясной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плов мясной охлажденный	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	48,7	48	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	53,33	48	-	-
Масло растительное	4,6	4,6	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	-	-
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	-	-
или морковь столовая свежая	6,6	5,3	-	-
Томатная паста	3	3	-	-
Крупа рисовая	23,9	23,4	-	-
Бульон и/или вода	54	54	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Мясо нарезают кубиком, бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.

Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180 °С в течение 25-30 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

287. Поджарка из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Поджарка из говядины охлажденная	-		100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	121,5	121,5	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	164,6	121,5	-	-
Соль	1	1	-	-
Масса отварной говядины:		80	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	35	35	-	-

или лук репчатый свежий	41,6	35	-	-
Томатная паста	5	5	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо нарезают брусочками и подвергают вторичному кипячению в небольшом количестве бульона в течение 5-7 минут, бульон сливают. Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Подготовленное мясо соединяют с пассерованным луком, солью и тушат в течение 5-7 минут, периодически помешивая.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

288. Поджарка из свинины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Поджарка из свинины охлажденная	-	-	100	100
Свинина (мясо бескостное) охлажденная	119,4	117,6	-	-
или свинина (мясо бескостное) замороженная	130,7	117,6	-	-
Соль	1	1	-	-
Масса готовой свинины:		80	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	35	35	-	-
или лук репчатый свежий	41,6	35	-	-
Томатная паста	5	5	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо нарезают брусочками и подвергают вторичному кипячению в небольшом количестве бульона в течение 5-7 минут, бульон сливают. Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Подготовленное мясо соединяют с пассерованным луком, солью и тушат в течение 5-7 минут, периодически помешивая.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

289. Язык тушеный в сметанном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий замороженный	91	91
Масса языка отварного:	-	50
Соль	0,6	0,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,5	2
или морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или лук репчатый свежий	2,5	2
Масло сливочное	1,25	1,25
Мука пшеничная	1,25	1,25
Бульон или вода	27,5	27,5
Сметана	25	25
Масса соуса сметанного:	-	50
Выход:		100

Язык закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. За 30 минут до готовности языка в бульон добавляют соль (часть от рецептурной нормы).

После варки языки погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу. Морковь нарезают соломкой, лук — полукольцами. Овощи по отдельности припускают с добавлением сливочного масла. Языки отварные нарезают брусочками, укладывают в емкость, заливают соусом сметанным и тушат в течение 8-10 минут. При отпуске язык поливают соусом в котором тушился. **Соус сметанный:** просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета, охлажденную муку смешивают с бульоном, затем постепенно вливают в кипящую сметану, добавляют оставшуюся часть соли и помешивая варят 8-10 минут. В соус добавляют подготовленные овощи, доводят до кипения.

Отварное мясо, субпродукты

290. Мясо отварное (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо отварное (говядина)	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	157,4	155	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	172,2	155	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порции, заливают небольшим количеством бульона и/или воды (на 1 кг мяса 0,5-1 л воды), доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Мясо порционируют, перекладывают содержимое в гостроемкость, заливают кипящим бульоном и/или водой, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

291. Начинка мясная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	28,4	28
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	31,1	28
Соль	1,3	1,3
Масса отварной говядины:		18
Морковь очищенная	25	25
<i>или</i> морковь столовая свежая	32	25
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	20	20
Томатная паста	12,5	12,5
Бульон (от варки мяса)	27	27
Соль	1,0	1,0
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают кубиком и подвергают вторичному кипячению в небольшом количестве бульона в течение 5-7 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиком, припускают с добавлением бульона, затем добавляют нарезанные кубиком огурцы консервированные, томатную пасту, соль, говядину отварную и тушат в течение 5-7 минут. Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

292. Начинка «Сосиска в томатном соусе»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбасные изделия (колбаски, сосиски детские)	66,3	65,0
Томатная паста	12,5	12,5
Вода	26,8	26,8
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Подготовленные колбаски (сосиски) нарезают кружочками или ломтиками, закладывают в кипящую воду (из расчета на 1 кг сосисок 1-1,5 л воды), варят не менее 5 минут до готовности. Воду доводят до кипения, добавляют томатную пасту и соль, перемешивают, соединяют с нарезанными сосисками, доводят до кипения. Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

293. Начинка «Сосиска с огурцом»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбасные изделия (колбаски, сосиски детские)	38,3	38
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	37,5	37,5
Сыр полутвердый	13,4	12,5
Соль	1,3	1,3
Масло растительное	12,5	12,5
Выход:		100

Подготовленные колбаски (сосиски) нарезают ломтиком, закладывают в кипящую воду, варят не менее 5 минут, до готовности, воду сливают. Огурцы консервированные (без уксуса) нарезают кубиком мелким.

Нарезанные колбаски (сосиски) соединяют с огурцами консервированными, солью и маслом растительным, перемешивают, при отпуске посыпают тертым сыром.

Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

294. Сардельки, колбаски (сосиски) отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Сардельки, колбаски (сосиски) отварные	102	100
Выход:		100

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут, сардельки — 7-10 минут.

295. Язык отварной (говяжий)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий с/м	169	169
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или лук репчатый свежий	4,8	4
Соль	1,5	1,5
Выход:		100

Подготовленную морковь и лук репчатый нарезают на 2-4 части и подпекают.

Подготовленный язык закладывают в горячую воду (на 1 кг языка 1-1,5 л воды, язык должен быть полностью покрыт водой), доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и варят при слабом кипении 2-2,5 часа.

За 15-20 минут до готовности, в бульон добавляют соль.

После варки готовые языки погружают в холодную воду и, не давая сильно остыть, очищают от кожи.

Блюда из рубленого мяса

296. Голубцы ленивые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Голубцы ленивые охлажденные	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	25,38	25	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	27,8	25	-	-
Масса говядины отварной:		18	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	60	60	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	75	60	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Крупа рисовая	8	8	-	-
Масло растительное	3,5	3,5	-	-
Томатная паста	3	3	-	-
Сметана	2	2	-	-
Бульон и/или вода	12	12	-	-
Соль	1	1	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо пропускают через мясорубку. Подготовленную морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы).

Нашинкованную капусту белокочанную закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, откидывают, дают стечь воде.

Сметану доводят до кипения. Отварную капусту белокочанную и пассерованную морковь соединяют, добавляют подготовленное мясо и отварной рис, перемешивают, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды и масла растительного, томатную пасту и тушат в течение 15-20 минут. В конце тушения добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

297. Голубцы с соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	29,1	28,7
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	31,9	28,7
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	45,3	45,3
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	56,6	45,3
Масса отварной капусты:	-	42
Крупа рисовая	3,0	3,0
Масса отварного риса:	-	8,9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,6	6,6
<i>или</i> лук репчатый свежий	7,9	6,6
Масло сливочное	2,2	2,2
Масса пассерованного лука:	-	4,4
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката:	-	84
Масло растительное	5	5
Масса готовых голубцов:		76
Сметана	8	8
Мука пшеничная	2	2
Бульон или вода	24	24
Масса готового соуса:	-	32
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, пассеруют с маслом сливочным. Белокочанную капусту шинкуют и припускают или варят на пару до полуготовности, охлаждают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют капусту, охлажденный пассерованный лук репчатый, рис отварной, соль (часть от рецептурной нормы), хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют голубцы, панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут, за 5-7 минут до готовности голубцы заливают соусом. При приготовлении в пароконвектомате голубцы запекают в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, за 3-5 минут до готовности заливают соусом. *Для приготовления соуса сметанного:* Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся часть бульона или воды, доводят до кипения. В приготовленный белый соус добавляют прокипяченную сметану, оставшуюся часть соли, варят в течение 3-5 минут.

298. Голубцы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Говядина (мясо бескостное) охлажденная	41,1	40,5
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	45,0	40,5
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	65	65
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	81,3	65
Масса отварной капусты:	-	60
Крупа рисовая	6	6
Масса отварного риса:	-	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9	9
<i>или</i> лук репчатый свежий	10,7	9
Масло сливочное	3	3
Масса пассерованного лука:	-	6
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	120
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Белокочанную капусту шинкуют и припускают или варят на пару до полуготовности, охлаждают. Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, пассеруют с добавлением масла сливочного. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденный пассерованный лук репчатый, отварную измельченную капусту, рис отварной, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют голубцы, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

299. «Ежики» мясные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	67,0	66,0
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	73,3	66,0
Крупа рисовая	9	9
Масса отварного риса:	-	26
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	21	21
<i>или</i> лук репчатый свежий	25,2	21
Масло сливочное	3	3
Масса пассерованного лука:	-	10
Соль	0,5	0,5
Вода	10	10
Мука пшеничная	7	7
Масса полуфабриката:	-	117
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут, воду сливают, рис охлаждают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком репчатым, добавляют рис отварной, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, панируют в муке и выкладывают на смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, до готовности.

300. Котлета натуральная рубленая в булочке пшеничной («Гамбургер школьный»)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка пшеничная без кунжута	45,5	45,5	45,5	45,5
Котлета для гамбургера охлажденная	-	-	45,5	45,5
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	52,3	51,5	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	57,2	51,5	-	-
Вода	4,3	4,3	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Масло растительное	4,3	4,3	-	-
Мука пшеничная	5	5		
Масса готовой котлеты:		45,5	-	45,5
Соус томатный кисло-сладкий	9	9	9	9
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку два раза, добавляют соль и воду, тщательно перемешивают и хорошо выбивают. Формуют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в муке. Сформованные котлеты укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным. Запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, до готовности. Булочку разрезают на две части. При использовании булочки промышленного производства булочку предварительно разогревают в толще продукта до 40 °С или подготавливают в соответствии с рекомендациями производителя. Нижнюю часть булочки смазывают соусом томатным, кладут котлету и накрывают второй половинкой булочки.

По 2 варианту: Упаковку с котлетами аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в один ряд в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта. Булочку разрезают на две части. При использовании булочки промышленного производства булочку разогревают в толще продукта до 40 °С или подготавливают в соответствии с рекомендациями производителя. Нижнюю часть булочки смазывают соусом томатным, кладут котлету и накрывают второй половинкой булочки.

301. Котлета натурная рубленая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Котлета для гамбургера охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	115,0	113,2	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженное	125,8	113,2	-	-
Вода	9,5	9,5	-	-
Соль	0,7	0,7	-	-
Масло растительное	9,5	9,5	-	-
Мука пшеничная	11,0	11,0		
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку два раза, добавляют соль и воду, тщательно перемешивают и хорошо выбивают. Формуют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в муке. Сформованные котлеты укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным. Запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Котлеты для гамбургера разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

302. Котлеты, биточки, шницели рубленые (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Котлеты, биточки, шницели рубленые (говядина) охлажденные	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	71,0	70	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	77,8	70	-	-
Хлеб пшеничный	25	25	-	-
Молоко	26	26	-	-
или вода	26	26	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Масса полуфабриката:		120	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты овальной формы, биточки кругло-приплюснутой формы, шницели овально-приплюснутой формы, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

303. Котлеты «Московские»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	74,1	73
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	81,1	73
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	1	1
<i>или</i> лук репчатый свежий	1,2	1
Хлеб из муки пшеничной	17	17
Молоко	25	25
<i>или</i> вода	25	25
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	5	5
Масса полуфабриката:	-	122
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым, с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях и выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

304. Котлеты мясные рубленые с соусом молочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	46,8	46,1
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	51,3	46,1
Хлеб пшеничный	17	17
Вода	20	20
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		82
Молоко	21,6	21,6
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука пшеничная	5	5
Масса соуса:		25
Масло растительное	3	3
Масса полуфабриката:	-	110
Выход:	-	100

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с предварительно замоченным в воде хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным. В середине по длине котлеты делают углубление продолговатой формы, заполняют его густым соусом молочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности. Для приготовления соуса молочного: масло сливочное доводят до кипения. Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают. В муку при постоянном помешивании добавляют молоко, варят при слабом кипении в течение 7-10 минут, добавляют соль, перемешивают. Соус процеживают, доводят до кипения, заправляют подготовленным маслом сливочным, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

305. Тефтели из говядины с соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	35,5	35,0
или говядина (мясо бескостное) замороженная	38,9	35,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или лук репчатый свежий	11,9	10
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко	10	10
или вода	10	10
Соль	0,3	0,3
Мука пшеничная	2,5	2,5
Масса полуфабриката:	-	60
Масло растительное	2	2
Масса тефтелей готовых:	-	50
Вода (для соуса)	45	45
Мука пшеничная	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2
или морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или лук репчатый свежий	2,4	2
Масло сливочное	2,0	2
Томатная паста	5	5
Сахар-песок	1	1
Соль	0,5	0,5
Масса соуса:	-	60
Выход:	-	100

Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, обваливают в муке и выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Запеченные тефтели заливают соусом, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 минут при слабом кипении. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Приготовление соуса: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячую воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, доводят до кипения, вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Технологическая карта №

306

Наименование изделия:

Тефтели из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тефтели рубленые из говядины охлажденные	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	71,1	70	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	77,8	70	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
или лук репчатый свежий	12,0	10	-	-
Масло сливочное	2,0	2	-	-
Масса припущенного лука:		10		
Хлеб из муки пшеничной	20	20	-	-
Молоко	20	20	-	-
или вода	20	20	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная	5	5		
Масса полуфабриката:		120	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Выход:		100		100

Примечание [A35]: ранее не было этого перед рецептами, должно быть, видимо, везде?

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с замоченным в молоке или воде хлебом и припущенным луком, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют изделия в форме шариков, обваливают их в муке и выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

307. Тефтели с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тефтели с рисом охлажденные	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	60,9	60	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	66,7	60	-	-
Крупа рисовая	15	15	-	-
Вода	18	18	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная	5	5		
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают, рис охлаждают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный рис, воду, соль, массу перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

308. Фрикадельки мясные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фрикадельки охлажденные	-	-	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76,0	75	76,0	75	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	83,3	75	83,3	75	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	-	-	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	-	-	11,9	10	-	-
Хлеб пшеничный	25	25	16	16	-	-
Молоко	21	21	15	15	-	-
<i>или</i> вода	21	21	15	15	-	-
Яйцо	-	-	5	5	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-
Масса полуфабриката:	-	118	-	118	-	-
Выход:	-	100		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, еще раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, тщательно перемешивают, и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и припускают в воде в течение 20-25 минут на плите или в пароконвектомате. Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались.

По 2 варианту: Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и с замоченным в молоке или воде хлебом, еще раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и припускают в воде в течение 20-25 минут на плите или в пароконвектомате. Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Тушки и полуфабрикаты из птиц поступают на предприятие в замороженном и охлажденном виде.

Дефростацию замороженных тушек и полуфабрикатов из птиц, а также их обработку и подготовку, проводят согласно СанПиН.

Для вторых блюд птицу варят, припускают, тушат, запекают.

При подаче допускается добавлять в блюда свежую зелень.

309. Биточки рубленые куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Биточки рубленые куриные охлажденные	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	74,2	69	-	-
Хлеб из муки пшеничной	20	20	-	-
Молоко или вода	24	24	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Мука пшеничная	5	5	-	-
Масса полуфабриката:		115	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроемкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в режиме «жар-пар» в течение 10-12 минут, до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

310. Вок «Курица с рисом и овощами»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,8	50,0
или мясо птицы (бескостное) замороженное	53,7	50,0
Лимон (для сока)	5,0	5,0
Бульон и/или вода	7,5	7,5
Масса припущенной курицы:	-	40,0
Крупа рисовая	15,5	15,5
Вода	32,7	32,7
Масса припущенного риса:	-	45,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0
или морковь столовая свежая	12,5	10,0
Перец сладкий свежий	9,3	8,4
Масло растительное	7,5	7,5
Соль	1,5	1,5
Томатная паста	2,0	2,0
Сахар-песок	1,0	1,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1,0
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, сбрызгивают отжатым из лимонов соком. Подготовленные овощи нарезают: морковь, лук репчатый и перец свежий брусочками, зелень измельчают. Томатную пасту разводят с бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы), добавляют соль, сахар. Мясо птицы тушат при закрытой крышке с добавлением масла растительного и бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15-20 минут, затем добавляют морковь, перец, смесь томатной пасты с солью и сахаром, оставшуюся часть бульона и/или воды и припускают при закрытой крышке в течение 7 минут. При подаче посыпают измельченной подготовленной зеленью.

311. Гуляш из мяса птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гуляш из мяса птицы охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,5	50	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	53,8	50	-	-
Вода (для варки бульона)	200	200	-	-
Масса птицы отварной:	-	40	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Мука пшеничная	3,5	3,5	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	-	-

или морковь столовая свежая	2,5	2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
или лук репчатый свежий	2,4	2	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Масса соуса:	-	65	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

312. Индейка отварная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	131,3	130
или мясо индейки (бескостное) замороженное	139,8	130
Соль	0,8	0,8
Выход готового продукта:		100

Мясо индейки закладывают в воду (2 л воды на 1 кг мяса индейки), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо индейки нарезают на порционные куски, заливают небольшим количеством бульона и/или воды (на 1 кг мяса 0,5-1л воды) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут.

313. Индейка по-строгановски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	71,7	71
или мясо индейки (бескостное) замороженное	76,3	71
Масло сливочное	5	5
Масса отварного филе:	-	50
Сметана	11,3	11,3
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода	33,8	33,8

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или лук репчатый свежий	11,9	10
Масло сливочное	1	1
Томатная паста	1,5	1,5
Соль	0,25	0,25
Масса соуса:		50
Выход:		100

Примечание [А36]: объединить

Подготовленное филе индейки закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное филе нарезают брусочками. Бульон процеживают.

Приготовление соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета, охлажденную муку смешивают с бульоном, затем постепенно вливают в кипящую сметану и, помешивая, варят 8-10 минут. В соус добавляют лук, пассерованный вместе с томатной пастой, доводят до кипения. Готовый соус соединяют с подготовленным филе и тушат в течение 10-15 минут.

314. Кармашки куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	59,7	58,8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	62,9	58,8
Ветчина	10,0	9,7
Изюм	1,9	1,9
Сметана	19,4	19,4
Масло растительное	3,3	3,3
Соль	0,4	0,4
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1,1	0,8
Вода	25,0	25,0
Выход:		100

Подготовленную ветчину нарезают поперек батона тонкими ломтиками.

Подготовленный изюм заливают кипятком на 5 минут, затем воду сливают. В филе птицы делают 2-3 надреза (карманы), в карман закладывают нарезанную ветчину, сложенную пополам, внутрь ветчины закладывают подготовленный изюм. Надрез скрепляют деревянными шпажками.

Полуфабрикаты солят, припускают в воде с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Добавляют предварительно доведенную до кипения сметану, накрывают крышкой и тушат в течение 10-15 минут до готовности. Готовое блюдо подают вместе с соусом, при отпуске посыпают измельченной зеленью.

315. Котлеты из филе птицы натуральные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	91,9	91
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	97,8	91
Яйцо	8	8
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	20	20
Масса полуфабриката:	-	112
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы, смачивают в льезоне (смесь яйца и воды), панируют в сухарях, выкладывают в смазанную маслом емкость, сбрызгивают оставшимся маслом и запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

316. Котлеты куриные с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	58,6	58	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	62,4	58	-	-
Хлеб из муки пшеничной	22	22	-	-
Молоко	26	26	-	-
<i>или</i> вода	26	26	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Ветчина	5,2	5	-	-
Масса полуфабриката:		110	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, нарезанную мелкими кубиками ветчину, полученную массу перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют котлеты, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С, в течение 10-12 минут, до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

317. Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	43,7	43,3
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	46,6	43,3
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко	21,7	21,7
<i>или</i> вода	21,7	21,7
Соль	0,2	0,2
Масса котлетной массы:	-	83
Молоко	26	26
Масло сливочное	1,6	1,6
Мука пшеничная	2	2
Вода	16	16
Соль	0,2	0,2
Масса соуса:	-	40
Сыр полутвердый	2,2	2
Выход:	-	100

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, укладывают в предварительно смазанную маслом сливочным маслом емкость, в середине изделия делают углубления. Заполняют углубление густым соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Для приготовления соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячую смесь молока и воды и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль, масло сливочное, помешивая, доводят до кипения. Перед использованием охлаждают.

318. Котлеты рубленые из птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые из птицы (курица)	-	-	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	69,7	69	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	74,2	69	74,2	69	-	-
Хлеб из муки пшеничной	17	17	20	20	-	-
Молоко	24	24	24	24	-	-
<i>или</i> вода	24	24	24	24	-	-
Масло сливочное	3	3	-	-	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-
Сухари панировочные	10	10	-	-	-	-
Мука пшеничная	-	-	5	5	-	-
Масса п/ф:		118		115	-	-

Масло растительное	3	3	2	2	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом и маслом сливочным, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

По 2 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овальной формы, обваливают в муке, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут, **до готовности**.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

319. Котлеты, шницели натуральные рубленые куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	111	110
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	118,3	110
Масло сливочное	4	4
Молоко	12	12
<i>или</i> вода	12	12
Яйцо	3	3
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	15	15
Масса полуфабриката:		137
Масло растительное для смазки противня)	3	3
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с маслом сливочным, добавляют молоко или воду, яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют котлеты — овальной формы, шницели — овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности. Признаком готовности является выделение прозрачного сока на разрезе.

320. Куриное филе запеченное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	134	132
или мясо птицы (бескостное) замороженное	141,9	132
Соль	1	1
Масло растительное	1	1
Соус салатный	5	5
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы нарезают брусочками, посыпают солью, добавляют соус салатный, перемешивают. Подготовленное мясо птицы с соусом выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

321. Куриные шашлычки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	89,7	88,8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	95,5	88,8
Чеснок	1,8	1,5
Лимоны (для сока)	4,4	4,4
Соль	0,6	0,6
Полуфабрикат на шпажке:	-	88,8
Вода (для припускания)	15,2	15,2
Масло растительное	5,3	5,3
Масса готового шашлычка:	-	76,2
Помидоры свежие	17,7	15,4
Капуста китайская (пекинская)	9,8	7,7
Зелень (петрушка, укроп)	1,0	0,8
Выход:		100

Подготовленный чеснок измельчают. Подготовленное мясо птицы нарезают крупными кусочками, надевают на шпажки и припускают в воде с добавлением чеснока и соли до полуготовности. Припущенный полуфабрикат выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, сбрызгивают отжатым лимонным соком и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

Подготовленную капусту пекинскую разделяют на листья. Подают куриные шашлычки на листьях капусты пекинской, рядом выкладывают томаты, нарезанные дольками. При подаче посыпают измельченной подготовленной зеленью.

322. Курица в сырном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица в сырном соусе охлажденная	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	35,4	35	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	37,6	35	-	-
Масло сливочное	3	3	-	-
Крупа рисовая	23,4	23,4	-	-
Сыр полутвердый	7,5	7	-	-
Соль	2	2	-	-
Сметана	9	9	-	-
Бульон и/или вода	65	65		
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный сыр натирают на терке.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком. Мясо припускают в смеси сметаны с бульоном и/или воды и соли (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут, затем добавляют тертый сыр и тушат в течение 5-7 минут до готовности.

Рис отварной: Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают. Отпускают курицу с рисом отварным.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростойкую емкость.

Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

323 Курица по-тайски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица по-тайски охлажденная	-		100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	35,4	35	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	37,6	35	-	-
Масло сливочное	3	3	-	-
Крупа рисовая	23,4	23,4	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	-	-
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	-	-

или морковь столовая свежая	6,6	5,3	-	-
Томатная паста	3	3	-	-
Соль	2	2	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают кубиком и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) в течение 10-15 минут, соединяют с припущенными овощами, добавляют оставшееся количество бульона и/или воды, доводят до кипения и тушат в течение 10-15 минут. *Рис отварной:* Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают. Отпускают курицу с гарниром из риса отварного.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

324. Лепешка с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с зеленью ТК №594	33,3	33,3
Куриное филе запеченное ТК №320	13,3	13,3
Перец запеченный ТК №175	6,7	6,7
Помидоры свежие	13,6	13,3
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	13,3	13,3
Соус томатный	13,3	13,3
Сыр полутвердый	13,6	13,3
Выход:		100

Подготовленную кукурузу консервированную прогревают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания, затем заливку сливают, кукурузу охлаждают. Помидоры нарезают ломтиком.

Готовую тортилью с зеленью смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают нарезанное брусочком куриное филе запеченное, перец запеченный, помидоры, охлажденную кукурузу, поливают оставшимся соусом томатным, заворачивают тортилью в форме ролла, посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 140-160 °С в течение 15-30 минут до готовности.

325. Мясо птицы по-царски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	44,9	44,3
или мясо птицы (бескостное) замороженное	47,6	44,3
Яйцо	8,2	8,2
Чеснок	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		46
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40,3	40,3
или картофель свежий продовольственный	52,5	40,3
Масса отварного картофеля:		40
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5,6	5,6
или лук репчатый свежий	6,5	5,6
Соус салатный	7,4	7,4
Сыр полутвердый	8,8	8,2
Масло растительное	4,1	4,1
Соль	1,0	1,0
Выход:		100

Подготовленный чеснок измельчают.

Подготовленное мясо птицы нарезают на мелкие кусочки, соединяют с измельченным чесноком, подготовленным яйцом, солью, тщательно перемешивают, формируют плоские лепешки (из расчета 1 штука на порцию) и запекают до полуготовности с двух сторон.

Подготовленный картофель отваривают до готовности, охлаждают и нарезают кружочками.

Подготовленный сыр натирают на терке.

Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в воде с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут.

Куриную лепешку смазывают соусом салатным (часть от рецептурной нормы), на нее выкладывают слоями припущенный лук, отварной картофель, смазывают оставшейся частью соуса салатного, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

326. Наггетсы куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Наггетсы куриные охлажденные	-		100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	92,9	92	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	98,9	92	-	-
Сухари панировочные	20	20	-	-
Яйцо	8	8	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	13,0	13,0	-	-

Выход:		100		100
---------------	--	------------	--	------------

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом сливочным противень и сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

327. Начинка «Жульен с курицей»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	54	53,2
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	57,2	53,2
Масло растительное	1	1
Масса готового филе:	-	34
Мука пшеничная	3,4	3,4
Молоко	68	68
Масло сливочное	3,4	3,4
Чеснок	0,9	0,8
Соль	0,2	0,2
Масса готового соуса:	-	66
Зелень (петрушка, укроп)	1,1	0,8
Выход начинки:		100

Подготовленное мясо птицы нарезают крупными кусками, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают до готовности. Мясо птицы нарезают брусочками или кубиками.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячее молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют измельченный чеснок, соль, масло сливочное, аккуратно помешивая, доводят до кипения. Мясо птицы и соус соединяют тушат в течение 2 минут.

Готовую начинку отпускают с гарниром.

328. Пита (лепешка) с запеченной курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	34,5	34,2
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	39	34,2
Масло растительное	2	2
Чеснок	0,7	0,6
Сахар-песок	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3
Йогурт	5,8	5,8

Филе птицы запеченное:	-	25
Соус чесночный ТК №381	15	15
Пита ТК №593	25	25
Салат для Гирос ТК №45	35	35
Выход:		100

Примечание [A37]: может, Салат «Гирос»?

Приготовление соуса для маринования: подготовленный чеснок измельчают, соединяют с йогуртом, солью, сахаром и тщательно перемешивают. Подготовленное мясо птицы соединяют с соусом для маринования и ставят в холодильник на 30 минут. Мясо птицы с соусом выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным (допускается предварительно заворачивать мясо птицы с соусом в фольгу), запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут, до готовности. Подают запеченную курицу с салатом «Гирос», соусом чесночным и питой.

329. Пита (лепешка) с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пита ТК №593	51,4	51,4
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	14,7	14,6
или мясо птицы (бескостное) замороженное	15,6	14,6
Масло растительное	2,0	2,0
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	14,2	14,2
или капуста белокочанная свежая	17,8	14,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1,6	1,6
или морковь столовая свежая	2,0	1,6
Огурцы соленые (без уксуса, без учета заливки)	2,2	2,2
Помидоры свежие	4,3	3,7
Соус салатный	16,2	16,2
Зелень (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы солят, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности. Мясо охлаждают, нарезают крупной соломкой. Подготовленные овощи нарезают: помидоры свежие тонкими дольками, морковь и огурцы консервированные соломкой, капусту шинкуют, зелень измельчают. Капусту перетирают до появления сока. Все измельченные овощи смешивают и заправляют соусом салатным. Питу прогревают в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160 °С в течение 5 минут, разрезают пополам, на половинки лепешки укладывают подготовленный салат и запеченную курицу, зелень.

330. Плов из индейки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	2 вариант

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плов из индейки охлажденный	-	-	100	100
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	35,4	35	-	-
<i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	37,6	35	-	-
Масло растительное	4,6	4,6	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	5,6	4,7	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,6	5,3	-	-
Томатная паста	3	3	-	-
Крупа рисовая	23,4	23,4	-	-
Бульон и/или вода	54	54	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо индейки нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают с горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.

Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180 °С в течение 25-30 минут, до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

331. Плов куриный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плов куриный охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	35,4	35	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	37,6	35	-	-
Масло растительное	4,6	4,6	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	5,6	4,7	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,6	5,3	-	-

Томатная паста	3	3	-	-
Крупа рисовая	23,4	23,4	-	-
Бульон и/или вода	54	54	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.

Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180 °С в течение 25-30 минут, до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

332. Птица отварная (курица)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Птица отварная (курица) охлажденная	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	131,3	130	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	139,8	130	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
Выход готового продукта:		100		100

По 1 варианту: Мясо птицы закладывают в воду (2 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо птицы нарезают на порционные куски, заливают небольшим количеством бульона и/или воды (на 1 кг мяса 0,5-1 л воды) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Мясо порционируют, перекладывают в гастроемкость, заливают кипящим бульоном и/или водой (на 1 кг мяса 0,5-1л воды), накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

333. Птица, тушеная с сметанным соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Мясо птицы (бескостное) охлажденное	68,7	68
или мясо птицы (бескостное) замороженное	73,1	68
Масса отварной птицы:	-	50
Масло сливочное	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или морковь столовая свежая	12,5	10,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,8	6,8
или лук репчатый свежий	8,1	6,8
Сметана	8,8	8,8
Бульон и/или вода	30,0	30,0
Мука пшеничная	2,6	2,6
Соль	0,6	0,6
Масса соуса сметанного с овощами:	-	50
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1
Выход:		100

Примечание [A38]: объединить

Примечание [A39]: объединить

Подготовленное филе птицы закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное филе птицы нарезают брусочками. Бульон процеживают. Морковь нарезают соломкой, лук — полукольцами. Овощи по отдельности припускают с добавлением сливочного масла.

Приготовление соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета, охлажденную муку смешивают с бульоном, затем постепенно вливают в кипящую сметану и помешивая варят 8-10 минут. В соус добавляют подготовленные овощи, доводят до кипения. Готовый соус соединяют с подготовленным филе и тушат в течение 10-15 минут. Перед подачей посыпают подготовленной рубленой зеленью.

334. Рагу из мяса птицы (курица)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рагу из мяса птицы (курица) охлажденное	-	-	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	30,3	30	30,3	30	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	32,3	30	32,3	30	-	-
Соль	1	1	1	1	-	-
Масса птицы отварной:		25		25	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50	46,7	46,7	-	-
или картофель свежий продовольственный	66,7	50	62,2	46,7	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	10	10	-	-
или морковь столовая свежая	12,5	10	12,5	10	-	-

Томатная паста	1,2	1,2	1,2	1,2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6	6	6	6	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	7,1	6	7,1	6	-	-
Мука пшеничная	2,7	2,7	5	5	-	-
Масло растительное	2	2	2	2	-	-
Бульон и/или вода	30	30	31	31	-	-
Масса овощей с соусом:		75		75	-	-
Выход готового продукта:		100		100		100

По 1, 2 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастрюемость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

335. Суфле из отварной птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	67,7	67
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	72,0	67
Яйцо	10	10
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	12	12
Молоко	20	20
Бульон и/или вода для соуса	12	12
Масло растительное	2	2
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячую смесь бульона и/или воды с молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль, доводят до кипения.

Отварное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с соусом, добавляют яичные желтки, затем вводят белки, взбитые в густую пену, аккуратно вымешивают снизу вверх. Массу выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 15-20 минут, до готовности.

336. Фахитос с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с зеленью ТК №594	33,3	33,3
Куриное филе запеченное ТК №320	20	20
Перец запеченный ТК №175	6,7	6,7
Помидоры свежие	6,8	6,7
Соус томатный	13,3	13,3
Сыр полутвердый	20,8	20
Выход:		100

Готовую тортилью с зеленью смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), на середину лепешки выкладывают нарезанное брусочком куриное филе и перец, нарезанные ломтиками помидоры свежие, поливают оставшимся соусом томатным. Края тортильи соединяют (один край накладывают на другой), посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

337. Фрикадельки куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	74,7	74
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	79,6	74
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко	23	23
<i>или</i> вода	23	23
Яйцо	5	5
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	115
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Добавляют замоченный в молоке или воде хлеб, соль и пропускают через мясорубку. Добавляют подготовленное яйцо, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют шарики, массой 35-45 г, отваривают фрикадельки в небольшом количестве воды или на пару.

338. Шницель рубленый куриный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Шницели рубленые куриные	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	74,2	69	-	-
Хлеб из муки пшеничной	20	20	-	-
Молоко	24	24	-	-
или вода	24	24	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Мука пшеничная	5	5	-	-
Масса полуфабриката:		115	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в режиме «жар-пар» в течение 10-12 минут до готовности.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

ГАРНИРЫ

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво оформить блюдо, то есть сделать его привлекательным, аппетитным и тем самым повысить усвояемость пищи. Для приготовления гарниров используют широкий набор продуктов: крупы, бобовые, макаронные изделия, картофель, овощи.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые или вязкие каши. Макароны используют для гарниров отварными, бобовые — отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры. Для их приготовления используют свежие овощи, отварные, припущенные, запеченные, тушеные овощи.

Особое место в кулинарии занимают гарниры из картофеля. Вкусовые качества этого продукта делают его почти универсальным гарниром. В зависимости от вкусовых особенностей и от вида тепловой обработки основного продукта картофель подвергают различной кулинарной обработке: варке, тушению, запеканию.

Гарниры можно подразделить на простые, состоящие из какого-то одного продукта (картофельное пюре, каша, макароны отварные и т.п.), и сложные. Обычно сложные гарниры состоят из двух-трех различных продуктов.

Для приготовления гарнира рекомендуется использовать масло сливочное или масло растительное.

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными правилами.

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

На пару картофель и овощи отваривают в пароконвектомате. Для этого овощи выкладывают в перфорированные емкости (противни), загружают в загрузочную камеру пароконвектомата и выдерживают при соответствующих режимах до готовности.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Крупы рисовую, гречневую и другие тщательно перебирают и промывают.

Макаронные изделия при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде для набухания.

Гарниры из макаронных изделий и круп

339. Изделия макаронные отварные (спагетти)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Изделия макаронные отварные (спагетти) охлажденные	-	-	95	95
Макаронные изделия (спагетти)	35	35	-	-
Соль	2	2	-	-
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные изделия макаронные, не ломая, укладывают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6), варят после закипания 2-3 минуты, и когда макароны размякнут, их погружают целиком в воду. Варят изделия макаронные в течение 20-30 минут. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость, заправляют подготовленным маслом сливочным и перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

340. Изделия макаронные отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Изделия макаронные отварные охлажденные	-	-	95	95
Макаронные изделия	33,3	33,3	-	-
Соль	2	2	-	-
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

341. Каша гречневая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Греча отварная охлажденная	-	-	95	95
Крупа гречневая	33,3	33,3	-	-
Вода	67,5	67,5	-	-
Соль	0,25	0,25	-	-
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1 часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Гречу отварную заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

342. Рис отварной

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис отварной охлажденный	-	-	95	95
Крупа рисовая	35	35	-	-
Соль	2	2	-	-
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Гарниры из картофеля и овощей

343. Капуста тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста тушеная охлажденная	-	-	100	100
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	-	-
или капуста белокочанная свежая	125	100	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
или морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
или лук репчатый свежий	9,52	8	-	-
Соль	0,25	0,25	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Вода	28	28	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: нашинкованную подготовленную капусту кладут в емкость, добавляют воду (часть от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности. Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 минут.

Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут, затем овощи добавляют к капусте и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

344. Картофель запеченный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	2 вариант

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежемороженый	-	-	145	145
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	145	145	-	-
или картофель свежий продовольственный	193,3	145	-	-
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный картофель нарезают брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками, посыпают солью. Выкладывают на смазанный растительным маслом противень. Запекают в течение 15-20 минут, периодически помешивая, до образования золотистого колера.

По 2 варианту: Картофель свежемороженый посыпают солью. Выкладывают в емкость смазанную маслом растительным. Запекают в течение 15-20 минут, периодически помешивая, до образования золотистого колера.

345. Картофель отварной, запеченный с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель отварной охлажденный	-	-	102	102
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	105	105	-	-
или картофель свежий продовольственный	140	105	-	-
Масса отварного картофеля:		102	-	-
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	1	1	0,3	0,3
Выход:	-	100		100

По 1 варианту: Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают, картофель охлаждают и нарезают дольками, выкладывают в емкость, поливают маслом растительным и запекают в течение 8-10 минут при температуре 220-280 °С.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Картофель заправляют растительным маслом, добавляют соль и перемешивают.

345. Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель отварной охлажденный	-	-	102	102

Картофель свежий очищенный полуфабрикат	105	105	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	140	105	-	-
Масса отварного картофеля:		102	-	-
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	0,3	0,3
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут, до готовности.

Воду сливают, картофель охлаждают и нарезают дольками, выкладывают в емкость. Масло сливочное доводят до кипения. Картофель сбрызгивают прокипяченным маслом сливочным и запекают в течение 8-10 минут при температуре 220-280 °С.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Картофель отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

347. Картофель отварной, резаный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель отварной резаный охлажденный	-	-	98	98
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101	101	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	134,7	101	-	-
Масса отварного картофеля:		98	-	-
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	0,3	0,3
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный, нарезанный на части картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель отваривают в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый отварной картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Картофель отварной резаный заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

348. Картофель отварной с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	2 вариант

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель отварной охлажденный	-	-	98	98
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101	101	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	134,7	101	-	-
Масса отварного картофеля:		98	-	-
Масло сливочное	4	4	4	4
Соль	1	1	0,3	0,3
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1	1,4	1
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный, нарезанный на части картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут, до готовности. Воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. Подготовленную зелень мелко измельчают. Картофель отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают зеленью, перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения. Подготовленную зелень мелко измельчают.

Картофель отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают зеленью, добавляют соль и перемешивают.

349. Картофель отварной, запеченный с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель отварной охлажденный	-	-	98	98
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101	101	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	134,7	101	-	-
Масса отварного картофеля:		98		
Масло растительное	3	3	3	3
Сыр полутвердый	5,4	5	5,4	5
Соль	1	1	0,3	0,3
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут, до готовности. Воду сливают, картофель охлаждают и нарезают дольками или кубиками, выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в течение 8-10 минут при температуре 220-280 °С.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, смазанную растительным маслом, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта. Посыпают натертым сыром.

Затем добавляют соль и перемешивают.

350. Картофель печеный с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий	117,6	117,6
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Подготовленный неочищенный картофель завернуть в фольгу, запечь в жарочном шкафу в течение 40-45 минут до готовности. Масло сливочное довести до кипения. Фольгу и кожуру разрезать вдоль клубня, вскрыть клубень, содержимое клубня перемешать вилкой или ножом с подготовленным маслом сливочным.

351. Картофель по-деревенски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель отварной охлажденный	-	-	102	102
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий продовольственный	145 193,3	145 145	- -	- -
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:	-	100	100	100

По 1 варианту: Подготовленный картофель нарезают дольками или кубиками, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в течение 15-20 минут при температуре 220-280 °С, периодически помешивая. Затем добавляют соль и перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Картофель заправляют растительным маслом, добавляют соль и перемешивают.

352. Картофель тушеный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель тушеный охлажденный	-	-	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий продовольственный	92 122,7	92 92	85 113,3	85 85	- -	- -
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или морковь свежая продовольственная	4 5	4 4	10 12,5	10 10	- -	- -

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	16	16	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	19	16	-	-
Томатная паста	-	-	1,5	1,5	-	-
Масло растительное	5,6	5,6	-	-	-	-
Масло сливочное	-	-	3	3	-	-
Соус сметанный						
Сметана	5	5	-	-	-	-
Мука пшеничная	1,5	1,5	-	-	-	-
Вода	15	15	10	10	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-
Масса готового соуса:		20	-	-	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель, лук репчатый и морковь кубиком. Измельченную морковь и картофель запекают до полуготовности в жарочном шкафу в течение 15-20 минут. Измельченный лук репчатый пассеруют в течение 10-15 минут с добавлением растительного масла. К запеченному картофелю с морковью добавляют пассерованный лук репчатый, соус сметанный и тушат до готовности.

Приготовление соуса: Сметану доводят до кипения. Муку пшеничную подсушивают на сковороде до образования светло-кремового цвета. В охлажденную до 60-70 °С подсушенную муку вводят воду (часть от рецептурной нормы) и перемешивают, добавляют прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

По 2 варианту: Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, лук репчатый и морковь соломкой. Картофель тушат в подсоленной воде до полуготовности. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с добавлением томатной пасты и масла сливочного. Припущенные овощи добавляют к картофелю и тушат при закрытой крышке до готовности.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

353. Картофель фри

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежемороженый	-	-	145	145
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	145	145	-	-
или картофель свежий продовольственный	193,3	145	-	-
Масло растительное	10	10	10	10
Соль	1	1	1	1
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный картофель нарезают брусочками, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, выпекают в течение 20 минут. В конце приготовления солят.

По 2 варианту: Свежемороженый картофель выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, выпекают в течение 20 минут. В конце приготовления солят.

354. Пюре картофельное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пюре картофельное охлажденное	-	-	91	91
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,5	85,5	-	-
или картофель свежий продовольственный	110,7	85,5	-	-
Масса отварного картофеля:		83		
Молоко	15	15	-	-
Соль	1	1	-	-
Масло сливочное	3	3	10	10
Выход:		100		100

По 1 варианту: Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема. Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.

Гарниры сложные

355. Рис, припущенный с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35	35
Вода	68	68
Масло сливочное	3	3
Томатная паста	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду и припускают при слабом кипении с добавлением сливочного масла. Томатную пасту пассеруют. Припущенный рис соединяют с пассерованной томатной пастой и прогревают в течение 10-15 минут, до готовности.

356. Рис с горошком, кукурузой и морковью

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис с горошком, кукурузой и морковью охлажденный	-	-	95	95
Крупа рисовая	30	30	-	-
Кукуруза б/з	5	5	-	-
или кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5	-	-
Горошек б/з	5	5	-	-
или горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	5	5	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7	7	-	-
или морковь столовая свежая	7,7	7	-	-
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную морковь нарезают кубиками, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы). Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло сливочное (1/2 часть от рецептурной нормы) и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая. В припущенный до полуготовности рис добавляют нарезанную морковь и продолжают припускание. В конце варки, за 10 минут до готовности риса, добавляют подготовленную кукурузу и горошек и тщательно перемешивают. Оставшуюся часть масла сливочного доводят до кипения и заправляют рис с горошком, кукурузой и морковью. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1 часа.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис с кукурузой и морковью заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

357. Рис с горошком

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Рис отварной с горошком охлажденный	-	-	95	95
Крупа рисовая	30	30	-	-
Горошек б/з	10	10	-	-
<i>или</i> горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	-	-
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло сливочное (1/2 часть от рецептурной нормы) и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая. За 10 минут до готовности риса добавляют подготовленный горошек и тщательно перемешивают. Оставшуюся часть масла сливочного доводят до кипения и заправляют рис отварной с зеленым горошком. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1 часа.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной с горошком заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

358. Рис с кукурузой и морковью

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис с кукурузой и морковью охлажденный	-	-	95	95
Крупа рисовая	30	30	-	-
Кукуруза б/з	10	10	-	-
<i>или</i> кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7	7	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	7,7	7	-	-
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную морковь нарезают кубиками, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы). Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло сливочное (1/2 часть от рецептурной нормы) и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая. В припущенный до полуготовности рис добавляют нарезанную морковь и продолжают припускание. В конце варки за 10 минут до готовности риса добавляют подготовленную кукурузу и тщательно перемешивают. Оставшуюся часть масла сливочного доводят до кипения и заправляют рис с кукурузой и морковью. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1 часа.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис с кукурузой и морковью заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

359. Рис с кукурузой

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис отварной с кукурузой охлажденный	-	-	95	95
Крупа рисовая	30	30	-	-
Кукуруза б/з или кукуруза консервированная (без учета заливки)	10 10	10 10	-	-
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло сливочное (1/2 часть от рецептурной нормы) и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая. За 10 минут до готовности риса добавляют подготовленную кукурузу и тщательно перемешивают. Оставшуюся часть масла сливочного доводят до кипения и заправляют рис отварной с кукурузой. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1 часа.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной с кукурузой заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

360. Рис с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	29	29
Вода	60	61
Масло сливочное	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10

<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или</i> лук репчатый свежий	6	5
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (часть от рецептурной нормы) и припускают при слабом кипении. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук репчатый мелким кубиком, припускают в оставшейся части воды с добавлением масла сливочного в течение 5-8 минут. Припущенные овощи соединяют с припущенным рисом и прогревают в течение 10-15 минут.

СОУСЫ

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд из овощей, круп, макарон, мяса, рыбы и других продуктов. Они разнообразят и дополняют вкус блюда, повысят его питательную ценность.

Соусы подразделяются на две группы — горячие и холодные.

В зависимости от исходных продуктов различают горячие соусы красные, молочные, сметанные, яично-масляные. В группу соусов включены соусы сладкие и холодные.

По технологии приготовления различают соусы основные и производные из них. Производный соус готовят из основного с добавлением в него различных продуктов.

При производстве соусов с содержанием овощей, овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями.

При производстве соусов со свежими плодами, в том числе с цитрусовыми, плоды перед использованием тщательно промывают.

При производстве соусов из сухофруктов сухофрукты перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

Соусы красные

Соус красный изготавливают на бульоне, воде, муке пшеничной, пассерованной до светло-желтого цвета, с добавлением томатной пасты, овощей. Муку пшеничную для соусов красных пассеруют без жира.

Соусы молочные

Соусы молочные готовят на молоке, разведенном бульоном или водой, с добавлением пшеничной муки, пассерованной до светло-желтого цвета. Муку пшеничную для соусов красных пассеруют без жира.

В зависимости от использования соусы молочные изготавливают различной консистенции: жидкие, средней густоты и густые. Жидкие соусы используют при отпуске овощных, крупяных и других блюд; соусы средней густоты — для запекания мяса, рыбы, овощей и для заправки отварных овощей; густые — для фарширования.

Соусы сметанные

Соусы сметанные готовят из сметаны с добавлением муки пшеничной и масла сливочного и из сметаны с добавлением соуса белого, приготовленного на бульоне или воде.

Соусы яично-масляные

В состав яично-масляных соусов входит большое количество масла, яиц и других питательных продуктов.

Подают к блюдам из рыбы, некоторым видам овощей и крупяным блюдам.

Соусы сладкие

Соусы сладкие из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из повидла, джема. Подают их к запеканкам, пудингам, блюдам из свежих плодов и ягод и др. Некоторые соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания, могут быть заменены готовыми соусами, которые выпускают предприятия пищевой промышленности. В состав многих готовых соусов входят сезонные продукты, такие как помидоры, ягоды, плоды и др. Использование соусов промышленного производства позволяет расширить ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

Крахмал для изготовления соусов разводят охлажденным отваром или кипяченой водой, предназначенными для производства данного соуса (на 1 часть крахмала 5 частей жидкости) и процеживают.

Соусы красные

361. Соус луковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус луковый охлажденный	-	-	-	-	100	100
Бульон и/или вода	72	72	68	68	-	-
Мука пшеничная	3	3	8	8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	4,5	4	4,5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4	-	-
Томатная паста	6,9	6,9	6,9	6,9	-	-
Масло сливочное	3	3	3	3	-	-
Сахар-песок	1	1	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-
Выход томатного соуса:		90		90	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	20	20	-	-
или лук репчатый свежий	24	20	24	20	-	-
Масло сливочное	3	3	3	3	-	-
Кислота лимонная	0,6	0,6	0,6	0,6	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2	-	-
Выход:		100		100		100

По 1, 2 варианту: *Приготовление томатного соуса:* Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку подсушивают при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. *Приготовление соуса лукового:* Подготовленный лук измельчают, пассеруют, добавляют лимонную кислоту и продолжают пассеровать в течение 5-7 минут, соединяют с соусом томатным и варят в течение 10-15 минут. В конце варки добавляют прокипяченное масло сливочное и доводят до кипения.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

362. Соус томатный с кореньями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус томатный с кореньями охлажденный	-	-	-	-	100	100
Бульон и/или вода	72	72	68	68	-	-
Мука пшеничная	3	3	8	8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	4 4,5	4 4	4 4,5	4 4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	4 4,8	4 4	-	-
Томатная паста	9,2	9,2	9,2	9,2	-	-
Масло сливочное	3	3	3	3	-	-
Сахар-песок	1	1	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-
Выход томатного соуса:		90		90	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	15 18	15 15	15 18	15 15	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	8 10	8 8	8 10	8 8	-	-
Перец сладкий свежий	4	3	4	3	-	-
Масло сливочное	3	3	3	3	-	-
Выход:		100		100		100

По 1, 2 варианту: *Приготовление томатного соуса:* Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. *Приготовление соуса томатного с кореньями:* подготовленные овощи нарезают соломкой, пассеруют с добавлением сливочного масла, соединяют с соусом томатным и варят 10-15 минут до готовности.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

363. Соус томатный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус томатный охлажденный	-	-	-	-	100	100
Бульон и/или вода	80	80	75	75	-	-
Мука пшеничная	3	3	9	9	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
или морковь столовая свежая	4,5	4	4,5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
или лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4	-	-
Томатная паста	7,5	7,5	7,5	7,5		
Масло сливочное	3,5	3,5	3,5	3,5	-	-
Сахар-песок	1	1	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100		100

По 1, 2 варианту: Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

По 3 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

Соусы молочные

364. Соус ванильный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус ванильный охлажденный	-	-	100	100
Молоко	50	50	-	-
Масло сливочное	4	4	-	-
Мука пшеничная	4	4	-	-
Вода	50	50	-	-
Сахар-песок	10	10	-	-
Ванилин	0,01	0,01	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь молока с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, добавляют сахар, ванилин, масло сливочное, аккуратно помешивая, доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

365. Соус «карбонара»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус «карбонара» охлажденный	-	-	100	100
Ветчина	19,6	19	-	-
Молоко	67	67	-	-
Вода	22	22	-	-
Мука пшеничная	7	7	-	-
Масло сливочное	1,3	1,3	-	-
Чеснок	0,4	0,3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь молока и воды (часть от рецептурной нормы) и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль и доводят до кипения.

Подготовленную ветчину нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, затем соединяют с соусом и смесь доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

366. Соус молочный сладкий с ванилью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	2 вариант

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус молочный сладкий с ванилью	-	-	100	100
Молоко	50	50	-	-
Масло сливочное	4	4	-	-
Мука пшеничная	4	4	-	-
Вода	50	50	-	-
Сахар-песок	10	10	-	-
Ванилин	0,005	0,005	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь молока с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, добавляют сахар, ванилин, масло сливочное, аккуратно помешивая, доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

367. Соус молочный сладкий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус молочный сладкий охлажденный	-	-	100	100
Молоко	50	50	-	-
Масло сливочное	4	4	-	-
Мука пшеничная	4	4	-	-
Вода	50	50	-	-
Сахар-песок	10	10	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь молока с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, добавляют сахар, масло сливочное, аккуратно помешивая, доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

368. Соус молочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус молочный охлажденный	-	-	100	100
Молоко	53	53	-	-
Масло сливочное	4	4	-	-
Мука пшеничная	5	5	-	-

Бульон и/или вода	50	50	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь бульона и/или воды с молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, добавляют соль, масло сливочное, аккуратно помешивая, доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

369. Соус сливочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус сливочный охлажденный	-	-	100	100
Молоко	65	65	-	-
Сливки	30	30	-	-
Вода	20	20	-	-
Мука пшеничная	6	6	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Чеснок	0,07	0,05	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь молока и воды и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль, масло сливочное, при постоянном помешивании тонкой струйкой вливают подготовленные сливки и доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

370. Соус сырный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус сырный охлажденный	-	-	100	100
Молоко	30	30		
Мука пшеничная	7	7		
Бульон и/или вода	65	65		
Сыр полутвердый	8	8		
Куркума	0,3	0,3		
Соль	0,3	0,3		
Выход:		100		100

По 1 варианту: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь молока и бульона и/или воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, при постоянном помешивании добавляют натертый на мелкой терке сыр, добавляют соль, куркуму и доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

Соусы сладкие

371. Молоко сгущенное с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	100	100
Выход:		100

Подготовленные консервные банки вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

372. Соус абрикосовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус абрикосовых охлажденный	-	-	100	100
Курага	11	11	-	-
Вода	40	40	-	-
Сахар-песок	60	60	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную курагу заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и проваривают до загустения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

373. Соус апельсиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	48,6	34
Вода	55	55
Сахар-песок	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Крахмал	4	4
Выход:		100

Подготовленные апельсины очищают от кожуры, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют нарезанные фрукты, смесь доводят до кипения, процеживают, с одновременным протираем. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения.

374. Соус грушевый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груша консервированная	145	84/60,9*
Крахмал	4,4	4,4
Выход:		100

* числитель — масса персика, знаменатель — масса сиропа.

Грушу отделяют от сиропа и нарезают тонкими дольками, используют для украшения блюда. Сироп используют для приготовления соуса. В сироп добавляют крахмал, перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, проваривают, охлаждают.

375. Соус клюквенный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус клюквенный охлажденный	-	-	100	100
Клюква б/з	12	12	-	-
Сахар-песок	12	12	-	-
Крахмал	3	3	-	-
Вода	85	85	-	-
Выход:	-	100	-	100

По 1 варианту: Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

376. Соус персиковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Персик консервированный	145	84/60,9*
Крахмал	4,4	4,4
Выход:		100

* числитель — масса персика, знаменатель — масса сиропа

Персики отделяют от сиропа и нарезают тонкими дольками, используют для украшения блюда. Сироп используют для приготовления соуса. В сироп добавляют крахмал, перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, проваривают, охлаждают.

377. Соус шоколадный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус шоколадный охлажденный	-	-	100	100
Какао-порошок	11	11	-	-
Сахар-песок	33	33	-	-
Молоко	17	17	-	-
Вода	50	50	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Какао-порошок смешивают с сахаром. Молоко смешивают с водой и доводят до кипения.

При непрерывном помешивании в смесь молока и воды вводят какао-порошок с сахаром, затем проваривают в течение 5-10 минут, периодически помешивая.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

378. Соус ягодный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус ягодный охлажденный	-	-	100	100
Клубника б/з	40	40	-	-
или земляника б/з	40	40	-	-
или малина б/з	40	40	-	-
или вишня б/з	40	40	-	-
Сахар-песок	55	55	-	-
Вода	20	20	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Ягоды, не размораживая, заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

Соусы сметанные

379. Соус сметанный с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус сметанный с томатом охлажденный	-	-	100	100
Сметана	50	50	-	-
Масло сливочное	5	5	-	-
Мука пшеничная	10	10	-	-
Бульон и/или вода	46	46	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Томатная паста	4	4		
Выход:		100		100

По 1 варианту: *Приготовление белого соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса сметанного: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Приготовление соуса сметанного с томатом: томатную пасту соединяют с соусом сметанным, проваривают, процеживают и доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

380. Соус сметанный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус сметанный охлажденный	-	-	100	100
Сметана	50	50	-	-
Масло сливочное	5	5	-	-
Мука пшеничная	10	10	-	-
Бульон и/или вода	40	40	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: *Приготовление белого соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

Соусы холодные

381. Соус чесночный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	33	33
Йогурт	33	33
Лимоны	37,8	37,8
Масса лимонного сока	-	17
Зелень (петрушка, укроп)	22,9	17
Чеснок	1,7	1,3
Соль	1	1
Выход:		100

Подготовленные лимоны нарезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок. Подготовленный чеснок и зелень мелко рубят. Огурцы консервированные нарезают тонкой соломкой, добавляют лимонный сок, измельченные чеснок и зелень, соль, йогурт, все ингредиенты тщательно перемешивают.

Соусы яично-масляные

382. Соус польский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Соус польский охлажденный	-	-	100	100
Бульон и/или вода	65	65	-	-
Мука пшеничная	3,5	3,5	-	-
Масло сливочное	25	25	-	-
Яйцо	16	16	-	-
Зелень (петрушка, укроп)	2,7	2	-	-
Кислота лимонная	0,2	0,2	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Выход:	-	100		100

По 1 варианту: *Приготовление белого соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения. *Приготовление соуса:* подготовленные яйца отваривают, затем очищают от скорлупы и нарезают мелким кубиком. Подготовленную зелень измельчают. В приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, измельченные отварные яйца, соль, лимонную кислоту и зелень, аккуратно помешивая, доводят до кипения.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

В состав сладких блюд включены свежие плоды, желе и другие сладкие блюда.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, различные плодово-ягодные соки, повидло, джем, варенье, а также молоко.

Упаковку с продуктами, предназначенными для приготовления блюд, перед вскрытием тщательно промывают теплой водой и протирают чистой ветошью.

Плоды свежие, в том числе цитрусовые, перед использованием тщательно промывают. Сухофрукты перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, какао-порошок и т.д.

Для приготовления киселей, желе используют крахмал, желатин.

Плоды свежие

При приемке плоды свежие подвергают осмотру. Плоды должны быть без признаков порчи, нормальной зрелости. Плоды перед использованием тщательно промывают, дают обсохнуть на воздухе и выкладывают в вазы, фруктоницы и т.д.

Подготовленные фрукты, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Желе и другие сладкие блюда

Желе изготавливают из свежих и консервированных плодов, замороженных ягод, из соков плодовых и ягодных, из сиропов, молока. Желе готовят с использованием желатина.

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз.

Приготовленное желе разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 °С до 8 °С.

383. Груши (запеченные) с шоколадным мороженым

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	97,8	90
Масло сливочное	10	10
Сахар-песок	12,5	12,5
Апельсины	47,6	20
Мороженое в ассортименте	25	25
Выход:		100

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Из апельсинов отжимают сок. Подготовленные груши нарезают на дольки. Масло сливочное растапливают, соединяют с сахаром и, постоянно помешивая, варят до загустения. Груши соединяют с подготовленным сиропом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 10 минут, периодически переворачивая груши. За 5 минут до готовности добавляют смесь сока апельсинового и цедры. Готовые охлажденные груши перед раздачей оформляют шариком мороженого и поливают соусом в котором запекались груши.

384. Сорбет апельсиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахарная пудра или сахар-песок	3,4	3,4
Сок в ассортименте	86,2	86,2
Апельсины свежие	15,7	11
Лецитин	0,7	0,7
Выход:		100

Подготовленные апельсины очищают от кожицы и нарезают кубиком. В емкости соединяют сок, сахар или сахарную пудру, апельсины свежие и лецитин, доводят до кипения и снимают с огня. Смесь замораживают в отдельных низкотемпературных камерах. Замороженную смесь измельчают блендером до однородной массы.

385. Сорбет яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахарная пудра или сахар-песок	3,4	3,4
Сок в ассортименте	86,2	86,2
Яблоки свежие	12,5	11
Лецитин	0,7	0,7

Выход:		100
---------------	--	-----

Подготовленные яблоки очищают их от кожицы и нарезают кубиком. В емкости соединяют сок, сахар или сахарную пудру, яблоки свежие и лецитин, доводят до кипения и снимают с огня. Смесь замораживают в отдельных низкотемпературных камерах. Замороженную смесь измельчают блендером до однородной массы.

386. Фруктовый десерт (пюре)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фруктовый десерт (пюре) охлажденный	100	100	-	-	-	-
Фруктовый десерт (пюре) промышленного производства	-	-	100	100	-	-
Яблоки свежие	-	-	-	-	86,9	80
или груша	-	-	-	-	86,9	80
или киви	-	-	-	-	88,9	80
или апельсин	-	-	-	-	114,3	80
или мандарин	-	-	-	-	105,3	80
или нектарин	-	-	-	-	100	80
или слива	-	-	-	-	88,9	80
или вишня б/з	-	-	-	-	80	80
или смородина б/з	-	-	-	-	80	80
или клубника б/з	-	-	-	-	80	80
или малина б/з	-	-	-	-	80	80
или земляника б/з	-	-	-	-	80	80
или персики	-	-	-	-	100	80
или абрикосы	-	-	-	-	94,1	80
или банан	-	-	-	-	114,3	80
Вода	-	-	-	-	30	30
Выход:		100		100		100

Подготовленные фрукты соединяют с водой, проваривают в течение 5-10 минут после закипания, измельчают (протирают). Массу, при постоянном помешивании, доводят до кипения, охлаждают, порционируют.

387. Фруктовый десерт (пюре) ассорти

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	43,5	40	43,5	40	-	-
Груша	-	-	-	-	-	-
Апельсин	-	-	57,1	40	-	-
Вишня б/з	-	-	-	-	40	40

Смородина б/з	-	-	-	-	40	40
Клубника б/з	-	-	-	-	-	-
Малина б/з	-	-	-	-	-	-
Банан	57,2	40	-	-	-	-
Вода	30	30	30	30	30	30
Выход:		100		100		100

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	4 вариант		5 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки			43,5	40
Груша			43,5	40
Апельсин				
Вишня б/з				
Смородина б/з				
Клубника б/з	40	40		
Малина б/з	40	40		
Банан				
Вода	30	30	30	30
Выход:		100		100

Примечание [A40]: вторая таблица на один рецепт

Подготовленные фрукты и ягоды соединяют с водой, проваривают в течение 5-10 минут после закипания, измельчают (протирают). Массу, при постоянном помешивании, доводят до кипения, охлаждают, порционируют.

388. Яблоки, фаршированные изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	95,6	88
Изюм	9	9
Сахар-песок	5	5
Сахарная пудра	5	5
Выход:		100

Подготовленный изюм замачивают для набухания, обсушивают, затем соединяют с сахаром. У подготовленных яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшееся отверстие заполняют изюмом с сахаром. Затем их кладут в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в течение 15-20 минут. Отпускают яблоки горячими или холодными, перед подачей посыпают сахарной пудрой.

389. Яблоки, фаршированные творогом и изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	42,0	42,0
Изюм	1,0	1,0
Яйцо	5	5,0
Сахар-песок	10,0	10,0
Масса фарша:	-	57,0

Яблоки	51,0	47,0
Масса полуфабриката:	-	104,0
Масса запеченных яблок:	-	80,0
Вишня б/з	8,0	8,0
или клубника б/з	8,0	8,0
или земляника б/з	8,0	8,0
или малина б/з	8,0	8,0
Вода	6,0	6,0
Сахар-песок	11,0	11,0
Масса соуса:	-	20,0
Выход:		100,0

У подготовленных яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда и нарезают пополам.

Для фарша: Подготовленный изюм замачивают для набухания, обсушивают. Творог хорошо перемешивают с яйцами и сахаром и изюмом. Половинки яблок заполняют фаршем из творога, выкладывают их в смоченную водой емкость и запекают в шкафу до готовности. При отпуске поливают сладким соусом.

Для приготовления соуса: Ягоды не размораживая, заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения.

390. Яблоки, фаршированные творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	44,0	44,0
Яйцо	5	1,0
Сахар-песок	10,0	10,0
Масса фарша:	-	57,0
Яблоки	51,0	47,0
Масса полуфабриката:	-	104,0
Масса запеченных яблок:	-	80,0
Вишня б/з	8,0	8,0
или клубника б/з	8,0	8,0
или земляника б/з	8,0	8,0
или малина б/з	8,0	8,0
Вода	6,0	6,0
Сахар-песок	11,0	11,0
Масса соуса	-	20,0
Выход:		100,0

У подготовленных яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда и нарезают пополам.

Для фарша: творог хорошо перемешивают с яйцами и сахаром. Половинки яблок заполняют фаршем из творога, выкладывают их в смоченную водой емкость и запекают в шкафу до готовности. При отпуске поливают сладким соусом.

Для приготовления соуса: Ягоды не размораживая, заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения.

391. Яблоко печеное с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	80,4	74	100	92
Сахар-песок	14	14	13	13
Масса печеных яблок с сахаром:		73		87
Повидло	27	27	-	-
или джем	27	27	-	-
или варенье	27	27	-	-
или сахарная пудра	-	-	13	13
Выход:		100		100

По варианту 1: У подготовленных яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в течение 15-20 минут. Отпускают яблоки горячими или холодными с повидлом, или джемом, или вареньем.

По варианту 2: У подготовленных яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в течение 15-20 минут. Отпускают яблоки горячими или холодными, перед подачей посыпают сахарной пудрой.

Плоды свежие

392. Абрикосы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Абрикосы	100	100
Выход:		100

Подготовленные абрикосы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

393. Апельсины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	100	100
Выход:		100

Подготовленные апельсины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

394. Бананы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы	100	100
Выход:		100

Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

395. Виноград

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Виноград	104	100
Выход:		100

Подготовленный виноград, при необходимости, нарезают на небольшие грозди непосредственно перед раздачей.

396. Груши

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши	100	100
Выход:		100

Подготовленные груши, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

397. Киви

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Киви	100	100
Выход:		100

Подготовленные киви, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

398. Лимоны

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	100	100	64	64
Сахар	-	-	36	36
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные лимоны нарезают кружочками или полукружочками.

По 2 варианту: Подготовленные лимоны нарезают кружочками или полукружочками, перед подачей посыпают сахаром.

399. Мандарины

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарины	100	100
Выход:		100

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

400. Нектарины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Нектарины	100	100
Выход:		100

Подготовленные нектарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

401. Сливы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сливы	100	100
Выход:		100

Подготовленные сливы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

402. Черешня, вишня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Черешня с плодоножкой	102	100
<i>или</i> вишня с плодоножкой	102	100
Выход:		100

403. Яблоки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
Выход:		100

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Желе

404. Желе вишневое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок вишневый	25	25	91	91
<i>или</i> нектар вишневый	25	25	91	91
<i>или</i> нектар яблочно-вишневый	25	25	91	91
Вода	66	66	-	-
Сахар-песок	12	12	12	12
Желатин пищевой	3	3	3	3

Выход:		100		100
---------------	--	------------	--	------------

По 1 варианту: В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячем сиропе растворяют подготовленный желатин, добавляют сок или нектар, перемешивают, процеживают и вновь доводят до кипения, разливают в формы и охлаждают.

По 2 варианту: Сок или нектар соединяют с сахаром, доводят до кипения. В горячем сиропе растворяют подготовленный желатин, перемешивают, процеживают и вновь доводят до кипения, разливают в формы и охлаждают.

405. Желе из молока

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	75	75
Сахар-песок	12	12
Ванилин	0,003	0,003
Желатин пищевой	3	3
Вода (для желатина)	18	18
Выход:		100

Молоко соединяют с сахаром, ванилином и доводят до кипения. В полученную смесь вводят подготовленный желатин, процеживают и доводят до кипения, разливают в формы и охлаждают.

406. Желе из цитрусовых

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	6	2,7
<i>или</i> апельсины	11,1	5
<i>или</i> мандарины	15,8	9,5
Сахар-песок	12	12
Желатин пищевой	3	3
Вода (для лимонов)	93,5	93,5
Вода (для апельсинов)	91	91
Вода (для мандаринов)	86,5	86,5
Выход:		100

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти), снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов и нарезанную соломкой, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов, или апельсинов, или мандаринов, процеживают, вновь доводят до кипения, разливают по формам и охлаждают.

407. Желе «Радуга»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	70	70
Сахар-песок	11	11
Ванилин	0,003	0,003
Желатин пищевой	3	3

Вода (для желатина)	17	17
Сироп ягодный	6	6
Какао-порошок	2	2
Выход:		100

Молоко соединяют с сахаром, ванилином и доводят до кипения, вводят подготовленный желатин, процеживают. Полученную смесь разделяют на 3 части: в одну добавляют сироп ягодный, в другую — какао-порошок, третью оставляют без добавок. Каждую часть доводят до кипения. Готовые смеси разливают в формы поочередно слоями с охлаждением после заливки каждого слоя.

408. Желе с персиками консервированными

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Персики консервированные	45	26/19*
Вода	55	55
Сахар-песок	7	7
Желатин пищевой	2	2
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:		100

* числитель — масса плодов,
знаменатель — масса сиропа.

В сироп консервированного компота добавляют воду (часть рецептурной нормы), сахар, соединяют с подготовленным желатином, доводят до кипения и процеживают. Персики, нарезанные тонкими ломтиками, кладут в формы, заливают желе и охлаждают.

409. Желе яблочное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	25	25	-	-
Яблоки свежие	-	-	37	34
Вода	66	66	66	66
Сахар-песок	12	12	12	12
Желатин пищевой	3	3	3	3
Кислота лимонная	-	-	0,1	0,1
Выход:		100		100

По 1 варианту: В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячем сиропе растворяют подготовленный желатин, добавляют сок, перемешивают, процеживают и вновь доводят до кипения, разливают в формы и охлаждают.

По 2 варианту: У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, добавляют лимонную кислоту, варят до готовности, процеживают. В полученную смесь вводят подготовленный желатин, процеживают и доводят до кипения. Вареные яблоки раскладывают по формам, заливают желе и охлаждают.

410. Желе ягодное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г
Ягоды б/з в ассортименте	14	14
Вода	86	86
Сахар-песок	12	12
Желатин пищевой	3	3
Выход:		100

Ягоды, не размораживая, заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар добавляют сахар, соединяют с подготовленным желатином, доводят до кипения, разливают по формам и охлаждают.

НАПИТКИ

Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим напиткам относятся чай, кофейные напитки, какао; к холодным — соки и нектары, компоты и кисели, плодово-ягодные напитки, молоко, кисломолочные продукты, молочные и фруктовые коктейли.

Упаковку с продуктами, предназначенными для приготовления или раздачи напитков, перед вскрытием тщательно промывают теплой водой и протирают чистой ветошью.

Плоды свежие, в том числе бананы и цитрусовые, перед использованием тщательно промывают. Сухофрукты перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При производстве напитков с содержанием овощей их сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями.

Для приготовления напитков используют посуду из нержавеющей стали.

Чай

Для приготовления напитка используют различные виды чая: черный, зеленый и фито-чай (плодовые, цветочные, травяные).

Основой для приготовления чая является чай-заварка. Для приготовления чая-заварки используют посуду керамическую или из нержавеющей стали. Смешивать готовую чай-заварку с чаем сухим не допускается. Для производства готового напитка чай-заварку добавляют в подготовленный кипяток или кипяток с сахаром из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая.

Готовый чай кипятить и длительно хранить на плите запрещено, так как вкус и аромат чая ухудшаются.

При использовании фильтр-пакета для разовой заварки фильтр-пакет опускают в чашку или бокал и заливают подготовленным кипятком с сахаром, сахар необходимо предварительно растворить в воде и довести до кипения.

Джем, повидло, варенье к чаю допускается подавать отдельно порционно.

Какао и кофейные напитки

Запрещается длительное кипячение напитка и его подогрев.

Соки и нектары

Перед использованием промышленную упаковку протирают чистой ветошью. Вскрывают упаковку и порционируют напитки непосредственно перед употреблением.

Соки и нектары, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

Компоты

Компоты изготавливают из свежих, сушеных, замороженных плодов и ягод, из повидла, джема или варенья.

Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную.

Фруктово-ягодные напитки

Фруктово-ягодные напитки готовят из плодов и ягод свежих, быстрозамороженных, сушеных, консервированных, а также из повидла, варенья, джемов и сиропов. При приготовлении напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и довести до кипения.

Напитки перед раздачей охлаждают. В процессе охлаждения, одновременно настаивания, происходит изменение органолептических свойств и характеристик сырья, когда свойства компонентов соединяются с жидкостью, насыщая ее своими ароматами и вкусом, обогащая полезными веществами.

Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки.

Кисели

Кисели варят из свежих, сушеных, замороженных плодов и ягод, повидла, джема или варенья, молока и других продуктов.

Количество введенного крахмала влияет на консистенцию киселя.

Полужидкие (жидкие) кисели допускается использовать как соусы при отпуске сладких блюд, блюд из творога, круп, блинов и оладий.

Крахмал для киселей разводят охлажденным отваром, предназначенным для приготовления данного напитка, или охлажденной кипяченой водой (на 1 часть крахмала 5 частей жидкости) и процеживают.

Молоко и кисломолочные продукты

Перед использованием промышленную упаковку протирают чистой ветошью. Вскрывают упаковку и порционируют напитки непосредственно перед употреблением. Молоко или кисломолочные продукты, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Для кипячения молока используют отдельную посуду.

Молочные и фруктовые коктейли

Для производства коктейлей используют пастеризованное или ультрапастеризованное молоко.

Смешивание составных компонентов коктейлей производят с использованием смесительной установки или другого специализированного оборудования. Первоначально вводится холодное молоко, затем сиропы, соки и в последнюю очередь — мороженое.

Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают.

При производстве коктейлей с использованием консервированных или замороженных плодов перед взбиванием необходимо измельчить компоненты в смесительной установке.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Какао и горячий шоколад

411. Бразильский горячий шоколад

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Какао-порошок	1	1
Сахар	10	10
Ванилин	0,005	0,005
Корица	0,05	0,05
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Какао-порошок соединяют с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (1/3 часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток (2/3 части от рецептурной нормы) и доводят до кипения. Проваривают в течение 1-2 минуты. В конце варки добавляют ванилин, корицу, соль, перемешивают.

412. Горячий шоколад с зефиром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	43,9	43,9
Молоко сгущенное	29,3	29,3
Какао-порошок	7,3	7,3
Зефир маршмеллоу	2,4	2,4
Вода	43,9	43,9
Выход:		100

Какао-порошок соединяют с молоком и водой, проваривают до средней густоты в течение 5-7 минут при регулярном помешивании, добавляют сгущенное молоко, перемешивают, проваривают в течение 2 минут. Украшают зефиром.

413. Горячий шоколад с орехом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	41,5	41,5
Молоко сгущенное	27,6	27,6
Какао-порошок	6,9	6,9
Орех грецкий	2,3	2,3
Трубочка вафельная	5,5	5,5
Вода	41,5	41,5
Выход:		100

Грецкий орех измельчают. Какао-порошок соединяют с молоком и водой, проваривают до средней густоты в течение 5-7 минут при регулярном помешивании, добавляют сгущенное молоко, перемешивают, проваривают в течение 2 минут. Украшают вафельной трубочкой и посыпают грецким орехом.

414. Горячий шоколад

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	43,9	43,9
Молоко сгущенное	29,3	29,3
Какао-порошок	7,3	7,3
Вода	43,9	43,9
Выход:		100

Какао-порошок соединяют с молоком и водой, проваривают до средней густоты в течение 5-7 минут при регулярном помешивании, добавляют сгущенное молоко, перемешивают, проваривают в течение 2 минут.

415. Какао-напиток на молоке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2	2	2	-	-
Какао-порошок (растворимый)	-	-	-	-	7	7
Вода	55	55	54	54	-	-
Сахар-песок	5	5	8	8	-	-
Молоко	45	45	43	43	100	100
Выход:		100		100		100

По 1, 2 варианту: Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения.

По 3 варианту: Молоко доводят до кипения. В какао-порошок (растворимый) добавляют при непрерывном помешивании горячее молоко, полученную смесь доводят до кипения.

416. Какао-напиток с молоком сгущенным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2	2	2	-	-
Какао-порошок (растворимый)	-	-	-	-	7	7
Вода	87	87	88	88	90	90
Сахар-песок	-	-	2	2	-	-

Молоко сгущенное	22	22	19	19	14	14
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: В какао-порошок добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко сгущенное соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь сгущенного молока и воды, помешивая, вводят растертый какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения.

По 2 варианту: Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко сгущенное соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь сгущенного молока и воды, помешивая, вводят растертый какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения.

По 3 варианту: Молоко сгущенное соединяют с водой, доводят до кипения. В какао-порошок (растворимый) добавляют при непрерывном помешивании горячую смесь молока сгущенного и воды, полученную смесь доводят до кипения.

417. Фраппе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок (растворимый)	5	5
Сахар-песок	2,5	2,5
Молоко	45	45
Вода	50	50
Лед пищевой	2,5	2,5
Выход:		100

Напиток следует готовить в смесительной установке или в специализированном оборудовании.

Молоко доводят до кипения и охлаждают до 14 °С. Воду доводят до кипения и охлаждают до 14 °С.

В высокой емкости или стакане смешивают какао-порошок (растворимый), сахар и подготовленную воду (1/10 часть от рецептурной нормы). Все компоненты взбивают в течение 5-10 минут до появления пены.

При подаче добавляют оставшуюся часть подготовленной воды, лед пищевой и охлажденное молоко. Лед пищевой производят из питьевой воды (бутилированной или кипяченой охлажденной), замораживание осуществляется в отдельных низкотемпературных камерах.

Кофейные напитки

418. Кофейный напиток злаковый на молоке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	50	50	50	50
Кофейный напиток	4	4	4	4
Сахар-песок	5	5	8	8
Вода	50	50	47	47
Выход:		100		100

По 1, 2 варианту: В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

419. Кофейный напиток из цикория с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60	60	60
Напиток из цикория	1,6	1,6	1,6	1,6
Сахар-песок	5	5	8	8
Вода	40	40	37	37
Выход:		100		100

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Чай

420. Чай с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный, или зеленый, или фиточай	0,35	0,35	0,35	0,35
<i>или</i> чай черный, или чай зеленый, или фиточай (пакетированный)	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	100	100	97	97
Сахар-песок	5	5	8	8
Выход:		100		100

По 1, 2 варианту:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

421. Чай с молоком с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35	0,35	0,35
или чай черный (пакетированный)	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	80	80	77	77
Молоко	20	20	20	20
Сахар-песок	5	5	8	8
Выход:		100		100

По 1, 2 варианту:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: в оставшуюся воду добавляют молоко, доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую смесь молока и воды добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленной смесью молока и воды, настаивают в течение 5 минут.

422. Чай с медом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или чай черный (пакетированный)	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	105	105
Мед	10	10
Выход:		100

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. **Приготовление чая:** оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут. Мед подают отдельно порционно.

С использованием чая пакетированного: В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Мед подают отдельно порционно.

423. Чай с лимоном и с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный/зеленый	0,35	0,35	0,35	0,35
или чай черный/зеленый (пакетированный)	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	98	98	95	95
Сахар-песок	5	5	8	8
Лимоны	2	2	2	2
Выход:		100		100

По 1, 2 варианту: **Приготовление чай-заварки:** в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают тонкими кружочками или ломтиками, кладут в бокал или чашку и заливают готовым чаем непосредственно перед раздачей.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, подготовленные лимоны, нарезанные тонкими кружочками или ломтиками, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут.

424. Чай с джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35	0,35	0,35
или чай черный (пакетированный)			0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	95	95	105	105
Джем	10	10	10	10
или повидло	10	10	10	10
или варенье	10	10	10	10

Выход:		100		100
---------------	--	------------	--	------------

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая по 1 варианту: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют джем, или повидло, или варенье и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Приготовление чая по 2 варианту: Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут. Джем, или повидло, или варенье подают отдельно порционно.

С использованием чая пакетированного: В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Джем, или повидло, или варенье подают отдельно порционно.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Кисели

425. Кисель абрикосовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Повидло абрикосовое	-	-	12	12
или джем абрикосовый	-	-	12	12
или варенье абрикосовое	-	-	12	12
Курага	5	5	-	-
Сахар-песок	5	5	4	4
Крахмал	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода	120	120	100	100
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленную курагу заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы) и оставляют на несколько часов для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, соединяют с протертой курагой и вновь доводят до кипения. В полученную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) вводят подготовленный крахмал, доводят до кипения, охлаждают.

По 2 варианту: Повидло, или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, затем процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения, затем охлаждают.

426. Кисель из цитрусовых

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	25	25
или мандарины	25	25
Сахар-песок	12	12
Крахмал	3	3
Вода	80	80

Выход:		100
---------------	--	------------

Подготовленные апельсины или мандарины, не очищая, нарезают кружочками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют нарезанные фрукты, отваривают в течение 5-8 минут, напиток процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения, затем охлаждают.

427. Кисель молочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	70	70
Вода	25	25
Сахар-песок	8	8
Крахмал	4	4
Ванилин	0,003	0,003
Выход:		100

Смесь молока и воды доводят до кипения. В полученную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, вводят подготовленный крахмал и при постоянном помешивании варят в течение 8-10 минут. В конце варки добавляют ванилин, затем охлаждают.

428. Кисель фруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый в ассортименте	30	30
Сахар-песок	12	12
Крахмал	4	4
Вода	70	70
Выход:		100

В горячую воду добавляют сок, сахар и доводят до кипения. В полученный сироп (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения, охлаждают.

429. Кисель яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	16,3	15	-	-
Повидло яблочное или джем яблочный или варенье яблочное	-	-	12	12
Сахар-песок	10	10	4	4
Крахмал	3,5	3,5	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,1	0,1	-	-

Вода	98,5	98,5	110	110
Выход:	-	100	-	100

По 1 варианту: У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), варят до готовности, протирают. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, соединяют с протертыми яблоками и вновь доводят до кипения. В полученную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) вводят подготовленный крахмал, доводят до кипения, затем охлаждают.

По 2 варианту: Повидло, или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, затем процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения, затем охлаждают.

430. Кисель ягодный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смородина б/з или брусника б/з или клюква б/з	8	8	-	-
Вишня б/з	-	-	12	12
Сахар-песок	10	10	10	10
Крахмал	3	3	3	3
Вода	95	95	92	92
Выход:		100		100

По 1, 2 варианту: Ягоды, не размораживая, заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения, затем охлаждают.

Коктейли молочные

431. Коктейль ванильный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Коктейль в ассортименте	-	-	-	-	100	100
Молоко	60	60	60	60	-	-
Мороженое сливочное ванильное	40	40	40	40	-	-
Ванильный сахар	-	-	1	1	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

По 2 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем ванильный сахар, в конце мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

По 3 варианту: Подготовленную упаковку с коктейлем вскрывают. Охлажденное содержимое упаковки переливают в сосуд-смеситель. Коктейль взбивают в течение 3 минут.

432. Коктейль вишневый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мороженое сливочное ванильное	50	50
Сок вишневый	50	50
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала сок, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

433. Коктейль клубничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Коктейль в ассортименте	-	-	-	-
Молоко	50	50	62,5	62,5
Сироп ягодный	-	-	2,5	2,5
Мороженое сливочное	32,5	32,5	32,5	32,5
Мороженое сливочное ванильное со вкусом клубники	-	-	-	-
Клубника с/м	-	-	10	10
Клубника консервированная	17,5	17,5	-	-
Выход:		100		100

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3 вариант		4 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Коктейль в ассортименте	↓	↓	100	100
Молоко	60	60	↓	↓
Сироп ягодный	↓	↓	↓	↓
Мороженое сливочное	↓	↓	↓	↓
Мороженое сливочное ванильное со вкусом клубники	40	40	↓	↓
Клубника с/м	↓	↓	↓	↓
Клубника консервированная	↓	↓	↓	↓
Выход:	↓	100	↓	100

Примечание [A41]: 2 таблички на рецепт

По 1 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала клубнику консервированную вместе с сиропом, измельчают в смесителе, затем молоко, в конце

мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

По 2 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала клубнику замороженную (предварительно обдают кипятком), измельчают в смесителе, затем молоко, сироп, в конце добавляют мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

По 3 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

По 4 варианту: Подготовленную упаковку с коктейлем вскрывают. Охлажденное содержимое упаковки переливают в сосуд-смеситель. Коктейль взбивают в течение 3 минут.

434. Коктейль молочный крем-брюле

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженое сливочное со вкусом крем-брюле	40	40
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

435. Коктейль мультифруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мороженое сливочное ванильное	50	50
Сок мультифруктовый	50	50
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала сок, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

436. Коктейль персиковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	50,00	50,00	-	-
Персики консервированные	17,5	17,5	-	-
Мороженое сливочное	32,5	32,5	-	-
Сок персиковый	-	-	50	50
Мороженое сливочное ванильное	-	-	50	50
Выход:		100		100

По 1 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала персики консервированные вместе с сиропом, измельчают в смесителе, затем молоко, в конце мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

По 2 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала сок, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

437. Коктейль смородиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженное сливочное со вкусом черной смородины	40	40
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

438. Коктейль тропический

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	50	50	52	52
Мороженое сливочное	25	25	25	25
Бананы	50	25	-	-
Бананы с/м	-	-	30	30
Выход:		100		100

По 1 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, потом подготовленные очищенные измельченные бананы, в конце мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

По 2 варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала бананы замороженные (предварительно обдают кипятком), измельчают в смесителе, затем молоко, сироп, в конце добавляют мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

439. Коктейль фисташковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженое сливочное со вкусом фисташки	40	40
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

440. Коктейль шоколадный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженое шоколадное	40	40
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

Коктейли фруктовые

441. Коктейль тропический с мускатным орехом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сироп цитрусовый в ассортименте	20	20
Молоко	80	80
Мускатный орех	0,001	0,001
Выход:		100

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем сироп и мускатный орех, взбивают в течение 2 минут.

442. Коктейль фруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сироп фруктовый в ассортименте	20	20
Молоко	80	80
Мускатный орех	0,001	0,001
Выход:		100

По варианту: Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем сироп и мускатный орех, взбивают в течение 2 минут.

443. Смузи фруктово-ягодный

Технологическая карта №

443

Наименование изделия:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	37,0	34
<i>или бананы</i>	48,6	34
<i>или киви</i>	37,8	34
<i>или апельсины</i>	48,6	34
<i>или мандарины</i>	46,0	34
Ягоды б/з в ассортименте	18	18
Сахар-песок	5	5
Лед пищевой	45,5	45,5
Выход:		100

Лед для коктейля производят из питьевой воды (бутилированной или кипяченой охлажденной), замораживание осуществляется в отдельных низкотемпературных камерах. У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные бананы, или киви, или апельсины, или мандарины очищают от кожуры, нарезают дольками. В чашу блендера помещают фрукты, ягоды замороженные, которые предварительно обдают кипятком, добавляют сахар и лед пищевой, все компоненты смешивают в течение 1 минуты.

444. Смузи фруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	56,5	52
<i>или бананы</i>	74,3	52
<i>или киви</i>	57,8	52
Сахар-песок	5	5
Лед пищевой	43	43
Выход:		100

Лед для коктейля производят из питьевой воды (бутилированной или кипяченой охлажденной), замораживание осуществляется в отдельных низкотемпературных камерах. У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные бананы или киви очищают от кожуры, нарезают дольками. В чашу блендера помещают фрукты, добавляют сахар и лед пищевой, все компоненты смешивают в течение 1 минуты.

445. Смузи фруктовый с соком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	56,5	52
<i>или бананы</i>	74,3	52
<i>или киви</i>	57,8	52
Сок в ассортименте	10	10
Сахар-песок	5	5
Лед пищевой	33	33
Выход:		100

Лед для коктейля производят из питьевой воды (бутилированной или кипяченой охлажденной), замораживание осуществляется в отдельных низкотемпературных камерах. У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные бананы или киви очищают от кожуры, нарезают дольками. В чашу блендера помещают фрукты, добавляют сахар, сок и лед пищевой, все компоненты смешивают в течение 1 минуты.

446. Смузи цитрусовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	74,3	52
<i>или мандарины</i>	70,3	52

Сахар-песок	5	5
Лед пищевой	43	43
Выход:		100

Лед для коктейля производят из питьевой воды (бутилированной или кипяченой охлажденной), замораживание осуществляется в отдельных низкотемпературных камерах. Подготовленные апельсины или мандарины очищают от кожуры, нарезают дольками. В чашу блендера помещают фрукты, добавляют сахар и лед пищевой, все компоненты смешивают в течение 1 минуты.

447. Смузи ягодный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ягоды б/з в ассортименте	52	52
Сахар-песок	5	5
Лед пищевой	50	50
Выход:		100

Лед для коктейля производят из питьевой воды (бутилированной или кипяченой охлажденной), замораживание осуществляется в отдельных низкотемпературных камерах. В чашу блендера помещают ягоды замороженные, которые предварительно обдают кипятком, добавляют сахар и лед пищевой, все компоненты смешивают в течение 1 минуты.

Компоты

448. Компот из плодов свежих (апельсины, мандарины)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	15	15	21,43	15
<i>или мандарины</i>	15	15	20,27	15
Сахар-песок	11	11	11	11
Вода	80	80	80	80
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные мандарины или апельсины, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения.

В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

По 2 варианту: С подготовленных апельсинов или мандаринов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Фрукты очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные фрукты и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

449. Компот из плодов свежих (груши)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши	16,67	15
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		100

У подготовленных груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные фрукты и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

450. Компот из плодов свежих (лимон)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	7	7	8	7
Сахар-песок	11	11	11	11
Вода	85	85	85	85
Выход:		100		100

По 1 варианту: Подготовленные лимоны, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения.

В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

По 2 варианту: С подготовленных лимонов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Фрукты очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные фрукты и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

451. Компот из плодов свежих (яблоки)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	16,3	15
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:		100

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

452. Компот из плодов свежих

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	7,61	7
Апельсины	5,0	5
Сахар-песок	10	10
Вода	85	85
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		100

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

453. Компот из плодов сухих (курага)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	8	8
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		100

Подготовленную курагу заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

454. Компот из плодов сухих (чернослив)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чернослив	8	8
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	100

Подготовленный чернослив заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

455. Компот из плодов сухих

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	вариант 1		вариант 2		вариант 3	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	6	6	-	-	3	3
Чернослив	2	2	4	4	3	3
Курага	-	-	4	4	2	2
Сахар-песок	10	10	10	10	10	10
Вода	103	103	103	103	103	103
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Выход:	-	100	-	100	-	100

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

456. Компот из повидла (джема, варенья)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	12	12
<i>или джем</i>	12	12
<i>или варенье</i>	12	12
Сахар-песок	5	5
Вода	90	90
Выход:		100

Повидло или джем или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения, затем охлаждают.

457. Компот из яблок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква б/з	10	10
<i>или клубника б/з</i>	10	10
<i>или вишня б/з</i>	10	10
<i>или брусника б/з</i>	10	10
<i>или смородина б/з</i>	10	10
Сахар-песок	10	10
Вода	93	93
Выход:		100

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпустить вместе с вареными ягодами.

Молоко, кисломолочные напитки

458. Ацидофилин

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ацидофилин	103,09	100
Выход:		100

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

459. Биойогурт фруктовый питьевой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Биойогурт	103,09	100,00
Выход:		100,00

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

460. Биокефир

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Биокефир	103,09	100
Выход:		100

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

461. Йогурт питьевой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт питьевой ягодный	103,09	100,00
или йогурт питьевой фруктовый	103,09	100,00
Выход:		100,00

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

462. Кефир

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	103,09	100,00
Выход:		100,00

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

463. Молоко

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	101,00	100
Выход:		100

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения, кипяченое молоко охлаждают.

464. Ряженка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	103,09	100,00
Выход:		100,00

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

Плодово-ягодные напитки

465. Глинтвейн вишневый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок вишневый	70	70
Мед	3,5	3,5
Изюм	3,5	3,5
Яблоки	15	13,8
Апельсин	13	13
Корица	0,2	0,2
Гвоздика	0,2	0,2

Выход:		100
---------------	--	------------

Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают кубиками вместе с цедрой. Подготовленные яблоки нарезают кубиком вместе с кожурой. Соединяют сок вишневым, мед, яблоки, апельсины, подготовленный изюм, корицу, гвоздику. Смесь доводят до кипения, проваривают в течение 1-2 минуты. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

466. Глинтвейн яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	70	70
Мед	3,5	3,5
Изюм	3,5	3,5
Яблоки	15	13,8
Апельсин	13	13
Корица	0,2	0,2
Гвоздика	0,2	0,2
Выход:		100

Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают кубиками вместе с цедрой. Подготовленные яблоки нарезают кубиком вместе с кожурой. Соединяют сок яблочный, мед, яблоки, апельсины, подготовленный изюм, корицу, гвоздику. Смесь доводят до кипения, проваривают в течение 1-2 минуты. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

467. Лимонад апельсиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	21,43	15
Сахар-песок	11	11
Вода	80	80
Выход:		100

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Апельсины очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру апельсинов заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные апельсины и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

468. Лимонад лимонный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	8	7,35
Сахар-песок	11	11
Вода	85	85

Выход:		100
---------------	--	------------

С подготовленных лимонов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Лимоны очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру лимонов заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные лимоны и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

469. Лимонад

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	9,0	6,3
Яблоки	6,8	6,3
Сахар-песок	7,5	7,5
Вода	85	85
Сироп фруктовый	1,5	1,5
Мята свежая	0,25	0,25
Выход:		100

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные апельсины очищают от кожуры, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, сироп фруктовый, доводят до кипения. В горячий сироп добавляют нарезанные фрукты и варят при слабом кипении в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Порцию готового напитка украшают веточкой мяты. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

470. Мохито апельсиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	21,43	15
Сахар-песок	11	11
Вода	80	80
Мята свежая	0,25	0,25
Выход:		100

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Апельсины очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру апельсинов заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные апельсины и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Порцию готового напитка украшают веточкой мяты. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

471. Мохито лимонный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	8	7,35
Сахар-песок	11	11

Вода	85	85
Мята свежая	0,25	0,25
Выход:		100

С подготовленных лимонов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Лимоны очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру лимонов заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные лимоны и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Порцию готового напитка украшают веточкой мяты. Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

472. Напиток абрикосовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Повидло абрикосовое	12	12	-	-
<i>или джем абрикосовый</i>	12	12	-	-
<i>или варенье абрикосовое</i>	12	12	-	-
Курага	-	-	5	5
Сахар-песок	5	5	5	5
Вода	103	103	103	103
Выход:		100		100

По 1 варианту: Повидло, или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

По 2 варианту: Подготовленную курагу заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

473. Напиток витаминный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (сухой)	4	4
Изюм	4	4
Сахар-песок	7	7
Вода	110	110
Выход:		100

Подготовленные плоды шиповника и изюма заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

474. Напиток вишневый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	6	6	-	-
Повидло вишневое	-	-	12	12
<i>или джем вишневый</i>	-	-	12	12
<i>или варенье вишневое</i>	-	-	12	12
Сахар-песок	8	8	3	3
Вода	100	100	105	105
Выход:		100		100

По 1 варианту: В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

По 2 варианту: Повидло, или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии, при использовании варенья вишневого удаляют косточки). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

475. Напиток из плодов сухих (изюм)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	8	8
Вода	110	110
Сахар-песок	7	7
Выход:		100

Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

476. Напиток клубничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Клубника б/з	6	6	-	-
Повидло клубничное	-	-	12	12
<i>или джем клубничный</i>	-	-	12	12
<i>или варенье клубничное</i>	-	-	12	12
Сахар-песок	8	8	5	5
Вода	100	100	103	103
Выход:		100		100

По 1 варианту: В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

По 2 варианту: Повидло, или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

477. Напиток молочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло вишневое или смородиновое	10	10
или джем вишневый или смородиновый	10	10
или варенье вишневое или смородиновое	10	10
Вода	65	65
Молоко	50	50
Выход:		100

Повидло, или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии, при использовании варенья вишневого удаляют косточки). Молоко доводят до кипения. В горячую смесь повидла, или джема, или варенья с водой добавляют горячее прокипяченное молоко, доводят до кипения, затем охлаждают.

478. Напиток морковный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30
или морковь столовая свежая	37,5	30
Сахар-песок	8	8
Вода	100	100
Выход:		100

Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают кружочками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют тертую морковь, варят при слабом кипении в течение 10-20 минут. За 5-8 минут до окончания варки добавляют нарезанные апельсины, напиток процеживают. После процеживания в полученную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

479. Напиток смородиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смородина б/з	6	6	-	-
Повидло смородиновое	-	-	12	12
или джем смородиновый	-	-	12	12
или варенье смородиновое	-	-	12	12

Сахар-песок	8	8	5	5
Вода	100	100	103	103
Выход:		100		100

По 1 варианту: В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

По 2 варианту: Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

480. Напиток из цитрусовых

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	4	4
Мандарины или апельсины	3	3
Сахар-песок	11	11
Вода	105	105
Выход:		100

Подготовленные лимоны, мандарины или апельсины, не очищая, нарезают кружочками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют нарезанные фрукты, отваривают в течение 5-8 минут, напиток процеживают. После процеживания в полученную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

481. Напиток яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	7,61	7	-	-
Повидло яблочное или джем яблочный или варенье яблочное	-	-	12	12
Сахар-песок	10	10	5	5
Вода	100	100	103	103
Кислота лимонная	0,1	0,1	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

По 2 варианту: Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

482. Отвар шиповника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахар-песок	7	7
Шиповник (сухой)	8	8
Вода	110	110
Выход		100

Подготовленный шиповник заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

Соки и нектары

483. Нектар

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Нектар в ассортименте	100	100
Выход:		100

Подготовленную упаковку с нектаром вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.

* нектары, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

484. Сок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок в ассортименте	100	100
Выход:		100

Подготовленную упаковку с соком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.

* соки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия приготавливают из муки высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, жира, яиц, сметаны и других пищевых продуктов. Большинство мучных изделий готовят с дрожжами.

В настоящем разделе приведены рецептуры на следующие группы мучных изделий:

- мучные блюда: пельмени, блины, оладьи, вареники и др.;
- мучные кулинарные изделия: пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяки и др.;
- мучные кондитерские изделия: пирожные без крема, рулеты, кексы, печенье, пряники.

Перед употреблением муку просеивают в специальных просеивателях или вручную, при этом, помимо того, что при просеивании удаляются комочки и посторонние примеси, мука насыщается воздухом, что облегчает замес теста и способствует лучшему его подъему.

Замороженные прессованные дрожжи подвергают постепенному размораживанию при температуре 4 ± 2 °С. Прессованные или сухие дрожжи перед использованием разводят в теплой воде с температурой 35-40°С, дают постоять и процеживают.

Яйца обрабатывают в соответствии с установленными санитарными правилами и инструкцией по применению дезинфицирующего средства.

Яйца для смазывания изделий взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 3:1. Смазывать изделия необходимо непосредственно перед выпечкой.

Жиры для замеса теста используют предварительно размягченные или растапливают.

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами: опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, жира, яиц), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы.

Безопарный способ

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца или меланж, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растительное масло или растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и начнет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца или меланж, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло растительное или растопленное масло сливочное. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

485. Поп-корн сладкий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза зерно (поп-корн)	86	86
Сахар-песок	14	14
Масло растительное	29	29
Выход:		100

Аппарат для приготовления поп-корна прогревают в течение 5 минут. На дно котла наливают масло растительное, засыпают кукурузное зерно и сахарный песок, затем закрывают котел крышкой. Включают ворошитель. Время приготовления составляет 2-3 минуты. Готовность определяют по хлопающему звуку кукурузы. Снимают крышку и наклоняют ручку котла, чтобы сыпать поп-корн. Подают в порционном пакете для поп-корна или на тарелке.

486. Поп-корн соленый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза зерно (поп-корн)	86	86
Соль	14	14
Масло растительное	29	29
Выход:		100

Аппарат для приготовления поп-корна прогревают в течение 5 минут. На дно котла наливают масло растительное, засыпают кукурузное зерно и соль, затем закрывают котел крышкой. Включают ворошитель. Время приготовления составляет 2-3 минуты. Готовность определяют по хлопающему звуку кукурузы. Снимают крышку и наклоняют ручку котла, чтобы ссыпать поп-корн. Подают в порционном пакете для поп-корна или на тарелке.

487. Сухарики из хлеба пшеничного

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
Выход:		100

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном и духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 °С в течение 5-7 минут, до хрустящего состояния.

488. Чипсы с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	37,4	37,4
Мука пшеничная	2,3	2,3
Крахмал картофельный	6,6	6,6
Соль	0,9	0,9
Яйцо	13,5	13,5
Вода	22,0	22,0
Сыр полутвердый	28,0	26,9
Масса полуфабриката:		108
Выход:		100

Подготовленные яйца соединяют с солью и перемешивают до однородной массы. В смесь муки и крахмала вводят тонкой струйкой яичную смесь, воду. Замешивают тесто до однородной консистенции. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Готовое тесто делят на куски, формируют в виде шариков. Полуфабрикат раскатывают на столе, посыпанном мукой, в тонкий пласт толщиной 3 мм. Выкладывают пласт в емкость, нарезают на треугольники произвольного размера, посыпают сыром. Запекают чипсы до готовности в жарочном или духовом шкафу при 200-220 °С в течение 2 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 2-5 минут.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

Блины, блинчики, оладьи

489. Блины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,0	46,5	27,6	27,6
Яйцо	2,7	2,6	15,0	15,0
Сахар-песок	2,0	1,9	2,4	2,4
Масло сливочное	2,0	1,9	-	-
Молоко	50,0	50,0	67,7	67,7
Вода	24,2	24,2	13,8	13,8
Дрожжи сушеные или дрожжи прессованные	0,5	0,5	-	-
Вода для разведения дрожжей	2,0	2,0	-	-
Соль	1,5	1,5	-	-
Масло растительное	0,6	0,6	0,60	0,60
Масса готовых блинов:	3,0	3,0	3,0	3,0
		100		100
Сгущенное молоко <i>или</i> масло сливочное		20		20
<i>или</i> соус апельсиновый ТК №373		20		20
<i>или</i> соус клюквенный ТК №375		27,8		27,8
<i>или</i> соус шоколадный ТК №377		33,3		33,3
<i>или</i> джем		25		25
<i>или</i> варенье		25		25
<i>или</i> повидло		25		25
<i>или</i> мед		25		25
<i>или</i> семга с/с		33,3		33,3
<i>или</i> ветчина детская		25		25
<i>или</i> говядина запеченная ТК №260		25		25
Выход со сгущенным молоком или с маслом сливочным:	-	100/20	-	100/20
Выход с соусом апельсиновым:	-	100/27,8	-	100/27,8
Выход с соусом клюквенным или с семгой с/с:	-	100/33,3	-	100/33,3
Выход с соусом шоколадным, или с джемом, или с вареньем, или с повидлом, или с медом, или с ветчиной, или с говядиной запеченной:	-	100/25	-	100/25

По 1 варианту: В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют подготовленные предварительно разведенные в воде дрожжи, соединяют со смесью молока и воды, подогретой до температуры от 35 до 40 °С, добавляют подготовленную муку пшеничную, вливают яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным.

По 2 варианту: Подготовленные яйца соединяют с сахаром, взбивают, добавляют соль и молоко. Затем всыпают муку пшеничную, тщательно перемешивают до получения однородной массы, добавляют воду, замешивают еще в течение 5 минут. Емкость накрывают крышкой и оставляют тесто на 5-7 минут. Блины выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным.

490. Блины с апельсиновым соусом и шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №489	76	76
Соус апельсиновый ТК №373	21	21
Шоколад	3	3
Выход готового блюда:		100

Готовые блинчики складывают пополам, сверху поливают апельсиновым соусом и посыпают тертым шоколадом.

491. Блины с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №489	65,7	65,7
Ветчина	12,0	11,7
Сыр	12,5	11,7
Помидор свежий	11,7	10,9
Выход готового блюда:		100

Подготовленную ветчину нарезают соломкой, сыр натирают на терке. Часть ветчины и сыра необходимо оставить на украшение: ветчину нарезают тонкими полукольцами, сыр тонкими кусочками. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками.

Готовые блинчики выкладывают на тарелку, в центр каждого блина выкладывают нарезанную ветчину и тертый сыр, складывают треугольником.

Сложенные блинчики выкладывают широкой стороной друг к другу.

Блюдо украшают кусочками ветчины, сыра и ломтиками помидора (выкладывают «веером» на тарелке рядом с блинами).

492. Блины с капустой и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №489	80	80
Капуста белокочанная свежая или капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	28,75 23,0	23,0 23,0
Масло растительное	1,18	1,18
Яйцо	2	2

Соль	0,3	0,3
Выход готового блюда:		100

Подготовленные отварные яйца нарезают кубиком.

Подготовленную капусту шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности, добавляют измельченные яйца, соль и припускают еще 2-3 минуты.

Подготовленную начинку выкладывают в центр готового блина и заворачивают в виде конвертика.

493. Блины с мороженым и шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №489	71,4	71,4
Мороженое ванильное	14	14
Шоколад	14,3	14,3
Выход готового блюда:		100

Готовые блинчики сворачивают вытянутым треугольником, охлаждают и выкладывают на тарелку. Сверху кладут шарик мороженого и посыпают тертым шоколадом.

494. Блины с сосисками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №489	50	50
Колбаски (сосиски) детские	50	50
Выход готового блюда:		100

Подготовленные колбаски (сосиски) закладывают в воду (искусственную оболочку снимают, оболочку натуральную не удаляют), нарезают ломтиками или кружочками, варят не менее 5 минут после закипания. Подготовленные колбаски (сосиски) вкладывают в центр готового блина, складывают в виде конверта.

495. Блины со сгущенным молоком и киви

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №489	76	76
Молоко сгущенное	15	15
Киви	10	9
Выход готового блюда:		100

Киви очищают от кожицы и нарезают кружочками. Готовые блинчики сворачивают вытянутым треугольником, сверху поливают сгущенным молоком и выкладывают кружочек свежего киви.

496. Тесто для оладий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Мука пшеничная	48	48	34,3	34,3
Яйцо	2,4	2,4	11,9	11,9
Сахар-песок	2,0	2,0	4,5	4,5
Кефир	-	-	51,2	51,2
Молоко	24	24	-	-
Вода	24	24	-	-
Дрожжи сушеные	0,3	0,3	-	-
или дрожжи прессованные	1,2	1,2	-	-
Вода для разведения дрожжей	0,9	0,9	-	-
Соль	0,9	0,9	0,5	0,5
Сода пищевая	-	-	0,10	0,10
Выход:		100		100

По 1 варианту: В небольшом количестве смеси воды и молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют подготовленные дрожжи, соединяют с остальной смесью молока и воды, подогретой до температуры от 35 до 40 °С, добавляют подготовленную муку, вливают подготовленные яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

По 2 варианту: В емкости для замешивания теста соединяют сахар, яйцо, соль, перемешивают, затем добавляют кефир, постепенно вводят просеянную муку пшеничную и соду, перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют на 5-7 минут.

497. Оладьи

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	54,7	54,7	37,2	37,2
Яйцо	2,7	2,7	12,9	12,9
Сахар-песок	2,3	2,3	5,0	5,0
Кефир	-	-	55,6	55,6
Молоко	27,4	27,4	-	-
Вода	27,4	27,4	-	-
Дрожжи сушеные	0,34	0,34	-	-
или дрожжи прессованные	1,35	1,35	-	-
Вода для разведения дрожжей	1,01	1,01	-	-
Соль	1,0	1,0	0,5	0,5
Сода пищевая	-	-	0,13	0,13
Масса полуфабриката:		114		111
Масло растительное	5	5	5	5
Масса готовых оладий:		100		100
Сгущенное молоко		20		20
или масло сливочное		20		20
или соус апельсиновый				27,8
ТК №373		27,8		
или соус ягодный ТК №378		33,3		33,3
или соус шоколадный ТК №377		25		25
или джем		25		25
или варенье		25		25
или повидло		25		25
или мед		25		25

Выход со сгущенным молоком или маслом сливочным:		100/20		100/20
Выход с соусом апельсиновым:		100/27,8		100/27,8
Выход с соусом ягодным:		100/33,3		100/33,3
Выход с соусом шоколадным, или джемом, или вареньем, или повидлом, или медом:		100/25		100/25

По 1 варианту: В небольшом количестве смеси воды и молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют подготовленные дрожжи, соединяют с остальной смесью молока и воды, подогретой до температуры от 35 до 40 °С, добавляют подготовленную муку, вводят яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм.

По 2 варианту: В емкости для замешивания теста соединяют сахар, яйцо, соль, перемешивают, затем добавляют кефир, постепенно вводят просеянную муку пшеничную и соду, перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют на 5-7 минут.

Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным.

498. Оладушки с грушевым соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий ТК №496	82,47	82,47
Масло растительное	2	2
Выход готовых оладушек:		72
Соус грушевый ТК №374	26	26
Орех грецкий очищенный	2	2
Выход готового блюда:		100

Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным.

Готовые оладьи сверху поливают соусом грушевым, рядом выкладывают подготовленные дольки груш. Затем украшают измельченным грецким орехом.

499. Оладушки с персиковым соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий ТК №496	82,5	82,5
Масло растительное	2	2
Выход готовых оладушек:		72
Соус персиковый ТК №376	26	26
Орех грецкий очищенный	2	2
Выход готового блюда:		100

Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным.

Готовые оладьи сверху поливают соусом персиковым, рядом выкладывают подготовленные дольки персика. Затем украшают измельченным грецким орехом.

500. Оладьи по-гречески

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	22,8	22,8
Вода	52,9	52,9
Масло сливочное	10,6	10,6
Яйцо	20,0	20,0
Соль	0,4	0,4
Масло растительное	0,5	0,5
Масса готовых блинов:		90
Мед	9,5	9,5
Корица молотая	0,5	0,5
Выход:		100

В емкость с горячей водой закладывают соль, масло сливочное, доводят до кипения. Пока смесь кипит, вводится просеянная мука пшеничная, быстро перемешивается и проваривается до загустения. Смесь снимают с плиты, дают остыть до температуры 30-40 °С, добавляют подготовленное яйцо и хорошо перемешивают. Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным. При порционировании оладьи поливают медом и посыпают молотой корицей.

501. Оладьи с яблоками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий ТК №496	107,0	107,0
Яблоки свежие	11,6	10,0
Масса полуфабриката:	-	117,0
Масло растительное	2	2
Выход:		100

В тесто для оладий добавляют яблоки свежие, очищенные от кожицы и семенных гнезд и нарезанные мелкими кубиками или тонкой соломкой, перемешивают. Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или емкостях, смазанных маслом растительным.

Пельмени, вареники

502. Тесто для пельменей и вареников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	69,5	69,5
Вода	24,5	24,5
Соль	1,2	1,2
Яйцо	5,3	5,3

Выход:		100
---------------	--	------------

В емкость вливают теплую воду, добавляют соль, яйца, муку пшеничную и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 минут.

503. Пельмени полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пельменей № ТК 502	45	45
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	43,7	43
Лук репчатый <i>или</i> лук репчатый очищенный полуфабрикат	5 4,2	4,2
Соль	0,9	0,9
Вода	8	8
Выход фарша:	-	56
Выход:		100

Для фарша подготовленное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль и холодную воду, все тщательно перемешивают. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут шарики фарша массой 8-7 гр. На расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями. Масса одной штуки должна составлять 12-13 грамм.

504. Пельмени с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пельмени детские <i>или</i> пельмени полуфабрикат ТК №503	80	80
Соль	1	1
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

505. Вареники ленивые с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	96	96

Мука пшеничная	14	14
Яйцо	3,5	3,5
Сахар-песок	6,3	6,3
Соль	0,2	0,2
Соль (для варки вареников)	1	1
Выход:		100

Творог протирают, добавляют к нему муку пшеничную, подготовленное яйцо, сахар-песок, соль (часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде (на 1 кг вареников 4 л воды) при слабом кипении в течение 4-5 минут.

506. Вареники с джемом полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников № ТК 502	45,0	45,0
Джем в ассортименте	57,0	55,0
Выход:		100

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут джем массой 12-13 грамм на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им джем, после чего вырезают вареники специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями.

507. Вареники с джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с джемом полуфабрикат ТК №506	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг вареников 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Готовые вареники заправляют прокипяченным маслом сливочным.

508. Вареники с творогом полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №502	45,0	45,0
Творог	44,1	43,7
Яйцо	4,5	4,5
Сахар-песок	5,0	5,0
Мука пшеничная	2,2	2,2
Выход фарша:		55
Выход:	100	100

Творог протирают, затем добавляют яйцо, муку, сахар и тщательно перемешивают. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут шарики фарша массой 12-13 грамм на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем край смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают вареники специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями.

509. Вареники с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с творогом <i>или</i> вареники с творогом полуфабрикат ТК №508	92,5	92,5
Соль	1	1
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг вареников 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Готовые вареники заправляют прокипяченным маслом сливочным.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

510. Тесто бисквитное ванильное для вафель

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	30	30
Вода	21	21
Сахар-песок	19,8	19,8
Яйцо	19,9	19,9
Масло сливочное	8,9	8,9
Ванилин	0,05	0,05
Сода пищевая	0,4	0,4
Выход:		100

Яичные белки взбивают с сахаром (часть от рецептурной нормы) в густую пену. Желтки растирают с оставшейся частью сахара, добавляют взбитые с сахаром белки, размягченное сливочное масло и, продолжая взбивать, постепенно вводят муку, ванилин, соду пищевую (предварительно соду гасят частью кипятка), оставшуюся часть воды. Полученную массу хорошо взбивают до получения однородной пышной массы.

511. Тесто бисквитное для вафель

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	31	31
Вода	21	21
Сахар-песок	20	20

Яйцо	20	20
Масло сливочное	9,1	9,1
Сода пищевая	0,4	0,4
Выход:		100

Яичные белки взбивают с сахаром (часть от рецептурной нормы) в густую пену. Желтки растирают с оставшейся частью сахара, добавляют взбитые с сахаром белки, размягченное сливочное масло и, продолжая взбивать, постепенно вводят муку, соду пищевую (соду предварительно гасят частью кипятка), оставшуюся часть воды. Полученную массу хорошо взбивают до получения однородной пышной массы.

512. Вафли бисквитные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №511	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:	-	100

Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут.

513. Вафли бисквитные с сахарной пудрой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №511	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
Сахарная пудра	2	2
Выход:	-	100

Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут. При подаче сверху посыпают сахарной пудрой.

514. Вафли ванильные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное ванильное для вафель ТК №510	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:	-	100

Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут.

515. Вафли ванильные с сахарной пудрой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное ванильное для вафель ТК №510	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
Сахарная пудра	2	2
Выход:	-	100

Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут. При подаче сверху посыпают сахарной пудрой.

516. Вафли лимонные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №511	162	162
Лимон	7	0,15/3*
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

С подготовленных лимонов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают тонкой соломкой. Из лимонов отжимают сок. В подготовленное тесто добавляют лимонный сок, цедру. Тщательно перемешивают. Тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут.

517. Вафли шоколадно-апельсиновые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №511	162	162
Апельсин	14	0,15/6*
Какао-порошок	10	10
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают тонкой соломкой. Из апельсинов отжимают сок. В готовое тесто добавляют какао-порошок, апельсиновый сок, цедру. Тщательно перемешивают. Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут.

518. Греческий новогодний торт (Василопита)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	42,9	42,9
Масло сливочное	11,4	11,4
Яйцо	23,6	23,6

Орехи	7,1	7,1
Сода пищевая	0,9	0,9
Сахар-песок	35,7	35,7
Апельсин (цедра и сок)	42,5	0,15/18,5*
Сахарная пудра	1,3	1,3
Масло растительное д/смазки	1,3	1,3
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Из апельсинов отжимают сок. Подготовленные орехи мелко измельчают. Желтки, сахар и масло сливочное соединяют, растирают, затем взбивают в течение 10 минут. В полученную смесь вливают сок апельсина (часть оставляют для гашения соды), добавляют цедру и взбивают еще раз в течение 10 минут.

Муку пшеничную соединяют с содой (соду предварительно гасят соком апельсина) и орехами, аккуратно вводят смесь желтков с сахаром и маслом сливочным, затем взбитые в крутую пену белки, замешивают тесто. Полученную массу выкладывают в форму для выпечки, предварительно смазанную растительным маслом. Торт выпекают в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 25-30 минут. Торт остужают и посыпают сахарной пудрой.

519. Кекс ореховый с апельсином

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	33,2	33,2
Масло растительное	18,6	18,6
Яйцо	21,9	21,9
Апельсин (сок и цедра)	9,3	0,10/4*
Сода пищевая	0,4	0,4
Сахар-песок	19,9	19,9
Орехи	13,2	13,2
Масло растительное д/смазки	1,3	1,3
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Из апельсинов отжимают сок.

Подготовленные яйца взбивают с сахаром и растительным маслом, пока масса не станет воздушной. Просеянную муку пшеничную соединяют с содой (соду предварительно гасят частью апельсинового сока), к оставшейся части апельсинового сока, апельсиновой цедре и измельченным орехам аккуратно вводят смесь яиц, масла и сахара. Форму для выпечки смазывают растительным маслом и выкладывают в нее тесто. Выпекают кекс в жарочном шкафу в течение 35-50 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 25-30 минут, затем температуру уменьшают до 170 °С и выпекают еще 10 минут.

520 Кекс с цукатами

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс с цукатами охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	38	38	-	-

Сахар-песок	28	28	-	-
Масло сливочное	28	28	-	-
Яйцо	23	23	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Цукаты	5	5	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
Масса полуфабриката:		110	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут, до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

521. Кекс с шоколадом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс с шоколадом охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	35	35	-	-
Сахар-песок	26	26	-	-
Масло сливочное	26	26	-	-
Яйцо	21	21	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Какао-порошок	10	10	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
Масса полуфабриката:		110	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют какао-порошок, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут, до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

522. Кекс «Столичный»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Кекс «Столичный» охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	38	38	-	-
Сахар-песок	28	28	-	-
Масло сливочное	28	28	-	-
Яйцо	23	23	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Изюм	5	5	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
Масса полуфабриката:		110	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут, до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

523. Кекс творожный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	38	38
Сахар-песок	28	28
Масло сливочное	28	28
Яйцо	23	23
Соль	0,1	0,1
Творог	10	10
Сода пищевая	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		115
Масло растительное д/смазки	0,4	0,4
Выход:		100

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный творог, соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут, до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

524. Кекс апельсиновый («Фунуропита»)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	32,7	32,7
Сахар-песок	16,3	16,3
Сода пищевая	0,5	0,5

Апельсин (сок и цедра)	34,1	0,34/14,6*
Масло растительное	9	9
Орехи	5,3	5,3
Изюм	5,4	5,3
Цукаты	5,3	5,3
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Из апельсинов отжимают сок. Подготовленный изюм заливают теплой кипяченой водой и оставляют на 10-15 минут для набухания. Муку пшеничную соединяют с содой (соду предварительно гасят частью апельсинового сока), сахаром, постепенно добавляют оставшуюся часть сока апельсинового, цедру апельсина, растительное масло, перемешивают, добавляют подготовленные орехи, изюм и цукаты, аккуратно перемешивают. Форму для выпечки смазывают растительным маслом и выкладывают в нее тесто.

Выпекают кекс в жарочном шкафу в течение 35-50 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 25-30 минут, затем температуру уменьшают до 170 °С и выпекают еще 10 минут.

525. Коржик молочный

:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Коржик молочный	-	-	100	100
Мука пшеничная	53,3	53,3	-	-
Масло сливочное	12,8	12,8	-	-
Яйцо	2,8	2,8	-	-
Молоко	10,1	10,1	-	-
Сахар-песок	28,2	28,2	-	-
Сода пищевая	0,5	0,5	-	-
Ванилин	0,02	0,02	-	-
Яйцо для смазки изделий	2,0	2,0	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масса полуфабриката:	-	109	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Размягченное масло сливочное взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйцо, предварительно растворенную в части молока соду, оставшуюся часть молока, ванилин, а затем вводят муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 10-12 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

526. Крендель сахарный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	56	56
Сахар-песок	16	16
Масло сливочное	14	14
Молоко	25	25
Яйцо	6,8	6,8
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,5 2	0,5 2
Вода для разведения дрожжей	1,5	1,5
Соль	0,3	0,3
Мука на подпыл	1,5	1,5
Сахар-песок для посыпки	3	3
Яйцо для смазки изделий	0,5	0,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Тесто делят на куски массой 50-60 г, скатывают в жгуты и формуют в виде кренделя. Крендели-полуфабрикаты укладывают в емкости, смазанные маслом растительным, смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 220-250 °С. Готовое изделие охлаждают. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

527. Курабье с орехами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	17,6	17,6
Яйцо	1,7	1,7
Сахарная пудра	51,8	51,8
Мука пшеничная	33,6	33,6
Сода пищевая	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,006	0,006
Вода для разведения лимонной кислоты	0,13	0,13
Ванилин	0,008	0,008
Орехи	4,2	4,2
Сахарная пудра	2	2
Выход:		100

К подготовленному размягченному сливочному маслу (часть оставляют для смазки емкости для выпекания) добавляют сахарную пудру и растирают до бела, добавляют желтки и взбивают до однородной массы. Муку пшеничную соединяют с содой (соду предварительно гасят разведенной в воде лимонной кислотой), добавляют смесь масла сливочного с сахарной пудрой и яйцом, ванилин, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок, в конце замеса вводят подготовленные измельченные орехи. Из готового теста формуют шарики, выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным, и выпекают в жарочной печи, жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут до золотистого цвета. После выпечки остужают, посыпают сахарной пудрой.

528. Маффин ванильный

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Маффин ванильный охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	38	38	-	-
Сахар-песок	28	28	-	-
Масло сливочное	28	28	-	-
Яйцо	23	23	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Изюм	5	5	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
Масса полуфабриката:		110	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

529. Маффин шоколадный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Маффин шоколадный охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	35	35	-	-
Сахар-песок	26	26	-	-
Масло сливочное	26	26	-	-
Яйцо	21	21	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Какао-порошок	10	10	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
Масса полуфабриката:		110	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар-песок и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют какао-порошок, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

530. Печенье греческое («Константинополь»)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	32,4	32,4
Масло растительное	3	3
Сахар-песок	7,88	7,88
Яйцо	8,67	8,67
Сода пищевая	0,4	0,4
Апельсин (сок и цедра)	3,69	0,04/1,58*
Выход:		50

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

У подготовленного апельсина аккуратно снимают цедру (без белой части). Апельсин без цедры нарезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок. Подготовленные яйца соединяют с сахаром, взбивают в густую пену, добавляют цедру апельсина, вливают масло растительное (часть масла оставляют на смазывание форм) и продолжают взбивать до однородной массы. В последнюю очередь добавляют просеянную муку, соду (соду предварительно гасят соком апельсина), оставшийся сок апельсина, замешивают тесто. Тесто делят на 2 части. Каждую часть закатывают в жгуты толщиной 7-10 мм. Затем скручивают косичкой и нарезают на палочки длиной 10 см, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом. Выпекают в жарочном шкафу в течение 35-50 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут.

531. Печенье с корицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	71,8	71,8
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Яйцо	17,5	17,5
Масло сливочное	31,9	31,9
Сахар-песок	12,5	12,5
Ванилин	0,05	0,05
Корица молотая	5	5
Сахарная пудра	5	5
Выход полуфабриката:		125
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Подготовленное масло сливочное соединяют с сахаром, ванилином, подготовленным яйцом, перемешивают до однородной массы. Затем вводят просеянную муку и продолжают замес теста. Тесто нарезают на куски и раскатывают в пласт до толщины 6-7 мм на посыпанном мукой столе. Печенье формуют произвольной формы, выкладывают в предварительно смазанную маслом растительным маслом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 210-230 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут. Готовое печенье охлаждают и посыпают смесью корицы молотой и сахарной пудры.

532. Пончик ванильный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	53,3	53,3
Молоко	22,2	22,2
Вода	22,2	22,2
Сахар-песок	9,5	9,5
Соль	0,4	0,4
Ванилин	0,1	0,1
Дрожжи сухие	0,2	0,2
или дрожжи прессованные	0,8	0,8
Вода (для разведения дрожжей)	0,6	0,6
Масло растительное	1,9	1,9
Масса готового теста:		110,2
Масло растительное д/смазки	0,8	0,8
Выход:	-	100

В подготовленную емкость вливают теплую смесь молока и воды, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, ванилин, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового теста формуют шарики, укладывают в емкость, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Затем в центре шариков проделывают отверстие. Укладывают тестовую заготовку в разогретый пончиковый аппарат. Выпекают при температуре 180-200°С в течение 5 минут с двух сторон до золотистого колера.

533. Пончик ванильный с сахарной пудрой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пончик ванильный ТК №532	100	100
Сахарная пудра	1,5	1,5
Выход:		100

При подаче готовый пончик посыпают сахарной пудрой.

534. Пончик с корицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	53,3	53,3
Молоко	22,2	22,2
Вода	22,2	22,2
Сахар-песок	9,5	9,5
Соль	0,4	0,4
Корица	0,2	0,2
Дрожжи сухие	0,2	0,2
или дрожжи прессованные	0,8	0,8
Вода (для разведения дрожжей)	0,6	0,6
Масло растительное	1,9	1,9
Масса готового теста:		110,2
Масло растительное д/смазки	0,8	0,8
Выход:	-	100

В подготовленную емкость вливают теплую смесь молока и воды, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, корицу, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового теста формируют шарики, укладывают в емкость, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Затем в центре шариков проделывают отверстие. Укладывают тестовую заготовку в разогретый пончиковый аппарат. Выпекают при температуре 180-200⁰С в течение 5 минут с двух сторон до золотистого колера.

535. Пончик с корицей с сахарной пудрой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пончик с корицей ТК №534	100	100
Сахарная пудра	1,5	1,5
Выход:		100

При подаче готовый пончик посыпают сахарной пудрой.

536. Сочник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сочник охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	32,0	32,0	-	-
Молоко	6,0	6,0	-	-
Сахар-песок	8,0	8,0	-	-
Масло сливочное	15,0	15,0	-	-

Яйцо	9,0	9,0	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
Ванилин	0,04	0,04	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Масса теста:	-	64,0	-	-
Творог	30,0	30,0	-	-
Сахар-песок	6,0	6,0	-	-
Яйцо	1,0	1,0	-	-
Мука пшеничная	5,0	5,0	-	-
Сметана	4,0	4,0	-	-
Ванилин	0,04	0,04	-	-
Масса начинки:	-	45,0	-	-
Сахарная пудра	2,0	2,0	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки изделий	2,0	2,0	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Сахар растворяют в теплом молоке, добавляют ванилин, подготовленные яйца, размягченное масло сливочное, соль, все хорошо перемешивают, после чего вводят муку, соду и замешивают тесто. Для фарша: творог протирают, добавляют сахар, яйца, муку, сметану, ванилин и перемешивают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, вырезают круглой формой, на середину лепешки кладут фарш творожный и соединяют края так, чтобы была слегка видна начинка. Изделия смазывают яйцом, укладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 10-15 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут. Готовые сочники посыпают сахарной пудрой.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

537. Тесто дрожжевое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	59,5	59,5	56	56	57	57
Сахар-песок	11	11	5	5	6,3	6,3
Масло сливочное	9	9	5	5	-	-
Яйцо	-	-	7	7	6,3	6,3
Молоко	-	-	24,7	24,7	25	25
Вода	18,5	18,5	-	-	-	-
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода (для разведения дрожжей)	1,1	1,1	1,5	1,5	1,9	1,9
Соль	0,5	0,5	0,3	0,3	0,4	0,4
Масло растительное	-	-	-	-	2,5	2,5
Ванилин	-	-	0,03	0,03	-	-
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: в подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

По 2 и 3 варианту: в подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, ванилин (по 2 варианту), подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное (по 2 варианту), замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

538. Тесто дрожжевое слоеное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	53,8	53,8
Молоко	10	10
Вода	13,5	13,5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Яйцо	5	5
Масло сливочное	15	15
Соль	0,7	0,7
Выход:	-	100

В подготовленную емкость вливают теплую смесь молока и воды, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, соль, муку (часть от рецептурной нормы) и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Масло сливочное для слоения теста нарезают на небольшие куски, обваливают в небольшом количестве муки, придают плоскую прямоугольную форму толщиной 20 мм и охлаждают. Готовое тесто раскатывают в прямоугольные пласты толщиной 20-25 мм, на середину кладут подготовленные плитки масла, концы теста соединяют сбоку и защипывают. Подготовленное тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм. Затем складывают его вдвое, чтобы противоположные концы сошлись в середине и помещают в холодильную камеру (2...6 °С) на 30-40 минут. Раскатку теста со сворачиванием в четыре слоя и последующим охлаждением повторяют еще три раза.

Булочки

539. Булочка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка охлажденная	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант) или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	-	105	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки изделий	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Сахар-песок для посыпки	3	3	-	-
Масса полуфабриката:	-	112	-	-
Выход:		100	-	100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

540. Булочка «Домашняя»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант) или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	107	107
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Сахар-песок для посыпки	3	3
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	112
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий посыпают сахаром и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

541. Булочка «Забава»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	55,2	55,2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Яйцо	6,5	6,5
Молоко	24	24
Творог	14	14

Дрожжи сухие <i>или</i> дрожжи прессованные	0,5 2	0,5 2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Соль	0,3	0,3
Ванилин	0,03	0,03
Масса полуфабриката:		112
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Яйцо для смазки	2	2
Масло растительное д/смазки	0,3	0,3
Выход:		100

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, ванилин, подготовленные творог, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют на 3-4 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовое тесто делят на куски. Куски закатывают в жгуты и сворачивают в виде «улитки». Заготовки укладывают на смазанные растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

542. Булочка зерновая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка зерновая охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	59,1	59,1	-	-
Хлопья овсяные <i>или</i> хлопья овсяные с отрубями	10 10	10 10	-	-
<i>или</i> хлопья пшеничные <i>или</i> хлопья 4 злаков	10 10	10 10	-	-
Вода	33	33	-	-
Сахар-песок	1,7	1,7	-	-
Масло сливочное	1,7	1,7	-	-
Яйцо	1,7	1,7	-	-
Дрожжи сухие <i>или</i> дрожжи прессованные	0,5 2,0	0,5 2,0	-	-
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	-	-
Соль	0,7	0,7	-	-
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5	-	-
Яйцо для смазки	2,0	2,0	-	-
Масса полуфабриката:	-	110	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, подготовленные яйца, соль, хлопья, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

543. Булочка кукурузная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка кукурузная охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	32,1	32,1	-	-
Мука кукурузная	32,1	32,1	-	-
Вода	38,5	38,5	-	-
Сахар-песок	14,2	14,2	-	-
Масло сливочное	14,9	14,9	-	-
Дрожжи сухие	0,5	0,5	-	-
или дрожжи прессованные	2,0	2,0	-	-
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	-	-
Мука пшеничная на подпыл	3,4	3,4	-	-
Яйцо для смазки	1,9	1,9	-	-
Масса полуфабриката:	-	121	-	-
Масло растительное д/смазки	0,4	0,4	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку кукурузную, муку пшеничную и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

544. Булочка «Любимая»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	108	108
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	108	108
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:	-	112
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

545. Булочка «Молочная»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка «Молочная» охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	77	77	-	-
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,5	0,5	-	-
Вода (для разведения дрожжей)	2	2	-	-
Молоко	1,5	1,5	-	-
Соль	40	40	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1	1	-	-
Масло растительное д/смазки	1,5	1,5	-	-
Масса полуфабриката:	0,5	0,5	-	-
Выход:	-	116	-	-
		100		100

По 1 варианту: в подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, соль, муку и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

546. Булочка овсяная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка овсяная охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	68	68	-	-
Хлопья овсяные	12	12	-	-

Дрожжи сухие	0,5	0,5	-	-
<i>или дрожжи прессованные</i>	2	2	-	-
Вода для разведения дрожжей	1,5	1,5	-	-
Сахар-песок	2	2	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Яйцо	2	2	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
Вода для теста	40	40	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: в подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, овсяные хлопья, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкостью, оставляют для расстойки на 35-45 минут. После полной расстойки изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

547. Булочка «Осенняя»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	72	72
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Молоко	30	30
<i>или вода</i>	30	30
Дрожжи сухие	0,5	0,5
<i>или дрожжи прессованные</i>	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	6,3	6,3
<i>или морковь столовая свежая</i>	7,9	6,3
Масса отварной моркови:	-	6
Соль	1	1
Яйцо для смазки	2	2
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	113
Выход:		100

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают теплое молоко или воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, отварную протертую морковь, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют на 3-4 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. После полной расстойки изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

548. Булочка пшеничная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка пшеничная охлажденная	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	-	108	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	-	108	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Масса полуфабриката:	-	112	-	-
Выход:		100	-	100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

549. Булочка ржано-пшеничная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка ржано-пшеничная охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	41,6	41,6	-	-
Мука ржаная	17,9	17,9	-	-
Сахар-песок	11	11	-	-
Масло сливочное	9	9	-	-
Вода	18,5	18,5	-	-
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,4	0,4	-	-
	1,5	1,5	-	-

Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Масса полуфабриката:	-	112	-	-
Выход:		100	-	100

По 1 варианту: В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку ржаную и пшеничную, все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

550. Булочка «Розовая»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	72	72
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Молоко	30	30
или вода	30	30
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	6,3	6,3
или свекла столовая свежая	7,9	6,3
Масса отварной свеклы:	-	6
Соль	1	1
Яйцо для смазки	2	2
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	113
Выход:		100

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают теплое молоко или воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, отварную протертую свеклу, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. После полной расстойки изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

551. Булочка с изюмом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка с изюмом охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	60	60	-	-
Сахар-песок	5,4	5,4	-	-
Масло сливочное	5,4	5,4	-	-
Яйцо	7,5	7,5	-	-
Молоко	26,4	26,4	-	-
Дрожжи сухие	0,5	0,5	-	-
или дрожжи прессованные	2	2	-	-
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Изюм	5	5	-	-
Масса полуфабриката:		112	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: в подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, подготовленный изюм, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

552. Булочка с кокосом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	108	108
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	108	108
Мука на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	95,0
Сахар-песок	1,4	1,4
Вода (для сиропа)	0,7	0,7
Масса сиропа:	-	2,0
Кокосовая стружка	3,0	3,0
Выход:	-	100

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут. Для приготовления сиропа в горячую воду добавляют сахар, тщательно перемешивают и уваривают в течение 3-5 минут, охлаждают. Готовым сиропом смазывают выпеченные изделия и посыпают кокосовой стружкой.

553. Булочка с маком

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка с маком охлажденная	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	82	82	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	82	82	-	-
Мак	13	13,0	-	-
Сахар-песок	3	3,0	-	-
Молоко	16	16,0	-	-
Масса маковой начинки:	-	30,0	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Яйцо для смазки	2,0	2,0	-	-
Выход:	-	100	-	100

По 1 варианту: Для приготовления начинки в горячее молоко добавляют мак и сахар, проваривают до набухания мака, охлаждают. Из готового теста формируют шарики, раскатывают на круглые лепешки. На середину каждой лепешки кладут маковую начинку, защипывают края, придавая круглую форму, цилиндрическую, полумесяца и др.

Сформированные булочки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой булочки смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

554. Булочка с цукатами

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка с цукатами охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	60	60	-	-
Сахар-песок	5,4	5,4	-	-
Масло сливочное	5,4	5,4	-	-
Яйцо	7,5	7,5	-	-
Молоко	26,4	26,4	-	-
Дрожжи сухие	0,5	0,5	-	-
или дрожжи прессованные	2	2	-	-
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Цукаты	5	5	-	-
Масса полуфабриката:		112	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки изделий	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: в подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости, в конце замеса вводят подготовленные цукаты. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. Готовое изделие охлаждают. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

555. Булочка с шоколадом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка с шоколадом охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	60	60	-	-
Сахар-песок	5,4	5,4	-	-
Масло сливочное	5,4	5,4	-	-
Яйцо	7,5	7,5	-	-
Молоко	26,4	26,4	-	-
Дрожжи сухие	0,5	0,5	-	-
или дрожжи прессованные	2	2	-	-
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Шоколадные капли	5	5	-	-
Масса полуфабриката:		112	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки изделий	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: в подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости, в конце замеса вводят шоколадные капли. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. Готовое изделие охлаждают. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

556. Булочка школьная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка школьная охлажденная	-	-	100	100
Мука пшеничная	78,0	78,0	-	-
Вода	40,2	40,2	-	-
Сахар-песок	4,7	4,7	-	-
Масло сливочное	2,4	2,4	-	-
Дрожжи сухие	0,5	0,2	-	-
или дрожжи прессованные	2	2	-	-
Вода для разведения дрожжей	1,5	1,5	-	-
Соль	1,2	1,2	-	-

Мука пшеничная на подпыл	3,9	3,9	-	-
Масло растительное для смазки	0,4	0,4	-	-
Масса полуфабриката:	-	118	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку пшеничную, все перемешивают в течение 7-8 минут, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Ватрушки

557. Ватрушка с абрикосовым джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ватрушка с повидлом п/ф	-	-	-	-	110	110
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	-	-	100	100	-	-
Тесто дрожжевое ТК №537 (3 вариант)	80	80	-	-	-	-
Повидло абрикосовое	34	34	-	-	-	-
или повидло термостабильное абрикосовое	34	34	-	-	-	-
или джем абрикосовый	34	34	-	-	-	-
или конфитюр абрикосовый	34	34	-	-	-	-
Масса полуфабриката:	114	114	-	-	110	110
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Выход:	-	100	-	100	-	100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20-25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют повидлом или джемом, или повидлом термостабильным, или конфитюром, оставляют для окончательной расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекалывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

558. Ватрушка с повидлом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ватрушка с повидлом охлажденная	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (3 вариант)	80	80	-	-
Повидло	34	34	-	-
или повидло термостабильное	34	34	-	-
или конфитюр	34	34	-	-
или джем	34	34	-	-
Масса полуфабриката:	114	114	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное	0,5	0,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Выход:	-	100		100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкостью, оставляют для расстойки на 20-25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют повидлом, или джемом, или конфитюром, или повидлом термостабильным, оставляют для окончательной расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 5-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекалывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

559. Ватрушка с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ватрушка с творогом п/ф	-	-	-	-	110	110
Ватрушка с творогом	-	-	100	100	-	-
Тесто дрожжевое ТК №537 (3 вариант)	80	80	-	-	-	-
Творог	30,3	30	-	-	-	-
Яйцо	3	3	-	-	-	-
Сахар-песок	3,6	3,6	-	-	-	-
Масса полуфабриката:	116	116	-	-	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Выход:	-	100	-	100	-	100

По 1 варианту: готовят творожный фарш: соединяют подготовленный творог, подготовленные яйца и сахар, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 20-25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем, оставляют для окончательной расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

Пирожки

560. Пирожок с начинкой «Апельсин»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с начинкой «Апельсин» охлажденный	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	64	64	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	64	64	-	-
Повидло апельсиновое	45	45	-	-
или повидло термостабильное апельсиновое	45	45	-	-
или конфитюр апельсиновый	45	45	-	-
или джем апельсиновый	45	45	-	-
или варенье апельсиновое	45	45	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или конфитюр, или джем, или варенье (при использовании варенья с косточками косточки удаляют) и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз в емкость, смазанную маслом растительным, для расстойки. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

561. Пирожки критские с творогом («Калицуния»)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	40,8	40,8
Масло растительное	3,6	3,6
Сода пищевая	0,5	0,5
Яйцо	9,1	9,1
Сода пищевая	0,1	0,1
Сахар-песок	10,9	10,9
Творог	9,1	9,1
Апельсин (цедра и сок)	14,7	0,1/6,4*
Масса теста:	-	73
Творог	16,7	16,7
Корица	0,1	0,1
Сахар-песок	1,3	1,3
Яйцо	4,0	4,0
Мука пшеничная	4,7	4,7
Начинка полуфабрикат:	-	27
Яйцо д/смазки	2,0	2,0
Масло растительное д/смазки	2,0	2,0
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают тонкой соломкой. Из апельсинов отжимают сок.

Муку пшеничную соединяют с сахаром, содой (соду предварительно гасят соком апельсина), добавляют оставшуюся часть апельсинового сока, яйцо, растительное масло и перемешивают до однородной консистенции, соединяют с подготовленным творогом и замешивают тесто. Тесто поставить в теплое место на 1 час.

Приготовление начинки: подготовленный творог соединяют с корицей молотой, сахаром, яйцом, цедрой апельсина и мукой пшеничной, перемешивают.

Из теста раскатывают пласт толщиной 3 мм и вырезают круги диаметром 8-10 см, на середину круга выкладывают начинку, края теста защипывают по диаметру изделия, немного их приподняв (в виде корзиночки). Перед выпечкой края изделий смазывают яйцом. Выпекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 20-25 минут.

562. Пирожки по-гречески

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Мука пшеничная	40	40
Масло сливочное	6	6
Сода пищевая	1	1
Апельсин (сок и цедра)	32,0	1,4/12,6*
Масса теста:	-	60
Орехи	31,8	31,8
Корица	0,4	0,4
Сахар-песок	8,6	8,6
Мед	2,9	2,9
Масса начинки:	-	43
Масло растительное д/смазки	1,50	1,50
Выход:		100

* числитель — масса цедры, знаменатель — масса сока.

У подготовленного апельсина на терке аккуратно снимают цедру без белой части. Разрезать апельсин без цедры пополам, удалить косточки и отжать сок.

Муку пшеничную соединяют с содой (соду предварительно гасят соком апельсина), размягченным сливочным маслом, цедрой и оставшейся частью апельсинового сока, перемешивают до однородной консистенции.

Приготовление начинки: измельченные орехи, корицу молотую, сахар и мед соединяют, перемешивают.

Тесто раскатывают пластом толщиной 0,5 см, вырезают круги диаметром 8-10 см, на середину круга выкладывают начинку, края теста смачивают водой, соединяют и формуют в виде лодочек. Пирожки выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу в течение 35-50 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 25-30 минут.

563. Пирожок с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш вишневый ТК №627	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:	-	111
Масло растительное д/смазки противня	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш вишневый, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

564. Пирожок с зеленым луком и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш из зеленого лука с яйцом ТК №628	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:	-	111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из зеленого лука с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

565. Пирожок с капустой и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с капустой и луком охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с капустой и луком п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из капусты с луком ТК №630	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Масса полуфабриката:		111	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из капусты с луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

566. Пирожок с капустой и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с капустой и яйцом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с капустой и яйцом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из капусты с яйцом ТК №630	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Масса полуфабриката:		111	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из капусты с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкостью, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

567. Пирожок с картофелем и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш из картофеля с луком ТК №631	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

По 1 варианту: Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из картофеля с луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

568. Пирожок с морковью и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш морковный с рисом ТК №635	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш морковный с рисом, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

569. Пирожок с морковью и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш морковный с яйцом ТК №635	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш морковный с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

570. Пирожок с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш морковный ТК №635	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш морковный, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

571. Пирожок с мясом и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом №632	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш мясной с луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

572. Пирожок с мясом и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом №632	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш мясной с рисом и луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

573. Пирожок с мясом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом №632	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш мясной с яйцом и луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

574. Пирожок с мясом, рисом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом №632	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш мясной с рисом, яйцом и луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

575. Пирожок с начинкой «Ирис»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с начинкой «Ирис» охлажденный	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-
Начинка со вкусом ириса в ассортименте	34	34	-	-
<i>или</i> ирис	34	34	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Масса полуфабриката:	-	111	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: Из готового теста формируют шарики, дают им расстойку 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут начинку, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

576. Пирожок с рисом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с рисом и яйцом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с рисом и яйцом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из риса с яйцом ТК №633	34	34	-	-	-	-
Яйцо куриное для смазки	2	2	-	-	2	2
Масса полуфабриката:	-	111	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Выход:		100		100		100

По 1 варианту: Из готового теста формируют шарики, дают им расстойку 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из риса с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

577. Пирожок с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с рисом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с рисом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-

или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из риса с луком ТК №633	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Масса полуфабриката:	-	111	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Выход:		100		100		100

Технология приготовления:

По 1 варианту: Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из риса с луком, зашпигивают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

Примечание [A42]: не было раньше по тексту

578. Пирожок с рыбой и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш рыбный с луком ТК №634	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш рыбный с луком, зашпигивают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

579. Пирожок с рыбой и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш рыбный с рисом и луком ТК №633	34	34

Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш рыбный с рисом и луком, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

580. Пирожок с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с творогом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с творогом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш творожный ТК №636	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Масса полуфабриката:	-	111	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Выход:		100		100		100

Технология приготовления:

По 1 варианту: Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш творожный, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

581. Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Повидло вишневое	30	30	-	-	-	-
или повидло термостабильное вишневое	30	30	-	-	-	-
или джем вишневый	30	30	-	-	-	-
или варенье вишневое	30	30	-	-	-	-
или конфитюр вишневый	30	30	-	-	-	-
Масса полуфабриката:	107	107	-	-	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Выход:	-	100	-	100	-	100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье (при использовании варенья с косточками косточки удаляют), или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

582. Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-

Повидло клубничное или повидло термостабильное клубничное	30	30	-	-	-	-
или джем клубничный	30	30	-	-	-	-
или варенье клубничное	30	30	-	-	-	-
или конфитюр клубничный	30	30	-	-	-	-
Масса полуфабриката:	107	107	-	-	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Выход:	-	100	-	100	-	100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье, или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекалывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

583. Пирожок с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77
Фарш яблочный ТК №637	34	34
Яйцо для смазки	2	2
Масса полуфабриката:	-	111
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный, защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

584. Пирожок с яблочным джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожок с яблочным джемом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с яблочным джемом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Повидло яблочное	30	30	-	-	-	-
или повидло термостабильное яблочное	30	30	-	-	-	-
или джем яблочный	30	30	-	-	-	-
или варенье яблочное	30	30	-	-	-	-
или конфитюр яблочный	30	30	-	-	-	-
Масса полуфабриката:	107	107	-	-	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
Выход:	-	100	-	100	-	100

По 1 варианту: из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье, или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

По 3 варианту: полуфабрикат подготавливают и выпекают в соответствии с рекомендациями производителя, перед выпечкой изделие смазывают яйцом и выкладывают на смазанные растительным маслом емкости.

Колбасные изделия, запеченные в тесте

585. Горячий завтрак

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	54	54
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	54	54
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5
Яйцо для смазки изделий	0,9	0,9
Масло растительное (для смазки листов)	0,2	0,2

Колбаски детские (сосиски)	39,2	38,5
Томатная паста	2,3	2,3
Вода	6,9	6,9
Масса томатного соуса:	-	7,7
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7,7	7,7
Сыр полутвердый	8,3	7,7
Масса полуфабриката:	-	115,4
Выход:		100

Из готового теста формируют лепешку, на середину которой укладывают последовательно: соус томатный, нарезанные соломкой огурцы соленые, отварную сосиску. Изделию придают форму «лодочки», защипнув тесто с двух сторон (как для расстегай). Изделие выкладывают в емкости, предварительно смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 15-25 минут, перед выпечкой бока изделия смазывают яйцом, оставленное отверстие закрывают тертым сыром, выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250 °С градусов в течение 10-15 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 10-15 минут.

586. Корн-дог

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое слоеное ТК №538	47,1	47,1
Колбаски (сосиски) детские	58,8	58,8
Масло растительное	1,8	1,8
Выход:		100

Готовое тесто нарезают на прямоугольники весом 40 грамм, раскатывают в тонкий пласт 160×80 мм (зависит от размера сосиски).

Подготовленную сосиску отваривают до полуготовности, просушивают и заворачивают в раскатанный пласт теста, края защипывают. Нанизывают заготовку на шпажку. Формы — углубления аппарата для выпечки корн-догов смазывают растительным маслом. Полуфабрикат помещают в разогретый аппарат. Корн-дог выпекают в течение 6-8 минут.

587. Сарделька, запеченная в тесте

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	65,00	65,00
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	65,00	65,00
Колбаски (сардельки) детские	52,00	51,00
Мука пшеничная на подпыл	1,50	1,50
Масло растительное д/смазки	0,50	0,50
Яйцо для смазки	2,00	2,00
Выход:		100,00

Технология приготовления:

Колбаски (сардельки) (искусственную оболочку предварительно снимают, оболочку натуральную не удаляют) опускают в кипящую воду и варят не менее 5 минут до готовности. Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают в жгуты, накручивают тесто по спирали на сваренные охлажденные колбаски (сардельки), оставляя открытыми кончики сардельки. Подготовленные изделия выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом, дают расстояться 10-15 минут, перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение 18-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

588. Сосиска, запеченная в тесте

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	65,00	65,00
или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	65,00	65,00
Колбаски (сосиски) детские	52,00	51,00
Мука пшеничная на подпыл	1,50	1,50
Масло растительное д/смазки	0,50	0,50
Яйцо для смазки	2,00	2,00
Выход:		100,00

Колбаски (сосиски) (искусственную оболочку предварительно снимают, оболочку натуральную не удаляют) опускают в кипящую воду и варят не менее 5 минут до готовности. Из готового теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают в жгуты, накручивают тесто по спирали на сваренные охлажденные колбаски (сосиски), оставляя открытыми кончики сосиски. Подготовленные изделия выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом, дают расстояться 10-15 минут, перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение 18-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Лепешки

589. Кесадилья вегетарианская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с томатом ТК №596	50	50
Крупа рисовая	6,78	6,78
Соль	0,5	0,5
Масса отварного риса:	0	20
Перец запеченный ТК №175	7,5	7,5
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	7,5	7,5
Помидоры свежие	7,6	6,2
Зелень (петрушка, укроп)	0,5	0,5
Соус томатный	10	10
Выход:		100

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают.

Подготовленный перец запеченный нарезают соломкой или кубиком.

Кукурузу консервированную варят в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают, дают стечь отвару.

Подготовленные помидоры нарезают ломтиками, зелень мелко измельчают. Две тортильи с томатом смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают на одну из лепешек равномерно по всей поверхности рис отварной, перец запеченный, кукурузу, помидоры свежие, поливают оставшейся частью соуса томатного, посыпают зеленью свежей. На одну смазанную тортилью с начинкой сверху кладут вторую подготовленную тортилью, выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 140-160 °С в течение 15-30 минут до готовности.

590. Лепешка с кунжутом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	62,5	62,5
Вода	31,26	31,26
Сахар-песок	18	18
Соль	1	1
Мед	2	2
Масло сливочное	6,4	6,4
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
П/ф лепешки:		120
Кунжут	6	6
Выход:		100

Теплую воду соединяют с медом, перемешивают до однородной консистенции, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 5-7 см, расстаивают в течение 45-50 минут, перед выпечкой лепешки одной стороной опускают в емкость с водой, затем с кунжутом, выкладывают в емкость на лист пергамента и выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

591. Лепешка с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	58,5	58,5
Молоко	12,5	12,5
Яйцо	5	5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода для разведения дрожжей	1,5	1,5
Масло сливочное	5	5

Сахар-песок	2,5	2,5
Соль	1	1
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масса теста:		85
Сыр полутвердый	16	15
Яйцо	10	10
Масса полуфабриката:	-	107
Масло растительное д/смазки	5	5
Выход:		100

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Приготовление фарша: подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 минут. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Отварные яйца измельчают, соединяют с тертым сыром.

Готовое тесто формируют в виде шариков, раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм, придавая круглую или овальную форму (диаметр 10-12 см), расстилают в течение 15-25 минут. После расстойки лепешки посыпают смесью тертого сыра с яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-220 °С в течение 8-10 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 5-10 минут.

592. Пита с сыром и зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	41	41
Кефир	17,3	17,3
Масло растительное	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5
Масса теста:	-	60
Творог	20	20
Зелень (петрушка, укроп)	7,7	5,7
Сыр полутвердый	14,6	13,6
Йогурт	5	5,0
Масса готовой начинки:	-	44
Сыр полутвердый	5,35	5
Мука пшеничная (на подпыл)	1,21	1,21
Масло растительное/для смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Муку пшеничную соединяют с кефиром, растительным маслом, солью, ставят в теплое место на 1 час. Затем тесто делят на три части и каждую часть раскатывают в пласт толщиной 3 мм.

Для приготовления начинки: протертый творог соединяют с измельченной зеленью, тертым сыр и йогуртом.

Форму для запекания смазывают растительным маслом, выкладывают слоями тонко раскатанное тесто и начинку. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение 1 часа. За 10-15 минут до готовности изделие посыпают тертым сыром и запекают еще 10-15 минут до золотистой корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают в режиме «жар» при температуре 200-210 °С в течение 1 часа. За 10-15 минут до готовности изделие посыпают тертым сыром и запекают еще 10-15 минут до золотистой корочки.

593. Пита

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	68,3	68,3
Дрожжи сухие <i>или</i> дрожжи прессованные	0,5 2,0	0,5 2,0
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Соль	1	1
Вода	40	40
Масло растительное	0,8	0,8
Выход:		95

В подготовленную емкость вливают теплую воду добавляют предварительно разведенные в подогретой воде дрожжи, соль, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. Замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут. Из готового теста формируют шарики, раскатывают тесто в лепешки толщиной 0,5 см, раскладывают в емкости, предварительно смазанные маслом растительным, ставят для расстойки на 40-50 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 230-250 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

594. Тортилья с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,6	48,6
Мука пшеничная	3	3
Крахмал	8,6	8,6
Зелень (петрушка, укроп)	2,9	2,9
Соль	1,1	1,1
Яйцо	17,6	18
Вода	28,6	29
Масса полуфабриката:	-	104
Масло растительное для смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Яйца перемешивают с солью до однородной массы. Подготовленную зелень мелко рубят. Подготовленную муку соединяют с крахмалом, затем вводят тонкой стружкой яичную смесь, добавляют зелень, замешивают тесто, выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Готовое тесто формуют в виде шариков массой 52 грамма, раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм, придавая круглую или овальную форму (диаметр 25-28 см). Выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным.

595. Тортилья с куркумой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,6	48,6
Мука пшеничная	3	3
Крахмал	8,6	8,6
Куркума	0,6	0,6
Соль	2,3	2,3
Яйцо	17,6	17,6
Вода	28,6	28,6
Масса полуфабриката:	-	104
Масло растительное для смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Яйца перемешивают с солью до однородной массы. Куркуму смешивают с водой. Подготовленную муку соединяют с крахмалом, вводят тонкой стружкой яичную смесь, смешанную с водой куркуму, замешивают тесто до однородной консистенции, выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Из теста формуют шарики массой 52 грамма, раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм, придавая круглую или овальную форму (диаметр 25-28 см). Выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным.

596. Тортилья с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,6	48,6
Крахмал	8,6	8,6
Соль	1,1	1,1
Яйцо	17,6	17,6
Томатная паста	2,9	2,9
Вода	28,6	28,6
Мука пшеничная на подпыл	3	3
Масса полуфабриката:	-	104
Масло растительное для смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Яйца перемешивают с солью до однородной массы. Томатную пасту смешивают с водой. Подготовленную муку соединяют с крахмалом, вводят тонкой стружкой яичную смесь, смешанную с водой томатную пасту, замешивают тесто, выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Из теста формируют шарики массой 52 грамма, раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм, придавая круглую или овальную форму (диаметр 25-28 см). Выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным.

Пицца

597. Тесто для пиццы дрожжевое

Наименование товара	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	64	64
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Масло сливочное	5,4	5,4
Сахар-песок	3,3	3,3
Молоко	27	27
Яйцо	5,1	5,1
Соль	0,7	0,7
Выход:		100

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

598. Тесто для пиццы по-итальянски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	70	70
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Масло растительное	5,5	5,5
Сахар-песок	0,5	0,5
Молоко	10	10
Вода	20	20
Соль	0,6	0,6
Выход:		100

В подготовленную емкость вливают смесь теплого молока и воды, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

599. Средиземноморская пицца с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Основа для пиццы средиземноморской ТК №603	55	55
Ветчина	15,2	15
Сыр «Фетакса»	10,1	10
Помидоры свежие	15,3	12,3
Томатная паста	5	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или лук репчатый свежий	6,0	5
Масло растительное (для смазки)	0,5	0,5
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры тонкими кружочками, лук репчатый кубиком. Подготовленную ветчину нарезают соломкой. Сыр «Фетакса» нарезают кубиком. Основу для пиццы прогревают на пресс-гриле в течение 5 минут, смазывают томат-пастой и выкладывают по очереди подготовленные ингредиенты: лук репчатый, помидоры, ветчину, сыр «Фетакса». Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

600. Средиземноморская пицца с курицей и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Основа для пиццы средиземноморской ТК №603	55	55
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	21,3	20,8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	22,4	20,8
Мясо птицы запеченное:		15
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	10	10
Томатная паста	5	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или лук репчатый свежий	6,0	5
Сыр полутвердый	16,1	15
Масло растительное для смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Подготовленное мясо птицы выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, допускается предварительно заворачивать мясо птицы в фольгу, запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

Готовое запеченное мясо птицы нарезают соломкой.

Подготовленные огурцы соленые нарезают тонкими кружочками.

Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком.

Основу для пиццы прогревают на пресс-гриле в течение 5 минут, смазывают томатной пастой и выкладывают по очереди ингредиенты: лук репчатый, огурцы консервированные, запеченное мясо птицы, тертый сыр. Выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

601. Средиземноморская пицца с мясом и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Основа для пиццы средиземноморской ТК №603	55	55
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	13,7	13,5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	15	13,5
Мясо отварное:		10
Сыр «Фетакса»	16,05	15
Огурцы соленые (без уксуса, без учета заливки)	10	10
Томатная паста	5	5
Помидоры свежие	11,5	10
Корица	0,2	0,2
Чеснок	1,3	1
Масло растительное для смазки	0,5	0,5
Выход:		100

Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают.

Готовое отварное мясо нарезают соломкой или кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: помидоры тонкими кружочками, лук репчатый кубиком, чеснок мелко измельчают.

Основу для пиццы прогревают на пресс-гриле в течение 5 минут, смазывают томатной пастой и выкладывают по очереди ингредиенты: равномерно распределяют чеснок, огурцы соленые, помидоры, отварное мясо, корицу молотую, нарезанный сыр. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

602. Брушкетта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брушкетта охлажденная	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №537 (1 вариант)	74	74	-	-

или тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	74	74	-	-
Колбаса п/к	17,3	16,8	-	-
Сыр полутвердый	21,1	19,6	-	-
Томатная паста	4	4	-	-
Помидоры свежие	17,3	14,7	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Выход:		100		100

По 1 варианту: подготовленные помидоры нарезают ломтиками, колбасу кубиком. Из готового теста формируют шарики, укладывают швом вниз на смазанную маслом растительным маслом емкость, оставляют для расстойки на 20-25 минут, затем делают в них углубление, которое смазывают томатной пастой, заполняют поочередно помидорами, колбасой, затем посыпают тертым сыром, оставляют для окончательной расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240 °С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекалывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

603. Основа для пиццы средиземноморской

Наименование товара	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	112	112
Масло растительное	2	2
Выход:		100

Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,5 см, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, расстаивают 10-15 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

604. Пицца «Маргарита»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	55	55	-	-
или тесто для пиццы по-итальянски ТК №598	-	-	40	40
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8	1,8	1,8
Помидоры свежие	21,8	17,9	23,5	19,3
Соус томатный	3	3	3	3
Соус салатный	3	3	3	3
Вода	4	4	4	4
Сыр полутвердый	38	37	40,9	40
Масло растительное для смазки	0,5*	0,5*	0,5*	0,5*
Выход:		100		100

* при производстве в жарочном, духовом шкафах или в пароконвектомате.

По 1, 2 варианту: подготовленные помидоры нарезают кубиком. Соус томатный соединяют с соусом салатным, охлажденной кипяченой водой, все ингредиенты перемешивают.

Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкости. Лепешки смазывают соусом, отступая от края 0,5 см, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают помидоры и выпекают в электрической печи при температуре 290-310 °С в течение 3-5 минут. При производстве в жарочном или духовом шкафу выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При производстве в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

605. Пицца вегетарианская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №598	-	-	40	40
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8	1,8	1,8
Сыр полутвердый	28,6	28	30,7	30
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	4,5	4,5	5	5
Перец сладкий свежий красный	5,7	4,5	6,8	5
Перец сладкий свежий желтый	5,7	4,5	6,8	5
Перец сладкий свежий зеленый	5,7	4,5	6,8	5
Помидоры свежие	14,3	14	17,7	15
Соус томатный	3	3	3	3
Соус салатный	3	3	3	3
Вода	4	4	4	4
Масло растительное для смазки	0,5*	0,5*	0,5*	0,5*
Выход:		100		100

* при производстве в жарочном, духовом шкафах или в пароконвектомате.

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и перец свежий кубиком, огурцы консервированные кружочками. Соус томатный соединяют с соусом салатным, охлажденной кипяченой водой, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкости. Лепешки смазывают соусом, отступая от края 0,5 см, сверху выкладывают огурцы, помидоры, перец, посыпают тертым сыром и выпекают в электрической печи при температуре 290-310 °С 3-7 минут. При производстве в жарочном и духовом шкафу выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

606. Пицца итальянская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №598	-	-	40	40
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8	1,8	1,8
Колбаски (сосиски) детские	19	18,5	20,5	20
Помидоры свежие	14,3	14	15,5	15

Сыр полутвердый	26,5	26	28,5	25
Перец сладкий свежий красный	5,9	4,7	6,3	5
Соус томатный	3	3	3	3
Соус салатный	3	3	3	3
Вода	4	4	4	4
Масло растительное для смазки	0,5*	0,5*	0,5*	0,5*
Выход:		100		100

* при производстве в жарочном, духовом шкафах или в пароконвектомате.

По 1, 2 варианту: подготовленные овощи нарезают: помидоры, перец свежий кубиком. Подготовленные сосиски нарезают кружочками. Соус томатный соединяют с соусом салатным, охлажденной кипяченой водой, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкости. Лепешки смазывают соусом, отступая от края 0,5 см, выкладывают сосиски, перец, помидоры, посыпают тертым сыром и выпекают в электрической печи при температуре 290-310 °С в течение 3-7 минут. При производстве в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

607. Пицца «Салями»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №598	-	-	40	40
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8	1,8	1,8
Сыр полутвердый	25,8	25	30,6	30
Помидоры свежие	20,5	16,8	25,51	20,9
Колбаса п/к	15,4	15	18,36	18
Соус томатный	3	3	3	3
Соус салатный	3	3	3	3
Вода	4	4	4	4
Масло растительное для смазки	0,5*	0,5*	0,5*	0,5*
Выход готового блюда:		100		100

* при производстве в жарочном, духовом шкафах или в пароконвектомате.

По 1, 2 варианту: Подготовленные помидоры и колбасу нарезают полукольцами. Соус томатный соединяют с соусом салатным, охлажденной кипяченой водой, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкость. Лепешки смазывают соусом, отступая от края 0,5 см, посыпают тертым сыром, сверху укладывают помидоры, колбасу, посыпают тертым сыром и выпекают в электрической печи при температуре 290-310 °С 3-5 минут. При производстве в жарочном или духовом шкафу выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

608. Пицца «Фантазия»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №598	-	-	40	40
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8	1,8	1,8
Ветчина	14,27	14	15,35	15
Сыр полутвердый	23,6	23	25,6	25
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	4,5	4,5	5	5
Перец сладкий свежий красный	3,1	2,4	3,2	2,5
Перец сладкий свежий желтый	3,1	2,4	3,2	2,5
Перец сладкий свежий зеленый	3,1	2,4	3,2	2,5
Помидоры свежие	9,6	7,8	10,3	8,4
Соус томатный	3	3	3	3
Соус салатный	3	3	3	3
Вода	4	4	4	4
Масло растительное для смазки	0,5*	0,5*	0,5*	0,5*
Выход готового блюда:		100		100

* при производстве в жарочном, духовом шкафах или в пароконвектомате.

По 1, 2 варианту: подготовленные овощи нарезают: перец свежий, помидоры и огурцы консервированные кубиком. Подготовленную ветчину нарезают кубиком. Соус томатный соединяют с соусом салатным, охлажденной кипяченой водой, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкость. Лепешки смазывают соусом, отступая от края 0,5 см, выкладывают ветчину, огурцы, помидоры, перец, посыпают тертым сыром и выпекают при температуре 290-310 °С 3-7 минут. При производстве в жарочном и духовом шкафу выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

609. Пицца «Фирменная»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №597	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №598	-	-	40	40
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8	1,8	1,8
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	19,84	19,4	21,25	20,8
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	20,9	19,4	22,36	20,8
Масса отварного мяса птицы:	-	14	-	15
Чеснок	0,28	0,21	0,3	0,23
Сыр полутвердый	23,6	23	25,6	25
Перец сладкий свежий	5,9	4,5	6,7	5

Помидоры свежие	14,3	11,7	23,5	20
Соус томатный	3	3	3	3
Соус салатный	8	8	8	8
Вода	4	4	4	4
Масло растительное для смазки	0,5*	0,5*	0,5*	0,5*
Выход:		100		100

* при производстве в жарочном, духовом шкафах или в пароконвектомате.

По 1, 2 варианту: подготовленное мясо птицы нарезают кубиком или брусочком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: перец и помидоры кубиком, чеснок мелко измельчают. Соус томатный соединяют с соусом салатным, охлажденной кипяченой водой, все ингредиенты перемешивают.

Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкость. Лепешки смазывают соусом, отступая от края 0,5 см, выкладывают нарезанное мясо птицы, чеснок, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают помидоры, перец свежий и выпекают в электрической печи при температуре 290-310 °С 3-7 минут. При производстве в жарочном или духовом шкафу выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

610. Пицца школьная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537	67,50	67,50
Колбаса п/к	17,3	16,8
Сыр полутвердый	21,1	19,7
Огурцы консервированные (без учета заливки)	14,7	14,7
Томатная паста	4	4
Масса начинки:	-	55
Яйцо	0,50	0,50
Масло растительное (д/смазки)	0,5	0,5
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Выход:		100

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 20-25 минут, а затем делают в них углубление, которое смазывают томатной пастой, выкладывают по очереди: ломтики огурца, колбасу, нарезанную мелким кубиком, посыпают тертым сыром, снова оставляют для расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Конно-пицца

611. Рожок для конно-пиццы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	84	84
Молоко	12	12

Вода	21,3	21,3
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,9 3,6	0,9 3,6
Вода (для разведения дрожжей)	2,7	2,7
Масло растительное	6,6	6,6
Сахар-песок	0,6	0,6
Соль	0,72	0,72
Масса готового теста:	-	120
Масло растительное	4	4
Выход:	-	100

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, вводят муку (часть от рецептурной нормы) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют теплую воду, добавляют оставшуюся часть муки и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло растительное. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Порционируют по 60 грамм. В пресс для коно-пиццы, предварительно смазанный маслом растительным, закладывают тестовую заготовку в нижнюю рабочую часть, затем нажатием кнопки опускают верхнюю часть. Выпекают в течение 3 минут.

612. Коно-пицца вегетарианская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно-пиццы ТК №618	50	50
Сыр полутвердый	30,7	30
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5	5
Перец сладкий свежий красный	6,8	5
Перец сладкий свежий желтый	6,8	5
Перец сладкий свежий зеленый	6,8	5
Помидоры свежие	17,7	15
Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры, перец свежий, огурцы консервированные кубиком, соединяют с соусом салатным и томатным. Подготовленной массой заполняют рожок для коно-пиццы, сверху посыпают тертым сыром, выкладывают на подставку для выпекания, выпекают в пресс-печи для коно-пиццы при температуре 150-200 °С в течение 2-7 минут.

613. Коно-пицца итальянская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно-пиццы ТК №611	50	50
Колбаски (сосиски)	20,5	20
Помидоры сладкий свежие	17,7	15
Сыр полутвердый	25,5	25
Перец свежий	6,7	5

Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
Выход:		100

Колбаски (сосиски) (искусственную оболочку предварительно снимают, оболочку натуральную не удаляют) опускают в кипящую воду и варят не менее 5 минут до готовности. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и перец свежий кубиком.

Подготовленные отварные колбаски (сосиски) нарезают ломтиком или кубиком.

Измельченные колбаски (сосиски), помидоры, перец смешивают с соусом салатным и томатным.

Полученной массой заполняют рожок для коно-пиццы, сверху посыпают тертым сыром, выкладывают на подставку для выпекания, выпекают в пресс-печи для коно-пиццы при температуре 150-200 °С в течение 2-7 минут.

614. Коно-пицца «Маргарита»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно-пиццы ТК №611	50	50
Сыр полутвердый	40,9	40
Помидоры свежие	29,4	25
Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
Выход:		100

Подготовленные помидоры нарезают кубиком, соединяют с соусом салатным и томатным.

Полученной массой заполняют рожок для коно-пиццы, сверху посыпают тертым сыром, выкладывают на подставку для выпекания, выпекают в пресс-печи для коно-пиццы при температуре 150-200 °С в течение 2-7 минут.

615. Коно-пицца с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно-пиццы ТК №611	50	50
Птица отварная (курица) ТК №332	11,5	11,5
Чеснок	0,3	0,23
Сыр полутвердый	26,9	25
Перец сладкий свежий	6,7	5
Помидоры свежие	20,4	16,7
Соус томатный	3	3
Соус салатный	8	8
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и перец кубиком, чеснок мелко измельчают. Отварную птицу нарезают кубиком, добавляют салатный соус (часть от рецептурной нормы), мелко нарезанный чеснок, оставляют на 20 минут, затем добавляют нарезанные помидоры и перец, соединяют с оставшейся частью соуса салатного и томатным соусом, перемешивают. Полученной массой заполняют рожок для коно-пиццы, сверху посыпают тертым сыром, выкладывают на подставку для выпекания, выпекают в пресс-печи для коно-пиццы при температуре 150-200 °С в течение 2-7 минут.

616. Коно-пицца «Салами»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно-пиццы ТК №611	50	50
Сыр полутвердый	20,4	20
Помидоры свежие	24	20
Перец сладкий свежий	16	12
Колбаса п/к	15,5	15
Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
Выход готового блюда:		100

Подготовленные перец, помидоры и колбасу нарезают кубиком, смешивают с соусом салатным и томатным. Полученной массой заполняют рожок для коно-пиццы, сверху посыпают тертым сыром, выкладывают на подставку для выпекания, выпекают в пресс-печи для коно-пиццы при температуре 150-200 °С в течение 2-7 минут.

617. Коно-пицца с ветчиной

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно-пиццы ТК №611	50	50
Ветчина	15,5	15
Сыр полутвердый	25,6	25
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5	5
Перец сладкий свежий	10	7,5
Помидоры свежие	10,2	8,4
Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
Выход готового блюда:		100

Подготовленные помидоры, перец, ветчину и огурцы нарезают кубиком. Ветчину соединяют с соусом салатным и томатным, добавляют перец, помидоры, огурцы, смешивают. Полученной массой заполняют рожок для коно-пиццы, сверху посыпают тертым сыром, выкладывают на подставку для выпекания, выпекают в пресс-печи для коно-пиццы при температуре 150-200 °С в течение 2-7 минут.

Сэндвичи

618. Булочка для сэндвича

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №537	112	112
Масло растительное	0,5	0,5
Выход:	-	100

Из готового теста формируют булочки продолговатой формы укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Выпекают при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

619. Сэндвич ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №618	30,0	30,0
Сыр полутвердый	17,8	16,7
Ветчина	18,0	16,7
Помидоры свежие	10,2	10,0
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	13,2	13,2
Капуста китайская (пекинская)	7,3	6,7
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, капусту пекинскую соломкой. Подготовленный сыр и ветчину нарезают ломтиком. Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем слоями сыр, подготовленную ветчину, китайский салат. Накрывают второй частью булочки.

620. Сэндвич с говядиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №618	33,3	33,3
Говядина запеченная ТК №260	33,3	33,3
Помидоры свежие	6,8	6,7
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус томатный	6,7	6,7
Соус салатный	6,7	6,7
Капуста китайская (пекинская)	7,3	6,7
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, капусту пекинскую соломкой. Говядину запеченную нарезают ломтиками. Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным, затем томатным соусами. На поверхность булочки с соусами выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и запеченную говядину. Накрывают второй частью булочки.

621. Сэндвич с говяжьим языком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвичей ТК №618	33,3	33,3
Язык отварной (говяжий) ТК №295	33,3	33,3
Помидоры свежие	6,8	6,7
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	13,3	13,3
Капуста китайская (пекинская)	7,3	6,7
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, капусту пекинскую соломкой. Язык отварной нарезают ломтиками.

Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и язык отварной. Накрывают второй частью булочки.

622. Сэндвич с колбасой и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №618	29,9	29,9
Перец сладкий свежий	32	14
Колбаса п/к	17,1	16,6
Помидоры свежие	13,8	13,5
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,6	6,6
Соус салатный	13,3	13,3
Капуста китайская (пекинская)	7,2	6,6
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, капусту пекинскую и перец свежий соломкой. Подготовленную колбасу нарезают ломтиком.

Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем подготовленную колбасу, китайский салат и перец свежий. Накрывают второй частью булочки.

623. Сэндвич с колбасой и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №618	30,0	30,0
Сыр полутвердый	18,0	16,7
Колбаса п/к	17,2	16,7
Помидоры свежие	10,2	10,0
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	13,3	13,3
Капуста китайская (пекинская)	7,3	6,7
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, капусту пекинскую соломкой. Подготовленный сыр и колбасу нарезают ломтиком.

Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем сыр, колбасу, китайский салат. Накрывают второй частью булочки.

624. Сэндвич с котлетой из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №618	30,0	30,0
Котлета натуральная рубленая ТК №301	33,3	33,3
Помидоры свежие	11,8	10,0
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	13,3	13,3
Капуста китайская (пекинская)	9,3	6,7
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, салат китайский соломкой. Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем котлету и китайский салат. Накрывают второй частью булочки.

625. Сэндвичи с котлетой из курицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Булочка для сэндвича ТК №618	30,0	30,0
Котлета натуральная рубленая куриная ТК №319	33,3	33,3
Помидоры свежие	11,8	10
Огурцы соленые без уксуса (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	13,3	13,3
Капуста китайская (пекинская)	9,3	6,7
Выход:		100,0

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, салат китайский соломкой. Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем котлету и китайский салат. Накрывают второй частью булочки.

626. Сэндвич с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №618	30,0	30
Куриное филе запеченное ТК №320	33,3	33,3
Перец сладкий свежий	11,8	10
Огурцы соленые (без уксуса без учета заливки)	6,7	10
Соус салатный	13,3	10
Капуста китайская (пекинская)	9,3	6,7
Выход:		100

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые кружочком, капусту пекинскую соломкой. Филе куриное запеченное нарезают ломтиками. Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным, затем томатным соусами. На поверхность булочки с соусами выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и запеченное филе куриное. Накрывают второй частью булочки.

Фарши

627. Фарш вишневый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	81,7	81,7
Сахар-песок	19	19
Крахмал	7	7
Выход:		100

Замороженную вишню размораживают, сливают выделившийся сок, сок используют для разведения крахмала. Мякоть вишни пересыпают сахаром и прогревают до температуры 90-95 °С, затем при непрерывном помешивании вводят подготовленный крахмал.

628. Фарш из зеленого лука с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лук зеленый	103,1	82,5	110,3	88,5
Масло сливочное	7	7	5	5
Яйцо	12	12	8	8
Зелень (петрушка, укроп)	9,5	7	2	1,5
Соль	1	1	1	1
Выход:		100		100

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 минут. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подготовленный лук зеленый мелко измельчают, соединяют с рублеными сваренными вкрутую яйцами, прокипяченным маслом сливочным, мелконарезанной подготовленной зеленью и солью, перемешивают.

629. Фарш из капусты с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	120	120	-	-
или капуста белокочанная свежая	150	120	-	-
Капуста квашеная	-	-	158,9	111,2
Масло растительное	7	7	4,8	4,8
Масса готовой капусты:	-	90	-	94,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	8	8
или лук репчатый свежий	23,8	20	9,5	8
Масло растительное	3	3	1,2	1,2
Масса пассерованного лука:	-	10	-	4
Сахар-песок	-	-	1,5	1,5
Соль	1	1	1	1
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1	1,4	1
Выход:		100		100

По 1 варианту: Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают.

По 2 варианту: квашеную капусту отжимают (если она очень кислая, ее промывают несколько раз в холодной воде и отжимают), мелко режут, затем тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце тушения жидкость должна полностью испариться. В готовую капусту добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, сахар, соль, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

630. Фарш из капусты с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	88,2	88,2
или капуста белокочанная свежая	110,25	88,2
Яйцо	26,5	26,5
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 минут. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко рубленными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают.

631. Фарш из картофеля с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	88	88
или картофель свежий очищенный п/ф	117,3	88
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	13	13
или лук репчатый свежий	15,5	13
Масло растительное	4	4
Соль	1	1
Выход:		100

Очищенный картофель варят, протирают, смешивают с пассерованным луком.

632. Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	127,7	125,8	110,4	108,7

или говядина (мясо бескостное) замороженная	140	125,8	120,8	108,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	8,4	8,4
или лук репчатый свежий	11,9	10	0,84	8,4
Масло сливочное	4	4	6	6
Масса пассерованного лука:	-	5	-	4,2
Крупа рисовая	-	-	-	-
Масса отварного риса:	-	-	-	-
Мука пшеничная	1	1	1	1
Яйцо	-	-	12,9	12,9
Зелень (петрушка, укроп)	0,95	0,7	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		100		100

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3 вариант		4 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	101,5	100	90,2	88,8
или говядина (мясо бескостное) замороженная	111,1	100	98,7	88,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8,4	8,4	8,4	8,4
или лук репчатый свежий	0,84	8,4	0,84	8,4
Масло сливочное	6	6	4	4
Масса пассерованного лука:	-	4,2	-	4,2
Крупа рисовая	10	10	7,5	7,5
Масса отварного риса:	-	28	-	21
Мука пшеничная	0,8	0,8	0,9	0,9
Яйцо	-	-	8,6	8,6
Зелень (петрушка, укроп)	0,95	0,7	0,95	0,7
Соль	1	1	1	1
Выход:		100		100

Примечание [A43]: 2 таблицы на 1 рецепт

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком репчатым. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Охлажденную муку разводят бульоном, оставшимся от варки мяса, перемешивают до получения однородной массы, доводят до кипения. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, мелконарезанную подготовленную зелень и перемешивают. При приготовлении мясных фаршей с яйцом и/или рисом в готовый фарш мясной добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца и отварной рис. При этом подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении, а яйца, предварительно обработанные, варят и охлаждают.

633. Фарш из риса с луком, с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	30	30	30	30

Масло сливочное	3,3	3,3	3,3	3,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	33,4	33,4	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	39,8	33,4	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Масса пассерованного лука:	-	16,7	-	-
Яйцо	-	-	16,7	16,7
Соль	1	1	1	1
Выход:		100		100

По 1 варианту: Крупу рисовую закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) и варят до готовности, откидывают, добавляют масло сливочное прокипяченное, пассерованный мелко нарезанный лук репчатый, соль, перемешивают.

По 2 варианту: Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 минут. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) и варят до готовности, откидывают, добавляют, масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, соль, перемешивают.

634. Фарш рыбный с луком, с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	108	102,6	79	75
<i>или</i> филе рыбы без кожи	108	102,6	79	75
Масса припущенной рыбы:	-	84,1	-	61,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12,6	12,6	8,4	8,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	15	12,6	10	8,4
Масло сливочное	10	10	4	4
Масса пассерованного лука:	-	6,3		4,2
Крупа рисовая	-	-	12	12
Масса отварного риса:	-	-	-	33,6
Мука пшеничная	1	1	1	1
Зелень (петрушка, укроп)	0,97	0,7	0,97	0,7
Соль	0,3	0,3	1	1
Выход:		100		100

Подготовленную рыбу заливают горячей водой и припускают, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают. Рыбу охлаждают. Отварную рыбу нарезают на кусочки, соединяют с пассерованным луком репчатым. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Охлажденную муку разводят бульоном, оставшимся от варки рыбы, перемешивают до получения однородной массы, доводят до кипения. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, мелконарезанную подготовленную зелень и перемешивают. При приготовлении фарша с рисом в готовый фарш рыбный добавляют отварной рис. При этом подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении.

635. Фарш из риса с луком, с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	108,7	108,7	946	94,6	81,5	81,5
или морковь столовая свежая	135,9	108,7	118,3	94,6	101,9	81,5
Масса отварной моркови:	-	100	-	87	-	75
Крупа рисовая	-	-	-	-	8,9	8,9
Масса отварного риса:	-	-	-	-	-	25
Яйцо	-	-	13,0	13	-	-
Масло сливочное	5	5	8	8	8	8
Сахар-песок	1	1	1	1	1	1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	1	1
Выход:		100		100		100

Подготовленную морковь нарезают дольками или соломкой, затем припускают в небольшом количестве воды (8-10% от массы нетто моркови) с добавлением масла сливочного. К припущенной моркови добавляют соль, сахар. При приготовлении фарша с яйцом или рисом в готовый фарш добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца и отварной рис. При этом подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении, а яйца, предварительно обработанные, варят и охлаждают.

636. Фарш творожный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	83,3	83,3	68,3	68,3
Изюм	-	-	15	15
Яйцо	8	8	8	8
Сахар-песок	8	8	8	8
Мука пшеничная	4	4	4	4
Ванилин	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход:		100		100

По 1 варианту: Творог протирают, добавляют подготовленное яйцо, муку, сахар, ванилин, все тщательно перемешивают.

По 2 варианту: Изюм заливают горячей водой, доводят до кипения, сливают, охлаждают. Творог протирают, добавляют изюм, подготовленное яйцо, муку, сахар, ванилин, все тщательно перемешивают.

637. Фарш яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	87,4	83
Сахар-песок	20	20
Выход:		100

Подготовленные яблоки нарезают ломтиками или кубиками, добавляют сахар, перемешивают.

Хот-доги

638. Булочка для хот-дога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	62,7	62,7
Сахар-песок	5,6	5,6
Масло сливочное	5,6	5,6
Яйцо	7,8	7,8
Вода	13,8	13,8
Молоко	13,8	13,8
Соль	0,3	0,3
Дрожжи сухие	1	1
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Выход теста п/ф для булочки:		112
Мука пшеничная на подпыл	1,50	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2,0	2,0
Выход:		100

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формуют булочки продолговатой формы, укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой булочки смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

639. Хот-дог датский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для хот-дога ТК №638	48,5	48,5
Яйцо	7,3	7,3
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	9,7	9,7
Колбаски (сосиски) детские	30,3	30,3
Капуста китайская (пекинская)	5,9	4,2
Выход:		100

Булочки для хот-догов прогревают в аппарате для хот-догов, одновременно в верхнюю часть на вертел с люльками укладывают сосиски. Время приготовления сосисок ■ 6 минут. Капусту пекинскую нарезают соломкой, огурцы консервированные и предварительно отваренные вкрутую яйца нарезают кружочками. Прогретые булочки разрезают вдоль не до конца. Внутрь закладывают сосиску, яйцо, огурец и салат.

640. Хот-дог французский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для хот-дога ТК №638	48,5	48,5
Помидоры свежие	8,7	8,5
Огурцы свежие	8,7	8,5
Колбаски (сосиски) детские	30,3	30,3
Капуста китайская (пекинская)	5,9	4,2
Выход:		100

Булочки для хот-догов прогревают в аппарате для хот-догов, одновременно в верхнюю часть на вертел с люльками укладывают сосиски. Время приготовления сосисок ■ 6 минут. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают кружочками (или полукружочками), капусту пекинскую соломкой. Прогретые булочки разрезают вдоль не до конца. Внутрь закладывают сосиску, помидор, огурец и салат.

641. Хот-дог с помидорами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для хот-дога ТК №638	48,5	48,5
Помидоры свежие	15,8	15,2
Колбаски (сосиски) детские	30,3	30,3
Капуста китайская (пекинская)	8,4	6,1
Выход:		100

Булочки для хот-догов прогревают в аппарате для хот-догов, одновременно в верхнюю часть на вертел с люльками укладывают сосиски. Время приготовления сосисок ■ 6 минут. Подготовленную капусту пекинскую нарезают соломкой, помидоры кружочками (или полукружочками). Прогретые булочки разрезают вдоль не до конца. Внутрь закладывают сосиску, помидор и салат.

Приложение 1

Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

№ п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продукта, брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продукта, брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5	6
1	Яйцо без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдо из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2	Яйцо без скорлупы	1,00	Яичный меланж замороженный или охлажденный	1,00	В блюдо из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
3	Масло коровье несоленое, волгоградское	1,00	Масло крестьянское	1,13 (при использовании для заправки при отпуске блюд, количества заменяемого и заменяющего масла одинаковы)	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
4	То же	1,00	Масло коровье любительское	1,06	То же
5	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
6	То же	1,00	Масло подсолнечное рафинированное	0,84	В рассыпчатых кашах, супах и блюдах из бобовых, в тесте для пирожков

7	Масло подсолнечное	1,00	Масло кукурузное, соевое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, блюдах из рыбы и т.д.
8	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
9	То же	1,00	Масло коровье топленое	1,02	В супах, мясных, рыбных, овощных и других блюдах
10	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мясных изделиях, кашах
11	То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мясных изделиях, овощных блюдах, напитках и др.
12	То же	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мясных изделиях, кашах
13	То же	1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептурах масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
14	То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах и напитках (кроме молочных коктейлей)
15	То же	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах (кроме молочных коктейлей)
16	Творог жирный (с содержанием жира не менее 18%)	1,00	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%) — с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего	0,88	В кулинарных изделиях и блюдах из творога

			несоленого на 0,12 кг		
17	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%)	1,00	Творог нежирный (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,11 кг)	0,89	То же
18	То же	1,00	Масса творожная полужирная (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,03 кг и уменьшением закладки сахара на 0,16 кг)	0,97	То же
19	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления мучных изделий
20	Сухари панировочные	1,00	Хлеб пшеничный	1,56	Для панирования кулинарных изделий
21	Сахар-песок	1,00	Сахарная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
22	То же	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, желе
23	Капуста белокочанная свежая	1,00	Капуста белокочанная свежая нарезанная	0,80	В рецептурах, где используется капуста белокочанная свежая нарезанная
24	Капуста цветная свежая	1,00	Капуста цветная быстрозамороженная	1,00	В рецептурах, где используется капуста цветная свежая
25	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
26	Картофель свежий	1,00	Пюре картофельное сухое	0,25	В супах-пюре, блюдах из отварного протертого картофеля
27	То же	1,00	Картофель вареный нарезанный (с 1 сентября по 31 октября)	0,73	В рецептурах, где используется картофель вареный нарезанный

28	То же	1,00	Картофель вареный нарезанный (с 1 ноября по 31 декабря)	0,68	То же
29	То же	1,00	Картофель вареный нарезанный (с 1 января по 28-29 февраля)	0,63	То же
30	То же	1,00	Картофель вареный нарезанный (с 1 марта)	0,59	То же
31	Горошек зеленый консервированный	1,00	Зеленый горошек быстрозамороженный	0,71	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
32	Кукуруза консервированная	1,00	Кукуруза быстрозамороженная	0,71	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
33	Маслины	1,00	Оливки	1,00	В холодных блюдах, блюдах из рыбы, солянках
34	То же	1,00	Каперсы	1,00	В солянках
35	Зелень укропа, петрушки свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки сушеная	0,14	То же
36	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
37	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	То же
38	Щавель, шпинат свежий	1,00	Пюре из щавеля, шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
39	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
40	То же	1,00	Лук репчатый свежий нарезанный	0,84	В рецептурах, где используется лук репчатый свежий

41	То же	1,00	Лук репчатый сушеный	0,14	В супах, соусах, тушеных блюдах
42	То же	1,00	Лук репчатый маринованный	1,53	В холодных блюдах, гарнирах
43	Морковь столовая свежая	1,00	Морковь свежая нарезанная (до 1 января)	0,80	В рецептурах, где используется морковь свежая нарезанная
44	То же	1,00	Морковь свежая нарезанная (с 1 января)	0,75	То же
45	То же	1,00	Морковь столовая сушеная	0,11	В супах, соусах, тушеных блюдах
46	То же	1,00	Морковь гарнирная (консервы)	1,40	В рецептурах, где используется морковь свежая
47	То же	1,00	Морковь вареная нарезанная (до 1 января)	0,80	В рецептурах, где используется морковь вареная нарезанная
48	То же	1,00	Морковь вареная нарезанная (с 1 января)	0,75	То же
49	То же	1,00	Морковь бланшированная быстрозамороженная	0,80	В рецептурах, где используется морковь свежая
50	Огурцы соленые (без рассола)	1,00	Огурцы консервированные или маринованные (без учета заливки)	1,00	В салатах, винегретах, супах и соусах
51	То же	1,00	Помидоры соленые или маринованные (без учета заливки)	1,00	В салатах, винегретах
52	Перец сладкий свежий	1,00	Перец сладкий маринованный	1,53	В холодных овощных блюдах, гарнирах
53	Помидоры свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
54	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	То же
55	То же	1,00	Сок томатный натуральный	1,22	То же

56	То же	1,00	Консервы натуральные (целые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
57	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла столовая сушеная	0,13	В борщах и свекольниках
58	То же	1,00	Свекла гарнирная или маринованная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла свежая
59	То же	1,00	Свекла столовая вареная нарезанная (до 1 января)	0,79	В блюдах, где используется свекла вареная нарезанная
60	То же	1,00	Свекла столовая вареная нарезанная (с 1 января)	0,74	То же
61	То же	1,00	Свекла бланшированная быстрозамороженная	0,80	То же
62	Сок промышленного производства	1,00	Нектар промышленного производства	1,00	В блюдах, где используется сок
63	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертинками быстрозамороженные	0,80	В сладких блюдах
64	Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах
65	Изюм	1,00	Цукаты, курага, чернослив	1,00	В блюдах, где содержится изюм
66	Ядро орехов миндаля сладкого	1,00	Ядра грецких орехов, фундука	1,00	В блюдах, где содержится ядро орехов миндаля
67	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный	0,84	В сладких блюдах
68	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	В сладких блюдах, напитках, мучных изделиях
69	То же	1,00	Повидло термостабильное, конфитюр, конфитюр термостабильный	1,00	В мучных изделиях
70	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.

71	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	То же
72	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30%	0,40	То же
73	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35-40%	0,30	То же
74	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32% (с уменьшением закладки в рецептуре на 0,04 кг)	0,40	То же
75	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки в рецептуре на 0,03 кг)	0,30	То же
76	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,00	В блюдах, где используется ванилин
77	Ягоды свежие (брусника, клюква, смородина черная, смородина красная, малина, вишня, ежевика и т.д.)	1,00	Ягоды быстрозамороженные (брусника, клюква, смородина черная, смородина красная, малина, вишня, ежевика и т.д.)	1,00	В блюдах, где используются свежие и замороженные ягоды
78	Абрикосы свежие	1,00	Абрикосы замороженные	0,85	В блюдах, где используются абрикосы
79	Бананы свежие	1,00	Бананы быстрозамороженные	0,70	В блюдах, где используются бананы
80	Сливы свежие	1,00	Сливы быстрозамороженные	0,90	В блюдах, где используются сливы
81	Персики, нектарины свежие	1,00	Персики, нектарины быстрозамороженные	0,90	В блюдах, где используются персики, нектарины

Приложение 2

Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов

Наименования сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья, брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г
Картофель свежий продовольственный:			
молодой сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100
сырой очищенный:			
с 1 сентября по 31 октября	133	25	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100
с 1 января по 28-29 февраля	154	35	100
с 1 марта	167	40	100
Баклажаны:			
свежие	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
Горошек зеленый:			
быстрозамороженный	100	0	100
консервированный	154	35	100
Капуста:			
белокачанная свежая сырая очищенная	125	20	100
брокколи, цветная свежая сырая очищенная	192	48	100
брокколи, цветная быстрозамороженная	100	0	100
краснокачанная свежая сырая очищенная	118	15	100

китайская (пекинская) сырая очищенная	109	8	100
Кабачки свежие:			
с кожицей и семенами сырые	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
Кукуруза сахарная:			
быстрозамороженная	100	0	100
консервированная	167	40	100
Лук:			
репчатый свежий сырой очищенный	119	16	100
зеленый очищенный	125	20	100
Морковь столовая свежая сырая очищенная:			
до 1 января	125	20	100
с 1 января	133	25	100
быстрозамороженная	100	0	100
Маслины, оливки:			
с удаленной косточкой	154	35	100
маслины, оливки консервированные	182	45	100
Огурцы:			
свежие теплично-парниковые	102	2	100
свежие грунтовые неочищенные	105	5	100
свежие грунтовые очищенные	125	20	100
маринованные (в банках)	182	45	100
Перец сладкий:			
свежий сырой очищенный	133	25	100
быстрозамороженный	100	0	100
Петрушка свежая:			
корневая	133	25	100
зелень	135	26	100
Помидоры:			
свежие парниковые неочищенные	102	2	100
свежие грунтовые	118	15	100
Редис:			
красный обрезной (поступающий без ботвы) очищенный от кожицы	133	25	100
красный обрезной, не очищенный от кожицы (с укороченной ботвой до 3 см)	108	7	100
Салат:			
кочанный	149	33	100
латук, ромэн, кресс	139	28	100
Свекла столовая свежая:			
сырая очищенная до 1 января	125	20	100
сырая очищенная с 1 января	133	25	100
Тыква продовольственная свежая сырая очищенная	143	30	100
Укроп молодой столовый свежий	135	26	100
Фасоль стручковая:			
консервированная	167	40	100
быстрозамороженная	100	0	100
Чеснок свежий очищенный	133	25	100
Щавель свежий	132	24	100
Шпинат свежий	135	26	100
Плоды и ягоды свежие:			

Абрикосы свежие с удаленной косточкой	118	15	100
Ананас очищенный с сердцевиной, нарезанный кусочками	167	40	100
Ананас очищенный с удаленной сердцевиной, нарезанный кусочками	182	45	100
Апельсины при получении сока	227	56	100
Бананы очищенные	143	30	100
Брусника свежая	111	10	100
Виноград свежий столовый	104	4	100
Груши свежие с удаленным семенным гнездом	111	10	100
Клюква свежая	105	5	100
Клюква свежая при получении сока	147	32	100
Лимон очищенный	114	12,5	100
Лимон при получении сока	222	55	100
Мандарины очищенные	135	26	100
Мандарины при получении сока	175	43	100
Персики, нектарины свежие с удаленной косточкой	111	10	100
Слива с удаленной косточкой	111	10	100
Смородина красная свежая	106	6	100
Смородина черная свежая	102	2	100
Чернослив с удаленной косточкой	133	25	100
Черешня, вишня с удаленной плодоножкой	105	5	100
Черешня, вишня с плодоножкой	102	2	100
Яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	122	8	100
Яблоко свежее очищенное от кожуры с удаленным семенным гнездом	143	30	100
Орехи			
Грецкий жареный из неочищенного	222	55	100
Миндаль жареный из неочищенного	167	40	100
Миндаль очищенный жареный	111	10	100
Фундук жареный из неочищенного	200	50	100
Колбасные изделия			
Ветчина в оболочке	102	3	100
Колбасы варено-копченые, полукопченые	103	3	100
Колбасы вареные (сосиски, сардельки) в натуральной оболочке	102	2	100
Сыры			
Сыры полутвердые	108	7	100
Сыры рассольные, в т.ч. брынза	108	7	100

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	X
1. Холодные блюда	X
Бутерброды	
1. Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	
2. Бутерброд горячий с колбасой полукопченой и сыром	
3. Бутерброд закрытый с сыром («Чизбургер школьный»)	
4. Бутерброд с ветчиной	
5. Бутерброд с колбасой вареной	
6. Бутерброд с колбасой полукопченой	
7. Бутерброд сложный (сыр, помидор)	
8. Бутерброд сложный (колбаса п/к, огурец)	
9. Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	
Гастрономические продукты	
10. Ветчина (порциями)	
11. Икра (порциями)	
12. Колбаса (порциями)	
13. Масло (порциями)	
14. Рыба соленая (порциями)	
15. Сельдь (порциями)	
16. Сыр полутвердый	
17. Хлеб зерновой пшеничный	
18. Хлеб из муки пшеничной	
19. Хлеб ржано-пшеничный	
Салаты и винегреты	
20. Винегрет	
21. Винегрет с сельдью	
22. Горошек консервированный	

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">23. Зелень свежая24. Икра из баклажанов25. Икра из кабачков26. Икра овощная27. Картофель отварной к сельди28. Консервы овощные «Дары лета»29. Кукуруза консервированная30. Начинка крабовая31. Начинка масляная с зеленью32. Начинка с ветчиной33. Начинка селедочная34. Начинка «Семужка»35. Начинка сырная с зеленью36. Огурцы консервированные37. Огурцы свежие38. Перец сладкий свежий39. Помидоры свежие40. Салат-гарнир из овощей41. Салат «Азбука»42. Салат «Весна»43. Салат витаминный с растительным маслом44. Салат «Греческий»45. Салат для «Гирос»46. Салат зеленый с маслинами и гренками47. Салат зеленый с огурцами, помидорами с растительным маслом48. Салат зеленый с огурцом и растительным маслом49. Салат зеленый с помидорами и растительным маслом50. Салат из зеленого горошка51. Салат из кальмаров со сладким перцем и луком52. Салат из капусты белокочанной с овощами53. Салат из капусты белокочанной и сладкого перца54. Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным55. Салат из капусты с помидорами и огурцами56. Салат из капусты с растительным маслом57. Салат из квашеной капусты58. Салат из моркови с растительным маслом59. Салат из моркови с сахаром60. Салат из моркови с сыром61. Салат из моркови с черносливом, или изюмом, или курагой62. Салат из моркови, припущенной с яблоком и изюмом63. Салат из моркови, яблок и апельсинов64. Салат из морской капусты65. Салат из овощей с кукурузой и соусом салатным66. Салат из овощей с кукурузой67. Салат из отварного картофеля с морковью, зеленым горошком68. Салат из отварного картофеля, огурца и зеленого салата69. Салат из отварной моркови с сыром70. Салат из отварной свеклы с чесноком71. Салат из отварной свеклы с яблоком72. Салат из отварной цветной капусты со свежими огурцами и помидорами73. Салат из помидоров с растительным маслом74. Салат из помидоров свежих и яблок75. Салат из редиса и огурцов76. Салат из редиса с маслом растительным | |
|---|--|

<p>77. Салат из сборных овощей 78. Салат из свежих огурцов с растительным маслом 79. Салат из свежих помидоров и огурцов 80. Салат из свежих помидоров со сладким перцем 81. Салат из свеклы и зеленого горошка 82. Салат из свеклы с маслом растительным 83. Салат из свеклы с огурцами солеными 84. Салат из свеклы с сыром 85. Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком 86. Салат из соленых огурцов с луком 87. Салат из фасоли с томатом 88. Салат картофельный с ветчиной 89. Салат картофельный с кальмаром 90. Салат картофельный с растительным маслом 91. Салат картофельный с горошком зеленым и соусом салатным 92. Салат кукурузный с курицей 93. Салат «Летний» 94. Салат «Мозаика» 95. Салат мясной с фасолью 96. Салат «Мясной» 97. Салат «Нежный» 98. Салат овощной с фасолью 99. Салат «Осенний» 100. Салат «Пикантный» с курицей 101. Салат «Розовый» из капусты со свеклой 102. Салат «Рыбный» 103. Салат с ветчиной и болгарским перцем 104. Салат с языком 105. Салат «Свежий» 106. Салат «Степной» из разных овощей 107. Салат «Столичный» 108. Салат «Сытный» 109. Салат «Фруктовый» 110. Салат «Цезарь» 111. Салат «Южный» 112. Салат-коктейль из овощей 113. Салат-коктейль с ветчиной и сыром 114. Сельдь с луком 115. Сельдь с салатом картофельным 116. Сельдь с салатом картофельным и яйцом</p>	
<p>2. Супы Борщи 117. Борщ зеленый 118. Борщ московский 119. Борщ с капустой и картофелем 120. Борщ с мелкошинкованными овощами 121. Борщ сибирский Рассольники 122. Рассольник ленинградский 123. Рассольник домашний Солянки 124. Солянка Супы-пюре 125. Суп-пюре из горошка зеленого 126. Суп-пюре из цветной капусты 127. Суп-пюре из гороха</p>	X

<p>128. Суп-пюре картофельный 129. Суп-пюре куриный 130. Суп-пюре овощной Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями 131. Суп из овощей 132. Суп картофельный с горохом 133. Суп картофельный с рисом 134. Суп картофельный с рыбой 135. Суп картофельный с фасолью 136. Суп картофельный 137. Суп крестьянский с крупой 138. Суп рисовый с мясом 139. Суп с рисом и говядиной 140. Суп картофельный с фрикадельками Супы молочные 141. Суп молочный с вермишелью 142. Суп молочный с крупой 143. Суп молочный с рисом Супы овощные 144. Суп луковый с ветчиной и сыром 145. Суп овощной с курицей 146. Суп томатный 147. Суп фасолевый с овощами 148. Юшка с кабачками и помидорами Супы прозрачные 149. Бульон куриный Супы рыбные 150. Суп рыбный 151. Уха ростовская Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми 152. Суп куриный 153. Суп куриный с кукурузой 154. Суп с клецками 155. Суп с лапшой 156. Суп с макаронными изделиями Щи 157. Щи из свежей капусты 158. Щи из шпината 159. Щи зеленые</p>	
<p>3. Блюда из картофеля, овощей Картофель, овощи запеченные 160. Драники 161. Запеканка картофельная с мясом отварным 162. Запеканка картофельная с печенью 163. Зразы картофельные с маслом 164. Кабачки, запеченные под соусом 165. Капуста цветная, запеченная в сухарном соусе 166. Картофель, запеченный в сметанном соусе 167. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами 168. Котлеты капустные 169. Котлеты картофельные 170. Котлеты морковные 171. Котлеты свекольные 172. Крокеты морковные 173. Лепешки картофельные</p>	Х

<p>174. Овощи запеченные 175. Перец запеченный 176. Сырники по-гречески Картофель, овощи тушеные 177. Вок из овощей 178. Вок «Рис с овощами» 179. Капуста, тушенная с колбасными изделиями 180. Капуста, тушенная с мясом 181. Капуста тушеная 182. Овощное рагу с баклажанами 183. Перец, фаршированный овощами и рисом 184. Рагу из овощей 185. Свекла тушеная Овощи отварные 186. Капуста цветная отварная с маслом 187. Овощи отварные с маслом сливочным</p>	
<p>4. Блюда из круп 188. Изделия фигурные и хлопья из круп сладких с молоком 189. Мюсли с молоком Каши 190. Каша вязкая 191. Каша гречневая молочная 192. Каша «Дружба» 193. Каша жидкая 194. Каша манная с яблоками 195. Каша манная 196. Каша овсяная 197. Каша пшенная с изюмом 198. Каша пшенная с курагой 199. Каша пшенная 200. Каша рассыпчатая 201. Каша рисовая с изюмом 202. Каша рисовая Изделия из каш 203. Запеканка манная 204. Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой 205. Запеканка рисовая с творогом и изюмом 206. Запеканка рисовая с творогом и ягодным соусом 207. Запеканка рисовая 208. Запеканка со свежими плодами 209. Крупеник 210. Плов из риса с курагой 211. Плов с изюмом 212. Пудинг рисовый, манный</p>	X
<p>4. Блюда из бобовых 213. Бобовые в соусе 214. Бобовые с тушеной капустой 215. Запеканка из бобовых и картофеля 216. Пюре из бобовых с картофелем 217. Пюре из бобовых с маслом сливочным и луком 218. Пюре из бобовых</p>	X
<p>4. Блюда из макаронных изделий 219. Вок «Лапша с форелью в сливочном соусом» 220. Вок «Спагетти разноцветные» 221. Вок «Спагетти с кальмаром»</p>	X

<p>222. Лапшевник с творогом 223. Лапшевник 224. Макаронник с печенью 225. Макаронник 226. Макароны, запеченные с сыром 227. Макароны с томатом 228. Паста «Карбонара»</p>	
<p>5. Блюда из яиц 229. Омлет с колбасными изделиями 230. Омлет с ветчиной 231. Омлет, с сыром запеченный 232. Омлет 233. Цветная капуста запеченная под омлетом 234. Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую</p>	X
<p>6. Блюда из творога 235. Запеканка из творога с какао 236. Запеканка из творога с яблоком 237. Запеканка из творога с курагой 238. Запеканка из творога с морковью 239. Запеканка из творога 240. Пудинг из творога, запеченный с изюмом 241. Пудинг из творога запеченный 242. Суфле творожное запеченное 243. Сырники из творога 244. Сырники по-киевски</p>	X
<p>7. Блюда из рыбы Рыба запеченная 245. Рыба запеченная 246. Рыба в соусе запеченная 247. Рыба запеченная «Пикантная» 248. Рыба, запеченная с томатами 249. Рыба, запеченная с картофелем по-русски 250. Суфле рыбное Рыба припущенная 251. Вок «Кальмар с овощами» 252. Рыба припущенная 253. Рыба, припущенная в молоке Рыба тушеная 254. Рыба, тушенная с овощами Блюда из котлетной массы 255. Кнели рыбные отварные 256. Котлеты, биточки рыбные 257. Тефтели рыбные 258. Фрикадельки рыбные 259. Шницель рыбный натуральный рубленый</p>	X
<p>8. Блюда из мяса и мясных продуктов Мясо запеченное, субпродукты 260. Говядина запеченная 261. Говядина, запеченная с макаронами и сыром 262. Запеканка из печени с рисом 263. Запеканка с говядиной и овощами 264. Лепешка с говядиной и фасолью 265. Лепешка с говядиной 266. Лепешка с мясом и овощами 267. Оладьи из печени с морковью</p>	X

<p>268. Оладьи из печени 269. Пита (лепешка) с шашлычками 270. Суфле из отварного мяса 271. Суфле из печени 272. Шейка свиная запеченная 273. Шницель с болгарским перцем</p> <p>Тушеное мясо, субпродукты 274. Азу из говядины 275. Бефстроганов 276. Вок «Говядина с овощами» 277. Говядина в кисло-сладком соусе 278. Говядина с овощами 279. Говядина, тушенная с картофелем 280. Говядина, тушенная с черносливом 281. Говядина тушенная 282. Гуляш 283. Жаркое по-домашнему (говядина) 284. Печень по-строгановски 285. Печень тушенная 286. Плов мясной 287. Поджарка из говядины 288. Поджарка из свинины 289. Язык, тушенный в сметанном соусе</p> <p>Отварное мясо, субпродукты 290. Мясо отварное (говядина) 291. Начинка мясная 292. Начинка «Сосиска в томатном соусе» 293. Начинка «Сосиска с огурцом» 294. Сардельки, колбаски (сосиски) отварные 295. Язык отварной (говяжий)</p> <p>Блюда из рубленого мяса 296. Голубцы ленивые 297. Голубцы с соусом 298. Голубцы 299. «Ежики» мясные 300. Котлета натуральная рубленая в булочке пшеничной («Гамбургер школьный») 301. Котлета натуральная рубленая 302. Котлеты, биточки, шницели рубленые (говядина) 303. Котлеты «Московские» 304. Котлеты мясные рубленые с соусом молочным 305. Тефтели из говядины с соусом 306. Тефтели из говядины 307. Тефтели с рисом 308. Фрикадельки мясные</p>	
<p>9. Блюда из птицы 309. Биточки рубленые куриные 310. Вок «Курица с рисом и овощами» 311. Гуляш из мяса птицы 312. Индейка отварная 313. Индейка по-строгановски 314. Кармашки куриные 315. Котлеты из филе птицы натуральные 316. Котлеты куриные с ветчиной 317. Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным</p>	X

<p>318. Котлеты рубленые из птицы 319. Котлеты, шницели натуральные рубленые куриные 320. Куриное филе запеченное 321. Куриные шашлычки 322. Курица в сырном соусе 323. Курица по-тайски 324. Лепешка с курицей 325. Мясо птицы по-царски 326. Наггетсы куриные 327. Начинка «Жульен с курицей» 328. Пита (лепешка) с запеченной курицей 329. Пита (лепешка) с курицей 330. Плов из индейки 331. Плов куриный 332. Птица отварная (курица) 333. Птица, тушенная в сметанном соусе 334. Рагу из мяса птицы (курица) 335. Суфле из отварной птицы 336. Фахитос с курицей 337. Фрикадельки куриные 338. Шницель рубленый куриный</p>	
<p>10. Гарниры Гарниры из макаронных изделий и круп 339. Изделия макаронные отварные (спагетти) 340. Изделия макаронные отварные 341. Каша гречневая 342. Рис отварной Гарниры из картофеля и овощей 343. Капуста тушенная 344. Картофель запеченный 345. Картофель отварной, запеченный с растительным маслом 346. Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом 347. Картофель отварной резаный 348. Картофель отварной с зеленью 349. Картофель отварной, запеченный с сыром 350. Картофель печеный с маслом 351. Картофель по-деревенски 352. Картофель тушенный 353. Картофель фри 354. Пюре картофельное Гарниры сложные 355. Рис, припущенный с томатом 356. Рис с горошком, кукурузой и морковью 357. Рис с горошком 358. Рис с кукурузой и морковью 359. Рис с кукурузой 360. Рис с овощами</p>	X
<p>Соусы Соусы красные 361. Соус луковый 362. Соус томатный с кореньями 363. Соус томатный Соусы молочные 364. Соус ванильный 365. Соус «карбонара»</p>	X

<p>366. Соус молочный сладкий с ванилью 367. Соус молочный сладкий 368. Соус молочный 369. Соус сливочный 370. Соус сырный</p> <p>Соусы сладкие</p> <p>371. Молоко сгущенное 372. Соус абрикосовый 373. Соус апельсиновый 374. Соус грушевый 375. Соус клюквенный 376. Соус персиковый 377. Соус шоколадный 378. Соус ягодный</p> <p>Соусы сметанные</p> <p>379. Соус сметанный с томатом 380. Соус сметанный</p> <p>Соусы холодные</p> <p>381. Соус чесночный</p> <p>Соусы яично-масляные</p> <p>382. Соус польский</p>	
<p>Сладкие блюда</p> <p>383. Груши (запеченные) с шоколадным мороженым 384. Сорбет апельсиновый 385. Сорбет яблочный 386. Фруктовый десерт (пюре) 387. Фруктовый десерт (пюре) ассорти 388. Яблоки, фаршированные изюмом 389. Яблоки, фаршированные творогом и изюмом 390. Яблоки, фаршированные творогом 391. Яблоко печеное с сахаром</p> <p>Плоды свежие</p> <p>392. Абрикосы 393. Апельсины 394. Бананы 395. Виноград 396. Груши 397. Киви 398. Лимоны 399. Мандарины 400. Нектарины 401. Сливы 402. Черешня, вишня 403. Яблоки</p> <p>Желе</p> <p>404. Желе вишневое 405. Желе из молока 406. Желе из цитрусовых 407. Желе «Радуга» 408. Желе с персиками консервированными 409. Желе яблочное 410. Желе ягодное</p>	
<p>360. Напитки</p> <p>Горячие напитки <i>Какао и горячий шоколад</i></p>	X

- 411. Бразильский горячий шоколад
- 412. Горячий шоколад с зефиром
- 413. Горячий шоколад с орехом
- 414. Горячий шоколад
- 415. Какао-напиток на молоке
- 416. Какао-напиток с молоком сгущенным

417. Фраппе

Кофейные напитки

- 418. Кофейный напиток злаковый на молоке
- 419. Кофейный напиток из цикория с молоком

Чай

- 420. Чай с сахаром
- 421. Чай с молоком и с сахаром
- 422. Чай с медом
- 423. Чай с лимоном и с сахаром
- 424. Чай с джемом

Холодные напитки

Кисели

- 425. Кисель абрикосовый
- 426. Кисель из citrusовых
- 427. Кисель молочный
- 428. Кисель фруктовый
- 429. Кисель яблочный
- 430. Кисель ягодный

Коктейли молочные

- 431. Коктейль ванильный
- 432. Коктейль вишневый
- 433. Коктейль клубничный
- 434. Коктейль крем-брюле
- 435. Коктейль мультифруктовый
- 436. Коктейль персиковый
- 437. Коктейль смородиновый
- 438. Коктейль тропический
- 439. Коктейль фисташковый
- 440. Коктейль шоколадный

Коктейли фруктовые

- 441. Коктейль тропический с мускатным орехом
- 442. Коктейль фруктовый
- 443. Смузи фруктово-ягодный
- 444. Смузи фруктовый
- 445. Смузи фруктовый с соком
- 446. Смузи citrusовый
- 447. Смузи ягодный

Компоты

- 448. Компот из плодов свежих (апельсины, мандарины)
- 449. Компот из плодов свежих (груши)
- 450. Компот из плодов свежих (лимон)
- 451. Компот из плодов свежих (яблоки)
- 452. Компот из плодов свежих
- 453. Компот из плодов сухих (курага)
- 454. Компот из плодов сухих (чернослив)
- 455. Компот из плодов сухих
- 456. Компот из повидла (джема, варенья)
- 457. Компот из ягод

Молоко, кисломолочные напитки

<p>458. Ацидофилин 459. Биойогурт фруктовый питьевой 460. Биокефир 461. Йогурт питьевой 462. Кефир 463. Молоко 464. Ряженка</p> <p><i>Фруктово-ягодные напитки</i></p> <p>465. Глинтвейн вишневый 466. Глинтвейн яблочный 467. Лимонад апельсиновый 468. Лимонад лимонный 469. Лимонад 470. Мохито апельсиновый 471. Мохито лимонный 472. Напиток абрикосовый 473. Напиток витаминный 474. Напиток вишневый 475. Напиток из плодов сухих (изюм) 476. Напиток клубничный 477. Напиток молочный 478. Напиток морковный 479. Напиток смородиновый 480. Напиток цитрусовый 481. Напиток яблочный 482. Отвар из шиповника</p> <p><i>Соки и нектары</i></p> <p>483. Нектар 484. Сок</p>	
<p>361. Мучные изделия</p> <p>485. Поп-корн сладкий 486. Поп-корн соленый 487. Сухарики из хлеба пшеничного 488. Чипсы с сыром</p> <p>Мучные блюда</p> <p><i>Блины, блинчики, оладьи</i></p> <p>489. Блины 490. Блины с апельсиновым соусом и шоколадом 491. Блины с ветчиной и сыром 492. Блины с капустой и яйцом 493. Блины с мороженым и шоколадом 494. Блины с сосиской 495. Блины со сгущенным молоком и киви 496. Тесто для оладий 497. Оладьи 498. Оладушки с грушевым соусом 499. Оладушки с персиковым соусом 500. Оладьи по-гречески 501. Оладьи с яблоками</p> <p><i>Пельмени, вареники</i></p> <p>502. Тесто для пельменей и вареников 503. Пельмени полуфабрикат 504. Пельмени с маслом сливочным 505. Вареники ленивые с творогом 506. Вареники с джемом полуфабрикат 507. Вареники с джемом</p>	X

<p>508. Вареники с творогом полуфабрикат</p> <p>509. Вареники с творогом</p> <p>Мучные кондитерские изделия</p> <p>510. Тесто бисквитное ванильное для вафель</p> <p>511. Тесто бисквитное для вафель</p> <p>512. Вафли бисквитные</p> <p>513. Вафли бисквитные с сахарной пудрой</p> <p>514. Вафли ванильные</p> <p>515. Вафли ванильные с сахарной пудрой</p> <p>516. Вафли лимонные</p> <p>517. Вафли шоколадно-апельсиновые</p> <p>518. Греческий новогодний торт («Василопита»)</p> <p>519. Кекс ореховый с апельсином</p> <p>520. Кекс с цукатами</p> <p>521. Кекс с шоколадом</p> <p>522. Кекс «Столичный»</p> <p>523. Кекс творожный</p> <p>524. Кекс апельсиновый («Фунуропита»)</p> <p>525. Коржик молочный</p> <p>526. Крендель сахарный</p> <p>527. Курабье с орехами</p> <p>528. Маффин ванильный</p> <p>529. Маффин шоколадный</p> <p>530. Печенье греческое («Константинуполи»)</p> <p>531. Печенье с корицей</p> <p>532. Пончик ванильный</p> <p>533. Пончик ванильный с сахарной пудрой</p> <p>534. Пончик с корицей</p> <p>535. Пончик с корицей с сахарной пудрой</p> <p>536. Сочник</p> <p>Мучные кулинарные изделия</p> <p>537. Тесто дрожжевое</p> <p>538. Тесто дрожжевое слоеное</p> <p>Булочки</p> <p>539. Булочка</p> <p>540. Булочка «Домашняя»</p> <p>541. Булочка «Забава»</p> <p>542. Булочка зерновая</p> <p>543. Булочка кукурузная</p> <p>544. Булочка «Любимая»</p> <p>545. Булочка «Молочная»</p> <p>546. Булочка овсяная</p> <p>547. Булочка «Осенняя»</p> <p>548. Булочка пшеничная</p> <p>549. Булочка ржано-пшеничная</p> <p>550. Булочка «Розовая»</p> <p>551. Булочка с изюмом</p> <p>552. Булочка с кокосом</p> <p>553. Булочка с маком</p> <p>554. Булочка с цукатами</p> <p>555. Булочка с шоколадом</p> <p>556. Булочка «Школьная»</p> <p>Ватрушки</p> <p>557. Ватрушка с абрикосовым джемом</p> <p>558. Ватрушка с повидлом</p> <p>559. Ватрушка с творогом</p>	
---	--

Пирожки

- 560. Пирожки с начинкой «Апельсин»
- 561. Пирожки критские с творогом («Калицуния»)
- 562. Пирожки по-гречески
- 563. Пирожок с вишней
- 564. Пирожок с зеленым луком и яйцом
- 565. Пирожок с капустой и луком
- 566. Пирожок с капустой и яйцом
- 567. Пирожок с картофелем и луком
- 568. Пирожок с морковью и рисом
- 569. Пирожок с морковью и яйцом
- 570. Пирожок с морковью
- 571. Пирожок с мясом и луком
- 572. Пирожок с мясом и рисом
- 573. Пирожок с мясом и яйцом
- 574. Пирожок с мясом, рисом и яйцом
- 575. Пирожок с начинкой «Ирис»
- 576. Пирожок с рисом и яйцом
- 577. Пирожок с рисом
- 578. Пирожок с рыбой и луком
- 579. Пирожок с рыбой и рисом
- 580. Пирожок с творогом
- 581. Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом
- 582. Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом
- 583. Пирожок с яблоком
- 584. Пирожок с яблочным джемом

Колбасные изделия, запеченные в тесте

- 585. Горячий завтрак
- 586. Корн-дог
- 587. Сарделька, запеченная в тесте
- 588. Сосиска, запеченная в тесте

Лепешки

- 589. Кесадила вегетарианская
- 590. Лепешка с кунжутом
- 591. Лепешка с сыром
- 592. Пита с сыром и зеленью
- 593. Пита
- 594. Тортилья с зеленью
- 595. Тортилья с куркумой
- 596. Тортилья с томатом

Пицца

- 597. Тесто для пиццы дрожжевое
- 598. Тесто для пиццы по-итальянски
- 599. Средиземноморская пицца с ветчиной и сыром
- 600. Средиземноморская пицца с курицей и сыром
- 601. Средиземноморская пицца с мясом и сыром
- 602. Брушкетта
- 603. Основа для пиццы средиземноморской
- 604. Пицца «Маргарита»
- 605. Пицца вегетарианская
- 606. Пицца итальянская
- 607. Пицца «Салями»
- 608. Пицца «Фантазия»
- 609. Пицца «Фирменная»
- 610. Пицца школьная

<p><i>Конно-пицца</i></p> <p>611. Рожок для конно-пиццы 612. Конно-пицца вегетарианская 613. Конно-пицца итальянская 614. Конно-пицца «Маргарита» 615. Конно-пицца с курицей 616. Конно-пицца «Салями» 617. Конно-пицца с ветчиной</p> <p><i>Сэндвичи</i></p> <p>618. Булочка для сэндвича 619. Сэндвич с ветчиной и сыром 620. Сэндвич с говядиной 621. Сэндвич с говяжьим языком 622. Сэндвич с колбасой и овощами 623. Сэндвич с колбасой и сыром 624. Сэндвич с котлетой из говядины 625. Сэндвич с котлетой из курицы 626. Сэндвич с курицей</p> <p><i>Фарши</i></p> <p>627. Фарш вишневый 628. Фарш из зеленого лука с яйцом 629. Фарш из капусты с луком 630. Фарш из капусты с яйцом 631. Фарш из картофеля с луком 632. Фарш из мяса с луком, с рисом, с яйцом 633. Фарш из риса с луком, с яйцом 634. Фарш из рыбы с луком, с рисом, с яйцом 635. Фарш морковный с луком, с яйцом, с рисом 636. Фарш творожный 637. Фарш яблочный</p> <p><i>Хот-доги</i></p> <p>638. Булочка для хот-дога 639. Хот-дог датский 640. Хот-дог французский 641. Хот-дог с помидорами</p>	
<p>362. Приложения</p> <p>1. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд 2. Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов</p>	<p>X</p>