

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

**СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ**

Издание 2-е, исправленное и дополненное

**ПОД РЕДАКЦИЕЙ:**

**ЗАМЕСТИТЕЛЯ ПРЕЗИДЕНТА РОССИЙСКОЙ  
АКАДЕМИИ ОБРАЗОВАНИЯ  
АКАДЕМИКА РАН  
ПРОФЕССОРА  
Г.Г. ОНИЩЕНКО**

**НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ  
ФГБУН «ФИЦ ПИТАНИЯ, BIOTEХНОЛОГИИ  
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ»  
АКАДЕМИКА РАН  
В.А. ТУТЕЛЬЯНА**

Москва 2022

УДК 641.5  
ББК 36.99  
С23

**Авторский коллектив:**

Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, В.В. Чернигов, Е.А. Пырьева,  
С.А. Дмитриева, М.А. Тоболева, Ж.Ю. Горелова, Т.А. Летучая,  
А.Н. Плац-Колдобенко, Н.А. Тараскина, А.Н. Мягков, С.Ю. Углов.

**Под редакцией:**

**Заместителя Президента Российской академии образования  
Академика РАН  
профессора  
Г.Г. Онищенко**

**Научного руководителя  
ФГБУН «ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи»  
Академика РАН  
В.А. Тутельяна**

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

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

В сборнике представлены рецепты 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 пищевой продукции, разрешенной Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3.2.1324-03 и ТРТС 021/2011. Сборник предназначен для специалистов, занятых в области организации питания детей и подростков.



*Питание в школе – неотъемлемая часть образовательного процесса, ведь в образовательной организации дети проводят по 5-7 часов ежедневно. Безусловно, школьное питание влияет на здоровье обучающихся в целом и на их успеваемость.*

*В 2020 году Президентом России Владимиром Путиным подписан Федеральный закон, согласно которому обучающиеся начальных классов школ Российской Федерации обеспечиваются бесплатным горячим питанием не реже одного раза в день. Меры социальной поддержки в виде горячего питания в школе, гарантированные данным Федеральным законом, получили высокую оценку и стали большой поддержкой родителям обучающихся во всех регионах страны.*

*Многочисленные мониторинги показали, что дети удовлетворены питанием. Однако предлагаемый ассортимент питания не всегда соответствует современным тенденциям.*

*Именно поэтому организаторы питания во всех регионах проводят постоянную работу по анализу вкусовых предпочтений обучающихся, по разработке новых блюд.*

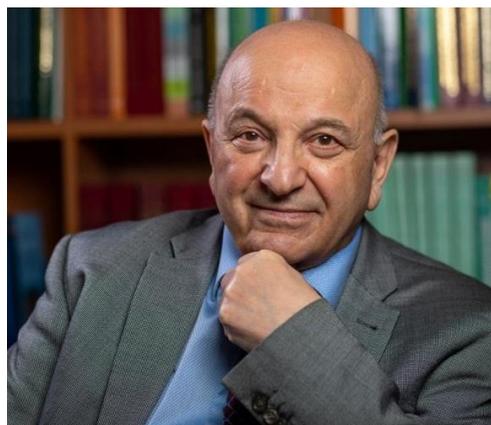
*Итогом совместной работы представителей научного сообщества, санитарных врачей, врачей-диетологов, ассоциаций организаторов питания по актуализации ассортимента блюд школьного меню стал данный сборник рецептур. Это уже второе издание, дополненное и переработанное с учетом актуальных тенденций в питании, технологических возможностей современного технологического оборудования.*

*Главное, чтобы дети были сыты и довольны предлагаемым школьным питанием, что в результате сохранит их здоровье и будет способствовать успехам в обучении. Поэтому я рекомендую данный сборник для организации питания детей всех возрастов в образовательных организациях страны.*

**Г.Г. ОНИЩЕНКО**  
**ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕЗИДЕНТА РАО**  
**АКАДЕМИК РАН, ПРОФЕССОР**

*Питание относится к основополагающим факторам, определяющим здоровье населения, в особенности, здоровье детей и подростков – будущего страны.*

*Основная задача, стоящая перед нутрициологами, технологами и специалистами других специальностей, занятых в сфере организованного питания детей – способствовать формированию у подрастающего поколения рациона здорового питания.*



*Высокий вклад школьного питания в структуру питания детского населения, формирование пищевых привычек и, соответственно, здоровье детей, определяет важность развития системы питания в школах.*

*С целью оказания помощи руководителям образовательных учреждений и организаторам школьного питания научный коллектив ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» в составе авторского коллектива принял участие в разработке «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций» Издание 2-е (далее - Сборник).*

*Сборник является техническим документом при организации питания обучающихся образовательных учреждений и подготовлен на основании и в дополнение к первому изданию 2016 года.*

*Рецептуры блюд и кулинарных изделий Сборника разработаны с учетом физиологических потребностей детского организма и полностью соответствуют требованиям санитарных норм и правил.*

*Второе дополненное издание включает как знакомые и уже зарекомендовавшие себя рецептуры, так и новые блюда, отражающие тенденции в сфере питания и вкусовые предпочтения обучающихся.*

*В обязательном порядке учтены правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурный режим приготовления и отпуска, сочетаемость продукции.*

*Сборник актуализирован в соответствии с требованиями современной диетологии и нутрициологии и рекомендован к использованию для формирования меню при организации питания обучающихся в образовательных организациях различных регионов Российской Федерации.*

**В.А. ТУТЕЛЬЯН  
НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ  
ФГБУН «ФИЦ ПИТАНИЯ, BIOTEХНОЛОГИИ  
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ», АКАДЕМИК РАН**

## 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 используется 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 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 подтверждаются 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 гг.;

- 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, 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 рецептур на продукцию общественного питания. Составитель Могильный М. П. – М.: ДеЛи плюс, 2013;

- Сборника рецептур на продукцию диетического питания для предприятиях 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 «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 276 с. – И. М.Скурихин, В. А. Тутельян.

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

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.

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 подготавливают следующим образом: с колбас удаляют шпигат и концы оболочек. Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Очищенную колбасу или ветчину 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 приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут основной продукт и накрывают его другим.

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 °С.

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

## 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.

В салатах, заправляемых соусом салатным, возможна смена заправки на масло растительное или другие заправки на основе масла растительного из перечня текущего сборника рецептов в соотношении 2:1 и пересчете состава ингредиентов на выход основного блюда. Замена масла растительного на другие заправки на основе масла растительного из перечня текущего сборника рецептов возможна в соотношении 1:1.

В период с 1 марта лук репчатый в салатах допускается подвергать ошпариванию кипятком или бланшированию с последующим охлаждением перед введением в блюдо.

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 мин. после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают до температуры 8-10°C.

## Бутерброды

### 1. Брускетта с овощным рататюем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Багет	22	22
Салат листовой	9,5	7,1
Овощной рататуй ТК №335	71,4	71,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Нарезанный под углом 45 градусов толщиной 1 см багет подсушивают на гриле. На получившиеся гренки выкладывают лист салата, на салат выкладывают овощной рататуй.

### 2. Брускетта с помидором и базиликом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Багет	44	44
Помидоры свежие	29,2	28,6
Чеснок свежий	0,9	0,71
Масло оливковое	2,14	2,14
Соль	0,71	0,71
Зелень свежая (базилик)	0,85	0,71
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Нарезанный под углом 45 градусов толщиной 1 см багет подсушивают на гриле. Подготовленные чеснок и базилик мелко измельчают, добавляют соль, перемешивают. Выкладывают начинку на подготовленные гренки.

### 3. Бутерброд сложный (колбаса, огурец)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40

Колбаса п/к	41,2	40
или колбаса в/к	41,2	40
Огурцы свежие или	21	20
огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	21	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции.

Огурцы нарезают на тонкие ломтики.

На ломтик хлеба укладывают нарезанные колбасу и огурцы.

#### 4. Бутерброд сложный (колбаса, сыр)

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

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции.

Подготовленный сыр нарезают на порции.

На ломтик хлеба укладывают нарезанные колбасу и сыр.

#### 5. Бутерброд сложный (колбаса, сыр, масло)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Колбаса п/к	20,6	20
или колбаса в/к	20,6	20
Сыр полутвердый	21,4	20
Масло сливочное	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции.

Подготовленный сыр нарезают на порции.

Ломтик хлеба смазывают сливочным маслом, сверху кладут нарезанные колбасу и сыр.

#### 6. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 7. Бутерброд с ветчиной

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

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

### 8. Бутерброд с колбасой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	50	50
Колбаса п/к или колбаса в/к	51,5 51,5	50 50
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

### 9. Бутерброд с колбасой вареной

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

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.

### 10. Бутерброд с рыбой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Рыба филе семга с/с	54,3	50
Масло сливочное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Филе семги освобождают от упаковки. Подготовленное филе рыбы нарезают по 1-2 кусочка на порцию. Ломтик хлеба смазывают сливочным маслом, сверху кладут нарезанные кусочки филе рыбы.

### 11. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 12. Бутерброд горячий с ветчиной, сыром и помидором

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	20	20
Ветчина детская	20,6	20
Помидоры свежие	15,5	15
Сыр	45	45
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную ветчину нарезают вдоль батона, полученные части нарезают поперек на тонкие кусочки. Подготовленный сыр нарезают на порции. У помидора удаляют место крепления плодоножки, нарезают кружочками. На ломтик хлеба кладут ветчину, сыр и помидор, выкладывают в емкость и запекают до полного расплавления сыра.

### 13. Бутерброд горячий с колбасой и сыром

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

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.

#### 14. Бутерброд закрытый с сыром (чизбургер школьный)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка пшеничная с кунжутом	55	55
Сыр полутвердый	13	12
Колбаса полукопченая	11	11
Соус томатный	11	11
Огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	11	11
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### Гастрономические товары

#### 15. Ветчина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина	103,1	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную ветчину нарезают наискось или поперек батона на порции.

#### 16. Икра (порциями)

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

Подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

#### 17. Колбаса (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса полукопченая	103,1	100

<i>или</i> колбаса вареная	105	102
<b>Выход:</b>		100

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции.

### 18. Масло (порциями)

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

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

### 19. Рыба соленая

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

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

### 20. Сельдь

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

Подготовленное филе сельди нарезают кусочками наискось.

### 21. Сыр полутвердый

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

Подготовленный сыр нарезают на порции.

### 22. Хлеб зерновой пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб зерновой пшеничный	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

### 23. Хлеб из муки пшеничной

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

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

### 24. Хлеб ржано-пшеничный

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

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

## Салаты и винегреты

### 25. Винегрет с сельдью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	20,85 27,82	20,85 20,85
<b>Масса картофеля отварного:</b>	-	<b>20,25</b>
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	18,9 23,63	18,9 18,9
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса свеклы отварной:</b>	-	<b>18</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	7,6 9,5	7,6 7,6
<b>Масса моркови отварной:</b>	-	<b>7,5</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	7,5 8,9	7,5 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	25
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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. Подго-

товленную сельдь нарезают кубиком. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, сельдь, соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

## 26. Винегрет с фасолью

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

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. Овощи соединяют, добавляют подготовленную фасоль консервированную, соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

## 27. Винегрет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	27,8 37,1	27,8 27,8
<b>Масса картофеля отварного:</b>	-	<b>27</b>
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	25,2 31,5	25,2 25,2
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса свеклы отварной:</b>	-	<b>25</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10,1 12,6	10,1 10,1

<b>Масса моркови отварной:</b>	-	<b>10</b>
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10,5	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полу-фабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	8	8
Соль	0,25	0,25
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

## 28. Салат-гарнир из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полу-фабрикат	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

## 29. 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 №210	20	20
Перец запеченный ТК №320	6,7	6,7
Чипсы с сыром ТК №1176	13,3	13,3
Помидоры свежие	20,4	20
Масло растительное	6,7	6,7

Соль	0,7	0,7
<b>Выход:</b>		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, капуста пекинская, поливают заправкой непосредственно перед раздачей. Сверху выкладывают чипсы с сыром.

### 30. Салат «Арагонский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина детская	16,5	16,0
Помидоры свежие	40,82	40
Перец сладкий свежий	8	6
Яйцо	22	22
Капуста китайская (пекинская) свежая	10,9	10
Маслины консервированные (без учета заливки)	4	4
Соль	1	1
Масло растительное	6,8	6,8
<b>Выход:</b>		100

Ветчину вареную очищают от шпигага, удаляют оболочку и нарезают соломкой. Яйца обработанные отваривают, охлаждают, очищают от скорлупы. Потребительскую упаковку с кукурузой промывают, вытирают насухо, вскрывают и дают стечь заливке. Подготовленные помидоры (с удаленным местом крепления плодоножки) нарезают дольками, перец сладкий (с удаленным местом крепления плодоножки и семенами) нарезают соломкой или ломтиком. Яйцо отварное нарезают дольками. У листа капусты пекинской срезают место крепления стеблей. На блюдо или в салатник, выстеленные листьями капусты пекинской, выкладывают томаты, яйцо, перец сладкий, сверху – ветчину. Перед подачей нарезают маслины консервированные кружочками и добавляют к салату. Заправляют салат растительным маслом непосредственно перед раздачей.

### 31. 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
или лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или лук репчатый свежий	16,7	14
Соус салатный	20	20

Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Капусту пекинскую нарезают соломкой, редис и огурцы – тонкими ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, измельченный лук зеленый или нарезанный полукольцами лук репчатый, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 32. Салат «Волшебница»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) с/м	32,6	32
Соль	0,46	0,46
Орехи грецкие очищенные	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	23	23
<i>или</i> лук репчатый свежий	27,3	23
Яйцо	25	25
Соль	1	1
Соус салатный	20	20
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы закладывают в воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Орехи перебирают.

Отваренное мясо птицы нарезают брусочками. Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами.

Орехи мелко измельчают. Подготовленное яйцо варят и измельчают. Салат укладывается слоями (отварное мясо птицы, лук, яйцо), промазывается соусом салатным непосредственно перед раздачей, сверху посыпают орехами.

### 33. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

#### 34. Салат «Влажский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина детская	15,2	15
Яблоки свежие	10,87	10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	25	25
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	33	25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,3	5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	15	15
Яйцо	10	10
Соус салатный	20	20
Соль	1	1
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,6	0,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Яйца варят в течение 10 минут после закипания, охлаждают и очищают. Картофель и морковь отваривают до готовности, охлаждают. Подготовленные яблоки, морковь, картофель, ветчину, огурцы консервированные нарезают соломкой, яйца натирают на терке, зелень мелко измельчают. Ингредиенты соединяют, добавляют соль, перемешивают. Салат заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей и посыпают зеленью.

#### 35. Салат «Греческий»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр брынза	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 или лук репчатый свежий	7,1 8,5	7,1 7,1
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки) или оливки без косточки (без учета заливки)	14,2 14,2	14,2 14,2
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый – тонкими кольцами или полукольцами, помидоры и огурцы – дольками, перец – соломкой или кубиком, зелень рубят, капусту шинкуют или нарезают шашками. Сыр нарезают кубиком. Подготовленные маслины или оливки нарезают кольцами.

На середину тарелки поочередно выкладывают подготовленные ингредиенты: капусту пекинскую, огурцы, перец, помидоры, маслины, оливки, сыр, солят и поливают маслом растительным непосредственно перед раздачей. Посыпают зеленью. Допускается для подачи смешивать все ингредиенты.

### 36. Салат для гирос

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» или брынза	21,4	21,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

Подготовленный сыр нарезают кубиком.

Все ингредиенты соединяют, перемешивают.

### 37. Салат зеленый с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина детская	20,6	20
Огурцы свежие	20,4	20
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	1
Капуста пекинская (салат китайский)	54,4	50
Масло растительное	10	10
<b>Выход</b>		<b>100</b>

У огурцов удаляют место крепления плодоножки. Подготовленные овощи нарезают: пекинскую капусту, огурцы – соломкой, зелень мелко рубят. Ветчину нарезают соломкой. Подготовленные ингредиенты соединяют, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 38. Салат зеленый с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина детская	20,6	20
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	20	20
Масло растительное	10	10
Сыр полутвердый	20	20
Капуста пекинская (салат китайский)	32,6	30
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту шинкуют, огурцы и ветчину нарезают соломкой. Сыр натирают соломкой. Подготовленные ингредиенты соединяют, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 39. Салат зеленый с кукурузой и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста пекинская (салат китайский)	32,61	30
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	20	20
Сыр полутвердый	20,2	20
Яйцо	20	20
Масло растительное	10	10
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,67	0,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, откидывают кукурузу на дуршлаг, дают стечь отвару. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости). Яйца варят в течение 10 минут после закипания, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Капусту пекинскую подготовленную нарезают соломкой. Сыр натирают на крупной терке. Ингредиенты соединяют, солят, перемешивают. Украшают зеленью и заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 40. Салат зеленый с курицей и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	30,1	29,8
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	30,7	29,8
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>22,6</b>

Сыр полутвердый	10,1	10
Капуста пекинская (салат китайский)	32,6	30
Яйцо	10	10
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	18	18
Соус салатный	10	10
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Яйца варят в течение 10 минут после закипания, охлаждают. Мясо птицы подготовленное закладывают в горячую подсоленную воду, 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. Капусту пекинскую подготовленную нарезают соломкой. Все ингредиенты соединяют и перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 41. 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 пекинская (салат китайский)	32,7	30
Хлеб пшеничный	14	14
<b>Масса готовых гренок:</b>		<b>10</b>
Соль	0,3	0,3
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные продукты нарезают: капусту пекинскую соломкой, сыр натирают на терке, помидоры свежие – ломтиком, маслины консервированные – кружочками. Подготовленные компоненты салата соединяют, солят, заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей, перемешивают. При порционировании посыпают готовыми гренками.

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

#### 42. Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста пекинская (салат китайский)	32,6	30
Огурцы свежие	33,7	33
Помидоры свежие	28,6	28
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую – соломкой, помидоры и огурцы – ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 43. Салат зеленый с огурцом и растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста пекинская (салат китайский)	37,0	34
Огурцы свежие	58,2	57
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

#### 44. Салат зеленый с помидором и колбасой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста пекинская (салат китайский)	32,6	30
Помидоры	30,6	30
Хлеб пшеничный в нарезке	7,2	7,2
Чеснок свежий	1,3	1
Колбаса п/к школьная	25,8	25
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход</b>		<b>100</b>

У помидоров удаляют место крепления плодоножки.

Приготовление сухариков: хлеб пшеничный нарезают мелкими кубиками, подсушивают до хрустящего состояния с добавлением масла растительного и чеснока, охлаждают. Колбасу подготовленную нарезают соломкой, подготовленные мытые

овощи нарезают: капусту пекинскую – соломкой, помидоры – кубиком. Ингредиенты солят, смешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей, посыпают сухариками.

#### 45. Салат зеленый с помидорами с растительным маслом

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

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, помидоры ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 46. Салат из баклажанов и помидоров

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	31,6	30
<i>или баклажаны б/з</i>	30	30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30
<i>или морковь столовая свежая</i>	37,5	30
Перец сладкий свежий	29,3	22
Кабачки свежие	21,1	20
<i>или кабачки б/з</i>	20	20
Помидоры свежие	10,2	10
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или лук репчатый свежий</i>	6	5
Масло растительное	4	4
Чеснок свежий	2,7	2
<b>Выход</b>		<b>100</b>

У помидоров удаляют место крепления плодоножки, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком и припускают в течение 5-10 минут с добавлением масла растительного, затем добавляют нарезанные кубиком баклажаны, кабачки, перец сладкий и продолжают тушить до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют мелко рубленный чеснок, помидоры.

Готовый салат охлаждают до температуры раздачи.

#### 47. Салат из зеленого горошка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	15 17,9	15 15
Яйцо	25	25
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	50	50
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, яйца вареные вкрутую – кубиком или ломтиками, соединяют с подготовленным горошком, солью, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 48. Салат из зеленой фасоли с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль стручковая б/з	38	38
Ветчина детская	20,9	20,2
Сыр полутвердый	13,2	12,3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	5 6	5 5
Помидоры свежие	12,9	12,6
Масло растительное	5	5
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,4	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Фасоль стручковую б/з отваривают или припускают, не размораживая. Подготовленные сыр и ветчину нарезают соломкой. Подготовленные помидоры и лук нарезают соломкой. Подготовленную зелень измельчают. Ингредиенты перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 49. Салат из кальмаров с перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе кальмара с/м	71,7	65
<b>Масса отварного кальмара</b>		<b>35</b>
Лук зеленый свежий	13,1	11
Перец сладкий свежий	18	14
Капуста пекинская (салат китайский)	22	21

Соль	0,5	1
Соус салатный	20	20
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Филе кальмара мороженое дефростируют, очищают, промывают и отваривают в подсоленной воде в течение 10 минут, затем охлаждают и нарезают кольцами или соломкой. У подготовленного сладкого перца удаляют плодоножку с семенами, у капусты пекинской удаляют 2-3 наружных листа, моют. Перец сладкий и пекинскую капусту нарезают соломкой, соединяют с нарезанным кальмаром, сверху посыпают нашинкованным зеленым луком. Непосредственно перед раздачей салат заправляют соусом салатным.

#### 50. Салат из кальмаров со сладким перцем и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе кальмара	129,9	75,3
<b>Масса отварного кальмара:</b>		<b>34</b>
Перец сладкий свежий	24	18
Лук зеленый	18,8	15
<i>или</i> лук репчатый свежий	15	15
очищенный полуфабрикат		
<i>или</i> лук репчатый свежий	17,9	15
Капуста пекинская (салат китайский)	21,7	20
Соус салатный	14	14
Соль	0,3	0,3
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе кальмара отваривают до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Подготовленные перец сладкий и капусту китайскую нарезают соломкой. Лук зеленый рубят, при использовании лука репчатого – нарезают соломкой. Измельченные кальмары вареные соединяют с перцем сладким, луком репчатым или зеленым, капустой пекинской, солят, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 51. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

#### 52. Салат из капусты белокочанной с огурцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная	73,8 59	59 59
Огурцы свежие	35,8	34
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. У огурцов удаляют место крепления плодоножки. Огурцы свежие нарезают тонкой соломкой. Соединяют ингредиенты, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 53. Салат из капусты белокочанной с огурцом и зеленым горошком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная	76 95	76 76
Горошек консервированный (без учета заливки)	17,5	17,5
Соус салатный	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Капусту белокочанную свежую подготовленную нарезают тонкой соломкой. Банки с зеленым горошком моют, вытирают, вскрывают, сливают заливку. Соединяют нарезанную капусту и зеленый горошек, солят, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 54. Салат из капусты белокочанной с огурцом и кукурузой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная	30 38	30 30

Огурцы свежие	58,1	57
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	11,4	11,4
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. У огурцов удаляют место крепления плодоножки. Огурцы свежие нарезают ломтиками или кружочками. Соединяют нарезанные капусту, огурцы и кукурузу, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 55. Салат из капусты белокочанной с огурцом и редисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная	15,2 19	15,2 15,2
Огурцы свежие	71,6	68
Редис красный	16,3	15,2
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. У огурцов и редиса удаляют место крепления плодоножки. Огурцы и редис нарезают ломтиками или кружочками. Соединяют нарезанные капусту, огурцы и редис, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 56. Салат из капусты белокочанной и сладкого перца

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

Подготовленную капусту шинкуют, перетирают с солью до появления сока. Подготовленный перец нарезают соломкой, огурцы – полукольцами или соломкой. Овощи соединяют, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**57. Салат из капусты белокочанной с яблоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная	56,2 45	45
Морковь свежая продовольственная <i>или</i> морковь свежая очищенная полуфабрикат	18,7 15	15
Яблоки свежие	35,7	25
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый	5 6	5 5
Чеснок	1,2	1
Сахар	5,0	5
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту шинкуют. Лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

**58. Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста краснокочанная свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста краснокочанная свежая	100 115	100
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту краснокочанную шинкуют, добавляют соль и перетирают до появления сока, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**59. Салат из капусты с помидорами и огурцами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	70 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 60. 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</i> морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Сахар-песок	2	2	2	2
Масло растительное	5	5	5	5
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

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, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 61. 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	5	5
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук рубят. Крупные части у капусты квашеной измельчают. Подготовленную капусту соединяют с луком, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 62. Салат из квашеной капусты с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	122,2	81,0
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами. Крупные части у капусты квашеной измельчают.

Подготовленную капусту соединяют с луком, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 63. Салат из квашеной капусты с редисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	57	40
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,5	8
Лук зеленый свежий	4,9	3,9
Редис свежий	38,7	36
Сельдерей (стебель)	4,7	3,9
Сахар	3	3
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Квашеную капусту перебирают, крупные части нарезают соломкой. Подготовленный редис, лук красный, сельдерей нарезают соломкой, лук зеленый измельчают. Овощи и зелень соединяют, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 64. Салат из крабовых палочек

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крабовые палочки	20	20
Соус салатный	25	25
Огурцы свежие	17,6	17,2
Соль	0,5	0,5
Яйцо	10,3	10,3
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	12	12
Крупа рисовая	5,4	5,4

<b>Масса отварного риса</b>		<b>15,2</b>
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,67	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Крабовые палочки освобождают от упаковки. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду в соотношении 1/6 и варят до готовности. Допускается приготовление риса в пароконвектомате в режиме «пар», в соотношении 1/3. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают, охлаждают. Подготовленные яйца отваривают после закипания воды 10 минут, затем охлаждают и очищают от скорлупы. Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и ошпаривают кипятком. Яйца вареные, огурцы свежие, крабовые палочки нарезают кубиком, зелень мелко измельчают. Все подготовленные компоненты соединяют, солят, перемешивают. Заправляют и посыпают подготовленной рубленой зеленью непосредственно перед раздачей.

#### 65. Салат из курицы с ананасом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ананасы консервированные (без учета заливки)	20	20
Салат китайский (пекинская капуста)	40,5	29,2
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	58,5	57,8
<i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	61,8	57,8
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>41</b>
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,1	0,8
Соль	1,7	1,7
Соус салатный	7	7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Банки с ананасами моют, вытирают, вскрывают, дают стечь заливке. Консервированные ананасы, обработанный салат и отварное куриное филе нарезают кубиком. Добавляют соль, предварительно обработанную рубленую зелень, солят, перемешивают.

Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 66. Салат из моркови и огурцов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	44	44
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	62,6	44
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>42,7</b>
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5

Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30
<i>или</i> Морковь столовая свежая	37,5	30
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>29,7</b>
Огурцы свежие	20,4	20
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	7	7
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают (при необходимости), нарезают картофель кубиками, морковь – соломкой. У подготовленных огурцов удаляют место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками. Вареный картофель, морковь смешивают с подготовленной кукурузой и огурцами, солят и перемешивают. Непосредственно перед раздачей заправляют растительным маслом.

#### 67. Салат из моркови и яблок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	55	55
<i>или</i> морковь столовая свежая	68,8	55
Яблоки	31,6	30
Сахар	3	3
Соус салатный	13	13
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 68. Салат из моркови по-корейски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	80	80
<i>или</i> морковь столовая свежая	100	80
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	7	7
Сахар	1	1
Соль	0,3	0,3

Кислота лимонная	1	1
Чеснок свежий	1,3	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленную нашинкованную соломкой морковь соединяют с лимонной кислотой, сахаром, солью, рубленным чесноком, измельченным луком и тщательно растирают.

Затем добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаждают.

### 69. Салат из моркови, припущенной с яблоком и изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	62,8 78,5	62,8 62,8
<b>Масса вареной моркови:</b>		<b>62,5</b>
Кислота лимонная	0,01	0,01
Яблоки	16,3	15
Изюм	6,3	6,3
<b>Сироп:</b>		
Вода	15	15
Сахар-песок	3,8	3,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную морковь нарезают соломкой или кубиками, припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут, охлаждают.

Подготовленные яблоки нарезают ломтиками или соломкой и сбрызгивают раствором в воде лимонной кислотой. Подготовленный изюм припускают в течение 10-15 минут, воду сливают, охлаждают. Морковь, яблоки соединяют, добавляют изюм, перемешивают. Заправляют сиропом непосредственно перед раздачей.

Приготовление сиропа: в кипящую воду закладывают сахар и варят до полного растворения сахара. Приготовленный сироп охлаждают.

### 70. Салат из моркови с апельсином

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	55 68,8	55 55
Лимон свежий (для сока)	4,6	4
Апельсины	35,7	25
Сахар-песок	3	3
Соус салатный	13	13
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Морковь очищенную нарезают тонкой соломкой или натирают на терке (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой).

Подготовленные апельсины без кожуры нарезают тонкими ломтиками. Морковь и апельсины соединяют, добавляют сахар и сок лимона. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 71. Салат из моркови с грецким орехом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	82	82
<i>или морковь столовая свежая</i>	102,5	82
Орех грецкий	4,3	4
Соль	1	1
Соус салатный	13	13
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Грецкие орехи очищенные измельчают. Морковь соединяют с орехами, добавляют соль, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 72. Салат из моркови с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	75	75
<i>или морковь столовая свежая</i>	93,8	75
Сахар	10	10
Изюм	11	11
Лимон (для сока)	11,9	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сырую подготовленную очищенную морковь нарезают соломкой (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. Заправляют лимонным соком и сахаром непосредственно перед раздачей.

### 73. Салат из моркови с клюквой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	44	44
<i>или морковь столовая свежая</i>	55	44
Клюква б/з	7	7
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	34	34
<i>или капуста белокочанная</i>	42,5	34
Соус салатный	15	15
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную морковь нарезают соломкой, капусту белокочанную шинкуют. Клюкву перебирают, промывают, отжимают сок. Морковь смешивают с капустой и клюквенным соком, перемешивают. При отпуске салат можно оформить целыми ягодами клюквы.

Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 74. Салат из моркови с растительным маслом

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

Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой).

Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 75. Салат из моркови с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	91	91
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	7	7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой, добавляют сахар, перемешивают. После 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 76. Салат из моркови с сухофруктами

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

Подготовленную морковь нарезают соломкой (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, сливают воду, охлаждают. Курагу или чернослив нарезают соломкой. Нарезанную морковь соединяют с черносливом, или курагой, или изюмом, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

#### 77. Салат из моркови с сыром

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

Подготовленную морковь и сыр натирают на терке (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Морковь соединяют с сыром, добавляют измельченный чеснок, соль, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 78. Салат из моркови, яблок и апельсинов

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

Морковь очищенную нарезают тонкой соломкой или натирают на терке (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Яблоки с удаленными семенными гнездами и апельсины без кожуры нарезают тонкими ломтиками. Морковь, яблоки и апельсины соединяют, добавляют сахар. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 79. Салат из моркови, яблок и зеленого горошка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	55 68,8	55 55
Яблоки свежие	16,3	15

Зеленый горошек консервированный (без учета заливки)	15	15
Сахар-песок	3	3
Соус салатный	13	13
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой (после 1 марта морковь прошлого года урожая отваривают, очищают, нарезают соломкой). Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, подготовленным горошком, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 80. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную морскую капусту заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 81. 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
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>40</b>
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
<b>Масса отварной моркови:</b>		<b>25</b>
Огурцы свежие	20,4	20
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Отварные картофель и морковь нарезают кубиками. Огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют подготовленную кукурузу консервированную, соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 82. 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
<b>Масса отварного картофеля</b>	-	<b>26,9</b>
Яйцо	10	10
Соль	0,3	0,3
Соус салатный	10	10
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель варят до готовности, охлаждают, очищают. Подготовленные свежие огурцы, перец свежий, вареные вкрутую яйца, вареный картофель нарезают кубиками. Овощи соединяют, добавляют подготовленную кукурузу консервированную, соль и перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 83. Салат из огурцов и перца сладкого

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий	57,3	43
Огурцы свежие	52,6	50
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Очищенный перец сладкий нарезают тонкой соломкой, огурцы подготовленные нарезают тонкими ломтиками, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 84. Салат из огурцов с дайконом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Дайкон	45,5	43
Огурцы свежие	52,6	50
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Очищенный дайкон и огурцы свежие нарезают тонкими ломтиками, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 85. Салат из огурцов с листьями зеленого салата

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Салат свежий	59,7	43
Огурцы свежие	52,6	50
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У салата срезают место крепления стеблей. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 86. Салат из огурцов, помидоров и оливок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	46,5	45
Огурцы свежие	46,9	45
Оливки б/к (без учета заливки)	7,0	7
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры – дольками, огурцы – ломтиками. К огурцам и помидорам добавляют оливки, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 87. Салат из огурцов и помидоров с листьями зеленого салата

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Салат свежий	41,7	30
Огурцы свежие	34,0	32,3
Помидоры свежие	31,8	30,85
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. У салата срезают место крепления стеблей. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы и помидоры нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**88. 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 продовольственный	60,5	45,4	60,5	45,4
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>44</b>	-	<b>44</b>
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,2	30,2	20,2	20,2
<i>или</i> морковь столовая свежая	37,8	30,2	25,3	20,2
<b>Масса отварной моркови:</b>	-	<b>30</b>	-	<b>20</b>
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	6	6	6	6
<i>или</i> соус салатный	6	6	6	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные картофель и морковь отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Вареные вкрутую яйца нарезают кубиком или полукольцами. Картофель и морковь соединяют, добавляют яйца, подготовленный горошек зеленый консервированный, огурцы консервированные, нарезанные кубиком (для варианта № 2), соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным или соусом непосредственно перед раздачей.

**89. Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата**

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

Масло растительное	7	7	7	7	7	7
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую или салат свежий соломкой, огурцы ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 90. 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	80,4
<b>Масса моркови отварной:</b>		<b>80</b>
Сыр полутвердый	10,8	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

Подготовленный сыр натирают на терке. Измельченную морковь соединяют с подготовленным сыром, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 91. Салат из отварной свеклы с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или свекла столовая свежая</i>	66,6	66,6
	83,3	66,6
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса свеклы отварной:</b>	-	<b>64</b>
Чернослив	10	10
Курага	10	10
Вишня б/з	10	10
Зелень свежая (кинза)	0,26	0,2
Лимонный сок	0,4	0,4
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	5,5	5,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты и нарезают соломкой. Чернослив, курагу промывают и нарезают соломкой. Вишню размораживают, сливают

лишнюю жидкость. Овощи и фрукты заправляют лимонным соком, солят, перемешивают и декорируют вишней, зеленью. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 92. 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
<b>Масса отварной свеклы:</b>		<b>93</b>
Кислота лимонная	0,05	0,05
Чеснок	1,3	1
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный чеснок мелко измельчают.

Подготовленную сваренную с добавлением лимонной кислоты свеклу нарезают соломкой или натирают на терке, соединяют с измельченным чесноком, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 93. 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
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса свеклы отварной:</b>	-	<b>75</b>
Кислота лимонная	0,05	0,05
Яблоки	10,9	10
Сахар-песок	5	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную сваренную с добавлением лимонной кислоты 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, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**94. 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</i> капуста цветная б/з	80	80
Помидоры свежие	10,2	10
Огурцы свежие	15,3	15
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**95. Салат из пасты с маслинами и ветчиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	10	10
Соль	1	1
<b>Масса отварных макарон</b>		<b>20</b>
Помидоры свежие	41	40
Перец сладкий свежий	20	15
Зелень свежая (базилик)	2	2
Масло растительное	6	6
Соль	1	1
Ветчина детская	10	10
Маслины б/к консервированные (без учета заливки)	6	6
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Макаронны отваривают, охлаждают. Подготовленные овощи и ветчину нарезают соломкой, подготовленный базилик измельчают. Ингредиенты соединяют, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**96. Салат из пекинской капусты с курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	31,4	30,7
<i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	32,8	30,7
<b>Масса отварной птицы</b>	-	<b>25</b>
Капуста пекинская (салат китайский)	26,4	19

Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	16,7	16,7
Перец сладкий свежий	26,6	20
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Охлажденное готовое мясо нарезают ломтиком.

Подготовленный перец нарезают кубиком. Подготовленный салат нарезают соломкой. Огурцы консервированные – кубиком.

Ингредиенты смешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 97. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные яблоки и помидоры нарезают ломтиками, соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 98. Салат из помидоров по-арабски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	79,3	77,5
Лук зеленый	1,6	1,25
Маслины б/к (без учета заливки)	9,1	9,1
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соль	1,6	1,6
Вода	6,2	6,2
Масло растительное	8,3	8,3
<b>Масса заправка:</b>		<b>16</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры нарезают дольками или ломтиками, добавляют маслины, нарезанные колечками или пополам, мелко нарезанный лук зеленый.

Заправка: соединяют лимонную кислоту, соль, воду кипяченую комнатной температуры и масло растительное, перемешивают.

Поливают заправкой непосредственно перед раздачей.

### 99. 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
или лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,9	2,9
или лук репчатый свежий	3,5	2,9
Масло растительное	15	15
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры нарезают ломтиком, подготовленный лук зеленый мелко рубят. При приготовлении салата с луком репчатым – подготовленный лук нарезают полукольцами.

Помидоры соединяют с луком зеленым или репчатым, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 100. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 101. Салат из редиса с маслом растительным

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

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

### 102. Салат из сборных овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	75 93,8	75 75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Помидоры свежие	5,1	5
Огурцы свежие	5,1	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 103. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные огурцы нарезают ломтиками, добавляют соль, шинкованную зелень свежую (для варианта № 2). Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 104. 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	41,2	40	51	50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	- -	- -
Масло растительное	10	10	10	10
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы – ломтиками, лук репчатый кольцами или полукольцами. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 105. Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	63	61
Перец сладкий свежий	26,7	20
Соль	0,3	0,3
Лук зеленый	12,5	10
<i>или</i> лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9,5	9,5
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,3	9,5
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры – ломтиками, перец сладкий свежий – соломкой, лук репчатый – соломкой или мелко рубят лук зеленый. Овощи смешивают, добавляют соль. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 106. 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	0,05	0,05
<b>Масса вареной свеклы:</b>	-	<b>80</b>
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленный горошек консервированный соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 107. Салат из свеклы с огурцами солеными

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	63	63
<i>или</i> свекла столовая свежая	78,8	63

Кислота лимонная	0,05	0,05
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	5 5,9	5 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают. Отварную свеклу и огурцы соленые нарезают соломкой или натирают на терке, лук репчатый нарезают кубиком. Измельченные овощи соединяют с подготовленным зеленым горошком, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 108. Салат из свеклы с маслом растительным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	95,8 119,7	95,8 95,8
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса вареной свеклы:</b>		<b>91</b>
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 109. Салат из свеклы с черносливом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	90,5 113,16	90,5 90,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса свеклы отварной:</b>	-	<b>86,2</b>
Чернослив	10,53	10,21
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности, охлаждают и очищают. Свеклу вареную очищенную нарезают тонкой соломкой. Чернослив сортируют, моют, удаляют косточки, затем повторно промывают небольшими партиями, заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, нарезают. Свеклу соединяют с черносливом, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 110. 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	0,05	0,05
<b>Масса свеклы отварной:</b>	-	<b>71</b>
Чернослив	9	9
Орехи грецкие	11	11
Чеснок	3	2
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты. Отварную свеклу нарезают тонкой соломкой, подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем нарезают. Ядра орехов грецких и подготовленный чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком, солят. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 111. Салат из свеклы, фасоли и кукурузы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или свекла столовая свежая</i>	83,9 104,9	83,9 83,9
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса вареной свеклы:</b>	-	<b>80</b>
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5
Фасоль консервированная (без учета заливки)	10	10
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Банки с консервами моют, вытирают, дают стечь отвару. Свеклу смешивают с фасолью и кукурузой, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 112. Салат из сельдерея с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдерей стебель	55,5	52
Яблоки свежие	36,5	32
Лимон	4	1
Соль	1	1
Орехи грецкие	8,5	8
Соус салатный	20	20
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,4	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленные яблоки и сельдерей нарезают мелко, очищенные орехи и подготовленную зелень измельчают. Из подготовленных лимонов делают сок. Все ингредиенты соединяют, солят, добавляют лимонный сок, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 113. Салат из соленых огурцов с луком

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

Подготовленный лук репчатый и яйцо отварное нарезают кубиком, огурцы нарезают соломкой, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 114. Салат из стручковой фасоли

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль стручковая б/з	44	44
Помидоры свежие	42,3	42
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	1 1,2	1 1

Зелень свежая (укроп, петрушка)	4,6	2
Соль	0,5	1
Масло растительное	8,5	8,5
Чеснок свежий	1,3	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Фасоль стручковую б/з припускают до готовности. Подготовленные помидоры нарезают соломкой. Подготовленные лук репчатый, чеснок и зелень измельчают. Фасоль смешивают с помидорами, луком, чесноком и зеленью, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 115. Салат из сыра, яблок и огурцов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	41	38
Огурцы свежие	31	25
Яблоки свежие	26	18
<b>Заправка для салата:</b>		
Масло растительное	5	5
Лимонная кислота	0,5	0,5
Вода	12,5	12,5
Сахар-песок	1	1
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный сыр, свежие огурцы (при необходимости очищенные от кожуры), яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкой соломкой.

Продукты укладывают слоями в гастроемкости, высотой по 1 см, прижимают, делят на кол-во порций, заправляют заправкой (непосредственно перед раздачей), выкладывают лопаткой в посуду, в которой будет раздаваться салат:

1 слой – яблоко,

2 слой – огурец,

3 слой – сыр.

Приготовление заправки: лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде комнатной температуры, добавляют сахар, соль, масло растительное и перемешивают.

### 116. Салат из сырых овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	16 20	16 16
Помидоры свежие	25,5	25
Огурцы свежие	35,7	35

Капуста краснокочанная свежая очищенная полуфабрикат	19	19
<i>или</i> капуста краснокочанная свежая	23,75	19
Масло растительное	6	6
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. Подготовленные овощи нарезают: капусту шинкуют, морковь – соломкой, свежие огурцы и помидоры – тонкими ломтиками.

Подготовленные измельченные овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

### 117. Салат из фасоли с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная сухая	30,9	30,9
<b>Масса отварной фасоли:</b>		<b>65</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Готовую фасоль смешивают с овощами, добавляют соль. Заправляют лимонным соком с растительным маслом и посыпают измельченной зеленью непосредственно перед раздачей.

### 118. Салат из фунчозы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фунчоза	21	21
<b>Масса отварной фунчозы</b>		<b>63</b>
Перец сладкий свежий		15
Огурцы свежие	7,65	15
Семена кунжута	1	1

Соль	1	1
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают соломкой. Фунчозу отваривают, охлаждают. Все ингредиенты соединяют, добавляют соль, семена кунжута и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 119. Салат из цветной капусты и моркови

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная б/з	20	20
<b>Масса отварной капусты</b>		<b>18,6</b>
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	50 62,5	50 50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	20 23,8	20 20
Лимоны (для сока)	2	2
Сахар-песок	2	2
Масло растительное	4	4
Чеснок свежий	3	2
Соль	1,4	1,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную цветную капусту нарезают на соцветия, припускают или отваривают. Подготовленную морковь, лук нарезают соломкой. Подготовленный чеснок мелко рубят. Все овощи соединяют, добавляют соль, сахар-песок и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 120. Салат из свеклы с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или свекла столовая свежая</i>	83,9 104,9	83,9 83,9
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса вареной свеклы:</b>	-	<b>80</b>
Сыр полутвердый	10,8	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 121. Салат из свеклы с сыром и чесноком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	83,9 104,9	83,9 83,9
Кислота лимонная	0,05	0,05
<b>Масса вареной свеклы:</b>	-	<b>81</b>
Сыр полутвердый	16,5	15
Масло растительное	5	5
Чеснок	0,64	0,5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, мелко нарезанным чесноком, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 122. Салат картофельный с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	67 89,3	67 67
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>65</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают. Отварной картофель нарезают кубиком. Подготовленную ветчину, огурцы консервированные нарезают соломкой

или кубиком, лук репчатый нарезают мелким кубиком. Измельченные овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек, соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 123. 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
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>46</b>
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)	11	11
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют подготовленный зеленый горошек, солят, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 124. Салат картофельный с кальмаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Масса отварного кальмара:</b>	-	<b>16,7</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,5	30,5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40,7	30,5
<b>Масса отварного картофеля</b>	-	<b>28,3</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8,8	8,8
<i>или</i> морковь столовая свежая	11	8,8
<b>Масса отварной моркови</b>	-	<b>8,3</b>
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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе 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. Овощи соединяют, добавляют филе кальмара, подготовленный горошек консервированный, соль, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 125. Салат картофельный с растительным маслом

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

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 126. Салат-коктейль с курицей и фруктами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	38,5 41,0	38 38
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>27,2</b>
Яблоки свежие	26,3	18,1
Апельсины	39,8	27,2
Лимон (для сока)	44,3	18,1
Грецкий орех (ядро)	9	9,0
Петрушка (зелень)	2,4	1,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Вареную курицу охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Подготовленные яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, подготовленные апельсины очищают от кожуры и нарезают ломтиками, орехи измельчают. Нарезанные продукты выкладывают слоями (отварная птица, яблоки, апельсин, грецкий орех, зелень) в салатник или перемешивают. Непосредственно перед раздачей салат заправляют лимонным соком и посыпают мелко нарезанной зеленью.

### 127. Салат «Коул Слоу»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	58,5 73,1	58,5 58,5
Капуста краснокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста краснокочанная свежая	22,6 28,2	22,6 22,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	11,3 14,1	11,3 11,3
Лимоны свежие (для сока)	7,1	3,2
Масло растительное	10	10
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Из подготовленных лимонов выдавливают сок. Подготовленные овощи нарезают: капусту – шинкуют, морковь – соломкой. Ингредиенты соединяют, добавляют лимонный сок, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 128. Салат «Краснополянский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	84,7	83
Зелень свежая (укроп, петрушка)	4,1	3
Лук красный свежий	3,6	3
Масло растительное	10	10
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры нарезают ломтиком, подготовленный лук нарезают полукольцами. Подготовленную зелень мелко рубят. Помидоры соединяют с луком, зеленью, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 129. Салат «Критский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	27,2	26,7
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	6,7 7,9	6,67 6,7
Маслины консервированные (без учета заливки)	13,3	13,3
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	33,3	33,3

Капуста пекинская (салат китайский)	14,5	13,3
Зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2,0
Масло растительное	3,5	3,5
Соль	0,7	0,7
Лимоны свежие (для сока)	1,5	0,7
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: лук - тонкими кольцами или полукольцами, капусту китайскую - тонкой соломкой, помидоры - дольками, маслины- пополам или кружочками, зелень мелко шинкуют. Подготовленные банки с кукурузой вскрывают, сливают заливку. Ингредиенты соединяют, перемешивают.

Заправка: из подготовленных лимонов выжимают сок, процеживают и соединяют с маслом растительным и солью.

Заправляют заправкой непосредственно перед раздачей.

### 130. Салат кукурузный с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	33,7 35,9	33,4 33,4
Соль	0,3	0,3
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>25</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 разрезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок.

Яблоки с предварительно удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, сбрызгивают соком лимона.

Подготовленный перец нарезают кубиком.

Подготовленную птицу смешивают с яблоками и перцем сладким, добавляют подготовленную кукурузу, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 131. Салат «Купидон»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ананасы консервированные (без учета заливки)	10,5	10,5
Салат китайский (пекинская капуста)	25	18
Филе куриное отварное ТК№ 593	28	28
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	12	12
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,1	0,8
Лимоны для сока	7,1	3,2
Оливки	8	8
Соль	1,7	1,7
Соус салатный	18	18
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку консервов промывают, протирают чистой ветошью. Филе куриное отваривают до готовности, охлаждают и нарезают кубиком. Ананас нарезают кубиком, листья салата китайского – соломкой. Оливки нарезают пополам или кружочками. Все компоненты соединяют, добавляют сок лимона. Заправляют соусом салатным и посыпают предварительно рубленой зеленью непосредственно перед раздачей.

### 132. 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
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>19,3</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100,0</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: отварной картофель и огурцы – кубиками, помидоры – тонкими дольками, лук зеленый шинкуют. Подготовленные вареные вкрутую яйца измельчают. Овощи соединяют, добавляют измельченное яйцо, подготовленный горошек консервированный, соль, перемешивают. Заправляют соусом салатным или маслом растительным непосредственно перед подачей.

### 133. Салат «Мимоза»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	37 37,5	37 37
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>36,6</b>
Консервы рыбные (горбуша)	25	25
Сыр полутвердый	10,1	10,0
Яйцо	8,2	8,2
Соль	0,5	0,5
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Соус салатный	20	20
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Морковь отваривают до готовности, охлаждают и натирают на терке. Яйца варят в течение 10 минут после закипания, охлаждают, очищают и натирают на терке. Горбушу разминают. Сыр натирают на терке. Салат укладывают слоями – горбуша, яйцо, соус салатный, морковь, соус салатный, сыр. Сверху посыпают подготовленной рубленой зеленью.

### 134. Салат «Мозаика»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	45,3 60,4	45,3 45,3
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>44</b>
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	30,2 37,8	30,2 30,2
<b>Масса отварной моркови:</b>	-	<b>30</b>
Яйцо	10	10
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные картофель и морковь отваривают, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленные отварные яйца мелко рубят. Овощи соединяют с яйцом, добавляют подготовленный горошек, соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 135. Салат «Москвичка»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе куриное отварное ТК№ 593	12,5	12,5
Ветчина детская	10,31	10
Сыр полутвердый	10,1	10
Яйцо	20	20
Яблоки свежие	13	12
Огурцы свежие	20,4	20
Соус салатный	15	15
Соль	0,5	0,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Яйца варят в течение 10 минут после закипания, охлаждают, очищают и измельчают. Сыр натирают на терке. Отварную птицу, ветчину, яблоки, огурцы свежие нарезают средней соломкой. Все ингредиенты соединяют, заправляют и перемешивают. Непосредственно перед раздачей салат заправляют соусом салатным и посыпают тертым сыром.

### 136. Салат «Мясной»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок (тазобедренная часть) охлажденная	21,5	21,3
<i>или</i> говядина крупный кусок (тазобедренная часть)	23,7	21,3
<b>Масса отварной говядины:</b>	-	<b>13</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	44	44
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	58,5	44
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>43</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Подготовленные яйца отваривают.

Подготовленный картофель отваривают и охлаждают. Подготовленную капусту китайскую нарезают шашками или шинкуют. Картофель, яйца отварные и огурцы консервированные нарезают кубиком, добавляют капусту китайскую, измельченную говядину, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 137. Салат мясной с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	32,9	32,4
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	36	32
<b>Масса отварной говядины:</b>	-	<b>20</b>
Фасоль консервированная белая (без учета заливки)	25	25
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Подготовленные помидоры нарезают дольками, лук зеленый и зелень рубят. Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды, добавляют соль и сахар, смешивают с маслом растительным.

Подготовленную фасоль соединяют с отварным мясом, помидорами, луком и перемешивают. Посыпают измельченной зеленью и заправляют непосредственно перед раздачей.

### 138. Салат «Нежный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	50	50
<i>или морковь столовая свежая</i>	62,5	50
Яблоки	45,7	42
Яйцо	5	5
Соль	0,3	0,3

Масло растительное	6	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 139. Салат немецкий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	20 26,7	20 20
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>19,5</b>
Помидоры свежие	22,7	22
Огурцы свежие	23,2	22
Ветчина детская	21	20
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	7	7
Соль	1	1
Масло растительное	4	4
Лук зеленый свежий	6,3	5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Потребительскую упаковку с маслинами промывают, вытирают насухо, вскрывают. С ветчины удаляют шпагат и оболочку. У помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки.

Подготовленный картофель отваривают при слабом кипении, остужают и нарезают кубиком. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают ломтиком или кубиком, ветчину – кубиком, маслины – кружочками, лук зеленый мелко измельчают. Все ингредиенты соединяют, добавляют соль и перемешивают. Заправляют маслом непосредственно перед раздачей.

### 140. Салат овощной с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	55,6 74,1	55,6 55,6
<b>Масса картофеля отварного:</b>	-	<b>54</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
<b>Масса моркови отварной:</b>	-	<b>9,9</b>
Фасоль продовольственная <i>или</i> фасоль консервированная (без учета заливки)	5 10	5 10

Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,3	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 очищенные, отваренные и охлажденные картофель и морковь нарезают кубиком. Подготовленные огурцы консервированные нарезают ломтиками, лук репчатый – мелким кубиком. Подготовленные ингредиенты соединяют с отварной или консервированной фасолью, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 141. Салат «Оливье» с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий	15 20	15 15
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>15</b>
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь свежая	15 18,8	15 15
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>14,8</b>
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10,2	10,2
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	17	17
Яйцо куриное	11	11
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,8	0,8
Ветчина детская	25,5	25
Соус салатный	6	6
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Ветчину освобождают от оболочки. Подготовленный картофель, морковь, яйца отваривают, очищают. Картофель, морковь, огурцы, яйцо нарезают кубиком. Добавляют ветчину, нарезанную кубиком, и зелёный горошек. Заправляют соусом салатным, оформляют подготовленной зеленью.

#### 142. Салат «Осенний»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	51,5 68,7	51,5 51,5
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>50</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	5 6	5 5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	31,6 39,5	31,6 31,6
<b>Масса отварной свеклы:</b>	-	<b>30</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	20 25	20 20
<b>Масса отварной моркови:</b>	-	<b>19,8</b>
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные морковь, свеклу, картофель отваривают, охлаждают. Вареные морковь, свеклу, картофель нарезают кубиком, лук репчатый нарезают мелким кубиком.

Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 143. Салат «Паллада»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	43,8	42,9
Перец сладкий	28,5	21,4
Огурцы консервированные без добавления уксуса (без учета заливки)	15,1	14,3
Сыр полутвердый	17,6	16,4
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные томаты и сыр нарезают кубиками, огурцы консервированные и перцы сладкие – соломкой. Все ингредиенты соединяют и равномерно перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 144. Салат «Пикантный» с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	33,7 35,9	33,4 33,4
Соль	0,3	0,3

<b>Масса отварной птицы:</b>		<b>25</b>
Сыр полутвердый	16,1	16
Яйцо	10	10
Огурец свежий	15,3	15
Перец сладкий свежий	18,75	15
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, нарезают соломкой. Отварную птицу подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, бульон сливают, 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, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 145. Салат «Праздничный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	50 62,5	50 50
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10
Помидоры свежие	10,2	10
Перец сладкий свежий	13,3	10
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук красный свежий	3	2,5
Лимонный сок	2,5	2,5
Сахар	1	1
Масло растительное	3,5	3,5
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,7	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают соломкой (перец болгарский, морковь, лук красный), помидоры нарезают полукольцами. Капусту нарезают соломкой. Все ингредиенты соединяют с добавлением кукурузы, добавляют сахар и лимонный сок, перемешивают. При раздаче украшают подготовленной предварительно рубленой зеленью.

Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 146. Салат «Ривьера»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Салат китайский (капуста пекинская)	23,1	16,5
Морковь очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	16,5 20,6	16,5 16,5
Лимон	11,8	5,5
Морской коктейль с/м	90	90
<b>Масса отварного морского коктейля</b>		<b>45</b>
Лук красный свежий	9,9	8,3
Соль	1	1
Зелень свежая (кинза)	1,8	1
Сельдерей стебель	17,5	16,6
Масло растительное	5	5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Морской коктейль отваривают. Подготовленные овощи нарезают соломкой, зелень измельчают. Из лимона делают сок. Ингредиенты соединяют, солят, добавляют сок лимона, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 147. Салат «Розовый» из капусты со свеклой

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

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, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**148. Салат «Рыбный»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы без кожи	25,7	24,4
<b>Масса припущенной рыбы:</b>	-	<b>20</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	41,0	41,0
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	54,6	41,0
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>30</b>
Огурцы свежие	17	16,7
Помидоры свежие	17	16,7
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	6,7	6,7
Соус салатный	13,3	13,3
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе рыбы отваривают до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный картофель отваривают, охлаждают.

Отварной картофель, огурцы и помидоры нарезают кубиком.

Нарезанные овощи соединяют, добавляют отварную рыбу, подготовленный горошек, соль, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

**149. 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 пекинская (салат китайский)	10,9	10
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	4	4
Соль	1	1
Масло растительное	6,8	6,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную ветчину нарезают соломкой.

Подготовленные овощи нарезают: помидоры свежие – дольками, перец сладкий – соломкой. Капусту китайскую нарезают шашками или шинкуют.

Подготовленные вареные вкрутую яйца нарезают соломкой, маслины кольцами.

Все ингредиенты соединяют, солят. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 150. Салат с кальмарами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	14,34	14,2
Ветчина	29,3	28,39
Яйцо	14,2	14,2
Зелень свежая (петрушка)	1,9	1,5
Кальмар тушка с/м	64,6	58,1
<b>Масса отварного кальмара</b>		<b>29,1</b>
Соус салатный	13	13
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Кальмары (филе промышленного производства) размораживают, промывают в проточной воде, затем закладывают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3) и варят в течение 7 минут с момента закипания. Кальмары вареные охлаждают, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Ветчину и сыр нарезают соломкой, подготовленные яйца варят и мелко нарезают. Обработанную зелень мелко рубят. Нарезанные продукты соединяют и равномерно перемешивают. Заправляют соусом.

### 151. Салат с кунжутом, апельсинами и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	13 14	9,4 9,4
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>7,2</b>
Кунжут белый	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10,9 13,6	10,9 10,9
Салат Романо	21,9	20,8
Апельсины свежие	39,7	27,8
Капуста пекинская	30,2	27,8
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Филе птицы отваривают и охлаждают.

Апельсины подготовленные очищают от кожуры, нарезают дольками. Морковь подготовленную нарезают соломкой. Подготовленные капусту пекинскую и салат измельчают.

Кунжут просушивают в жарочном шкафу или пароконвектомате в режиме «жар» и охлаждают.

Ингредиенты солят, смешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 152. Салат с курицей и фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	42,4	42
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	43,3	42
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>32,3</b>
Фасоль консервированная (без учета заливки)	50	50
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Соль	0,5	0,5
Соус салатный	10	10
Гренки ТК№178	6,7	6,7
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Отварное мясо нарезают кубиком. Зелень обработанную мелко рубят. Смешивают готовое филе куриное, подготовленную консервированную фасоль, зелень, солят и перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей и выкладывают сверху гренки.

### 153. Салат с рыбой и авокадо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Салат Айсберг	40	38,5
Горбуша филе с/м	24	19,2
<b>Масса готового филе:</b>		<b>13,6</b>
Авокадо свежее	23	11,5
Грейпфрут свежий	37	30,8
Соль	1	1,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Масло растительное	5	5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Филе горбуши подготовленное солят, готовят в пароконвектомате на режиме «пар» до готовности (или припускают), затем охлаждают. Подготовленный авокадо нарезают пополам, удаляют косточку, очищают от кожуры.

Грейпфрут обработанный очищают от кожуры, режут дольками, с долек удаляют пленку. Авокадо нарезают средним кубиком (для того, чтобы предотвратить потемнение, нарезанное авокадо необходимо обработать раствором лимонной кислоты). Ингредиенты перемешивают, солят.

Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 154. Салат с языком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий	42	42
<b>Масса отварного языка:</b>		<b>25</b>

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
Соль	0,3	0,3
Соус салатный или масло растительное	15	15
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 и лук зеленый рубят. Вареные вкрутую яйца измельчают. Подготовленные ингредиенты соединяют, солят, перемешивают. Заправляют соусом салатным или маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 155. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый – тонкими кольцами или полукольцами, помидоры – дольками, зелень мелко измельчают. Маслины разрезают на две части или нарезают кольцами. Капусту китайскую нарезают шашками или шинкуют. Подготовленный лимон свежий разрезают напополам, удаляют косточки и отжимают сок. Все ингредиенты соединяют, солят, перемешивают. Заправляют смесью лимонного сока и масла растительного непосредственно перед раздачей.

### 156. Салат «Светофор»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	70,4	69
Лук зеленый	9,4	8
Перец болгарский свежий	8,2	8
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: огурцы – кружочками или ломтиками, перец болгарский – соломкой, лук зеленый – перьями под острым углом. Подготовленные ингредиенты соединяют, солят и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 157. Салат «Степной» из разных овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный (полуфабрикат)	22,7	22,7
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	30,3	22,7
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>22</b>
Морковь столовая очищенная (полуфабрикат)	19	19
<i>или</i> морковь столовая свежая продовольственная	23,8	19
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	17,9	17
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17
<i>или</i> лук репчатый свежий	20,2	17
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	11	11
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	15	15
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: отварной картофель, морковь, огурцы соленые – соломкой, лук репчатый – кубиком. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, солят, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

**158. Салат «Столичный»**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	28,8	28,6
или мясо птицы (бескостные) замороженное	29,5	28,6
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>20,0</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	33,0	33,0
или картофель свежий продовольственный	44,0	33,0
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>31,0</b>
Яйцо	7,0	7,0
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	20,0	20,0
Капуста китайская (пекинская)	7,2	6,6
Соль	0,3	0,3
Соус салатный	16,0	16,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яйца, предварительно обработанные, варят и охлаждают. 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. 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 нарезают кубиком, капусту китайскую нарезают шашками или шинкуют. Все ингредиенты соединяют, солят, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

**159. 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
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>28</b>
Масло растительное	13,4	13,4
Ветчина	20,6	20
Помидоры свежие	15,5	15
Огурцы свежие	15,5	15
Лук зеленый	6,3	5
Маслины консервированные без косточки (без учета заливки)	4,5	4,5
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают. Отварной картофель, ветчину, помидоры и огурцы нарезают кубиком, маслины – кружочками, лук зеленый мелко

рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 160. Салат «Тайский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	56,9	56,3
<i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	60,2	56,3
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>44</b>
Масло растительное	5	5
Соль	1	1
Перец сладкий свежий	26,7	20
Помидоры свежие	20,6	20
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Филе птицы отваривают, охлаждают, нарезают соломкой. Подготовленные перец (без семенного гнезда) и помидоры нарезают соломкой. Ингредиенты смешивают, солят. Заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

#### 161. 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
Йогурт	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Апельсины и киви очищают, у груш и яблок удаляют семенное гнездо. Подготовленные апельсины, киви, яблоки и груши нарезают ломтиками. Измельченные фрукты соединяют, перемешивают.

При порционировании салат выкладывают горкой, сверху поливают йогуртом непосредственно перед раздачей.

#### 162. Салат «Щада»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	13,3	13
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	14,3	13
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>8</b>
Картофель продовольственный свежий очищенный (полуфабрикат)	25,7	25,7
<i>или</i> картофель продовольственный свежий	34,3	25,7

<b>Масса отварного картофеля</b>		25
Фасоль продовольственная	14,5	14,5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	5,5 6,5	5,5 5,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	116	16
Масло растительное	7	7
Чеснок свежий	3,9	3
Соль	1	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Фасоль перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 5-8 часов и варят в той же воде до готовности. Подготовленную говядину промывают, зачищают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса – 1-1,5 л воды), закрывают крышкой и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Подготовленный картофель отваривают. Вареное мясо, вареный картофель, подготовленные огурцы консервированные нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют, добавляют вареную фасоль, соль и равномерно перемешивают. Для заправки масло растительное соединяют с мелко нарезанным чесноком и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 163. Салат «Цезарь»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	34,7 36,8	34,2 34,2
Соль	0,8	0,8
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>25</b>
Хлеб из муки пшеничной	22,1	22,1
<b>Масса гренок:</b>	-	<b>15,5</b>
Капуста китайская (пекинская)	27,2	25
Сыр полутвердый	10,8	10
Соус салатный	25	25
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 непосредственно перед раздачей. При порционировании посыпают готовыми гренками.

#### 164. Салат «Южный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	27,8	27,4
<i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	29,5	27,4
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>20</b>
Капуста китайская (пекинская)	32,6	30
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	15	15
Ананас консервированный (без учета заливки)	15	15
Соль	1	1
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, кипятят в течение 5-7 минут в небольшом количестве бульона, бульон сливают, мясо охлаждают.

Подготовленные ананасы при необходимости измельчают. Подготовленные банки с кукурузой вскрывают, дают стечь заливке. Капусту нарезают соломкой. Подготовленные компоненты для салата соединяют, солят, перемешивают. Заправляют соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 165. 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
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	28	21
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>20,4</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают. Отварной картофель нарезают кубиком, огурцы и помидоры нарезают соломкой, репчатый лук измельчают мелким кубиком, зелень мелко рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, перемешивают.

Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

#### 166. 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
Перец сладкий свежий	6,7	5
Зелень (петрушка, укроп)	2,7	2
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Перец, отварные яйца нарезают соломкой, зелень мелко рубят. Укладывают салат в емкость слоями (ветчина, сыр, огурцы, яйцо, перец сладкий, зелень), поливают соусом салатным непосредственно перед раздачей.

#### 167. Салат-коктейль яблочно-морковный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	36	25
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	26	26
<i>или</i> морковь свежая	33	26
<b>Масса вареной моркови</b>		<b>25</b>
Изюм	26	25
Лимоны свежие (для сока)	24,3	10
Мед	10	10
Орех грецкий	6,2	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яблоки (очищенные от семян и кожуры) нарезают тонкими дольками, соломкой или ломтиками, вареную морковь – соломкой или тонким ломтиком, соединяют с изюмом, орехами, перед подачей полить заправкой.

Для заправки мед смешать с соком лимона.

#### 168. Сельдь под шубой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе сельди с/с	20,4	20
Соус салатный	26,7	26,7

Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20
<i>или свекла столовая свежая</i>	25	20
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>19,5</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	20	15
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>14,5</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	11	11
<i>или морковь столовая свежая</i>	13,8	11
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>10,8</b>
Яйцо	8	8
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,67	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи отваривают до готовности, охлаждают. Яйца отваривают в течение 10 минут после закипания, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке. Зелень подготовленную мелко измельчают. Филе сельди нарезают мелким кубиком.

Отварные картофель, свеклу и морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Все ингредиенты укладывают слоями (филе сельди, яйцо, соус салатный – 1/3 от закладки, картофель, морковь, соус салатный – 1/3 от закладки, свекла, соус салатный – 1/3 от закладки). Украшают зеленью.

### 169. Сельдь с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь с/с	37,71	37
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14,4	14,4
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	19,5	14,4
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>13,9</b>
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или морковь свежая продовольственная</i>	12	10
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>9,9</b>
Огурцы консервированные без уксуса ( без учета заливки)	12,8	12,8
Капуста квашеная	13,9	9,8
Лук зеленый свежий	8,13	6,5
Зелень свежая ( петрушка, укроп)	1,33	1
Масло растительное	9,5	9,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Картофель и морковь отваривают. Капусту квашеную отжимают от рассола. Сельдь, отварной картофель и отварную морковь нарезать средним кубиком. Подготовленные ингредиенты смешивают непосредственно перед подачей, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанными зеленым луком и зеленью.

### 170. 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 <i>или</i> лук репчатый свежий	27 32,14	27 27
Масло растительное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную сельдь нарезают кусочками наискось или крупным кубиком. Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами. Ингредиенты соединяют. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

### 171. Сельдь с салатом картофельным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь (филе без кожи и костей) с/с	29,6	29
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	65 86,0	65 65
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>63,1</b>
Лук зеленый <i>или</i> лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	6,0 5,0 6,0	5 5 5
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную сельдь нарезают наискось кусочками или кубиками. Подготовленный картофель отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками, соединяют с нарезанным мелким кубиком луком. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей. Порционируют сельдь вместе с салатом.

### 172. Сельдь с салатом картофельным и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	72 96	72 72
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>70</b>
Яйцо	5	5
Масло растительное	4	4
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1,2	1
Сельдь (филе без кожи и костей)	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками, добавляют измельченные яйца, сваренные вкрутую, мелко шинкованную свежую зелень, перемешивают, заправляют маслом растительным. На готовый салат выкладывают сельдь, нарезанную наискось мелкими кусочками или измельченную кубиками, добавляют в салат и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

## Холодные закуски

### 173. Ассорти овощное «Витаминка»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	44,4	44,44
Сельдерей (стебель)	39,7	33,33
Перец сладкий свежий	29,6	22,22
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных огурцов удаляют место крепления плодоножки, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, еще раз промывают овощи, у сельдерея удаляют листья и корни, если они есть, повторно промывают. Подготовленные овощи нарезают соломкой с толщиной ребра около 1 см.

### 174. Ассорти овощное «Фитнес»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	53,0 67,0	53 53
Сельдерей (стебель)	56,0	47
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленного сельдерея удаляют листья и корни, если они есть. Подготовленные овощи нарезают соломкой с толщиной ребра около 1 см.

### 175. Баклажаны запеченные с соусом салатным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	106,32	101
Мука пшеничная	2,6	2,6
Масло растительное	2,6	2,6
Соус салатный	10,5	10,5
Соль	0,52	0,52
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные и очищенные баклажаны нарезают кружочками, солят и оставляют на 10-15 минут для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, пани-

руют в муке и запекают с обеих сторон на растительном масле до золотистой корочки. Охлаждают, смазывают запеченные овощи соусом салатным непосредственно перед раздачей.

### 176. Буженина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина крупный кусок охлажденная <i>или свинина крупный кусок замороженная</i>	150 164	148 148
Соль	3	3
Масло растительное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо солят, кладут на противень, смазанный растительным маслом, и запекают до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 220-250°C или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-170°C в течение 40-60 минут. Охлаждают и нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 177. Горошек консервированный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (без учета заливки)	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку с горошком консервированным вскрывают, сливают заливку, порционируют.

### 178. Гренки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном, духовом шкафу при температуре 160-180°C или в пароконвектомате при температуре 90-120°C в режиме «жар-пар» в течение 20-30 минут, периодически перемешивая, до хрустящего состояния. Охлаждают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 179. Галантин куриный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	95,2	94
Соль	1	1
Сливки 33%	4	4
Желатин	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Куриное филе измельчают, добавляют сливки, соль, желатин, перемешивают до однородной массы. Полученную массу закручивают в пищевую пленку в форме рулета и запекают до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 220-250°C или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160 -170°C в течение 40-60 минут. Охлаждают и нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 180. Закуска из баклажанов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	88	75
Помидоры свежие	30,6	30
Соль	1	1
Сыр полутвердый	7	6,5
Масло растительное	3,6	3,6
Базилик свежий	1,5	1,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных баклажанов и помидоров удаляют место крепления плодоножки. Баклажаны и помидоры нарезают кружочком, выкладывают, чередуя. Солят, поливают растительным маслом. Посыпают подготовленным тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут или в конвектомате в режиме «жар» при температуре 160-190°C 25-35 минут до готовности, готовое блюдо охлаждают, раздают с подготовленным базиликом.

### 181. Зелень свежая

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

Подготовленную зелень мелко рубят.

### 182. 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 или баклажаны б/з	84,2 80	80 80	- -	- -
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 183. 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 или кабачки б/з	156,8 149	149 149	- -	- -
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	17 20,2	17 17	- -	- -
Масло растительное	5	5	-	-
Томатная паста	2,4	2,4	-	-
Зелень (укроп, петрушка)	0,4	0,3		
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные кабачки нарезают кубиком.

Измельченные кабачки припускают 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 мелко нарезанную зелень, охлаждают.

**По 2 варианту:** подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

#### 184. Капуста пекинская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста пекинская (салат китайский)	108,7	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Обработанную капусту нарезают соломкой.

#### 185. Капуста свежая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	125	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту нарезают соломкой.

#### 186. Картофель отварной к сельди

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

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

#### 187. Консервы овощные «Дары лета»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы овощные «Дары лета» охлажденные	101	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку вскрывают, консервы овощные порционируют.

#### 188. Кукуруза консервированная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку с кукурузой консервированной вскрывают, сливают заливку, порционируют.

### 189. Лечо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	84,6	84,6
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	14,8 17,7	14,8 14,8
Морковь очищенная свежая полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	14,8 18,6	14,8 14,8
Сахар-песок	1,65	1,65
Масло растительное	4	4
Соль	1,6	1,6
Томатная паста	9,9	9,9
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,1	0,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные лук и морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением масла растительного, добавляют томатную пасту. Пассерованный лук и морковь соединяют с подготовленным перцем, нарезанным дольками, сахар, соль, зелень и тушат до готовности. Охлаждают.

### 190. Лимон (ломтик)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимон свежий	114,3	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лимон нарезают ломтиком.

### 191. Морковь свежая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	100 125	100 100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Обработанную морковь натирают на терке соломкой.

### 192. Начинка масляная с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	70	70
Соль	1	1
Зелень (петрушка, укроп)	39,2	29
<b>Выход начинки:</b>		<b>100</b>

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

Готовую начинку подают к горячим гарнирам.

### 193. Начинка рыбная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы без кожи	51,4	48,8
<b>Масса отварной рыбы:</b>	-	<b>40</b>
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	20,0	20,0
<b>Выход начинки:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе рыбы отваривают до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленные лук репчатый, огурцы соленые, отварные яйца нарезают кубиком, соединяют, добавляют отварную рыбу, соль, масло растительное, перемешивают. Готовую начинку отпускают с гарниром.

### 194. 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
<b>Выход начинки</b>		<b>100</b>

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.

### 195. 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
<b>Выход начинки:</b>		<b>100</b>

Подготовленную зелень мелко измельчают. Подготовленную сельдь нарезают кубиком, соединяют с маслом растительным и измельченной зеленью.

Начинку селедочную подают с гарниром или без него.

### 196. 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
<b>Выход начинки:</b>		<b>100,0</b>

Подготовленное филе семги слабосоленой нарезают кубиком, заправляют маслом растительным.

Подготовленную начинку можно подавать с гарниром и без него.

### 197. Начинка сырная с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	57,3	53,3
Масло растительное	32,7	32,7
Соль	0,5	0,5
Зелень (петрушка, укроп)	18	13,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 198. Овощи в ассортименте (огурцы, помидоры, перец)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	31,6	31
Помидоры свежие	31,6	31
Перец сладкий свежий	41,3	31
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	7	7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки и нарезают: помидоры – дольками, огурцы – кружочками. У перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, еще раз промывают и нарезают широкими брусочками. Нарезанные овощи солят и заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

### 199. Огурцы соленые

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

Подготовленные огурцы консервированные нарезают наискось.

### 200. Огурцы свежие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	102	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

### 201. Паштет из куриной печени

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень куриная с/м	65,5	65,5
Чеснок свежий	2	2
Лук свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	13 15,5	13 13
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Сливки 33%	10	10
Сельдерей свежий (стебель)	6,5	6,5
Молоко	13,5	13,5
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные нарезанные морковь, лук, сельдерей пассеруют с добавлением растительного масла. Печень не полностью дефростируют, промывают, нарезают, заливают молоком, промывают и тушат, добавляют пассированные овощи, сливки, чеснок, прогревают. Далее массу измельчают, остужают.

### 202. 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 <i>или</i> кабачки б/з	78,4 74,5	74,5 74,5	- -	- -

Баклажаны свежие	42,1	40	-	-
<i>или баклажаны б/з</i>	40	40	-	-
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные баклажаны и кабачки нарезают кубиком. Измельченные баклажаны и кабачки припускают 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.

### 203. Перец сладкий свежий

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

Подготовленный перец нарезают кружочками или дольками.

### 204. Помидоры свежие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	102	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры нарезают кружочками или дольками.

### 205. Помидоры консервированные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры консервированные без уксуса (без учета заливки)	110,0	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры консервированные нарезают дольками.

### 206. Рулет куриный с черносливом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	106,2 112,3	105 105
Соль	0,1	0,1
Чернослив	26,5	26,5
Желатин	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе отбивают, натирают солью. Желатин замачивают для набухания. Чернослив промывают и замачивают, нарезают соломкой. Добавляют чернослив и желатин в куриное филе и сворачивают в рулет, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности. Охлаждают и нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 207. Рулет куриный с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	106,2 112,3	105 105
Соль	0,1	0,1
Курага	26,5	26,5
Желатин	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе отбивают, натирают солью. Желатин замачивают для набухания. Курагу промывают и замачивают, нарезают соломкой. Добавляют курагу и желатин в куриное филе и сворачивают в рулет и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности. Охлаждают и нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 208. Рулет куриный с сыром и ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	106,2 112,3	105 105

Соль	0,1	0,1
Сыр полутвердый	1,35	1,35
Ветчина детская	1,3	1,3
Желатин	0,05	0,05
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе отбивают, натирают солью. Сыр натирают, ветчину нарезают брусочками, желатин замачивают для набухания. Добавляют ветчину, сыр, желатин в куриное филе и сворачивают в рулет, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности. Охлаждают и нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Охлаждают и нарезают на порции.

### 209. Свекла отварная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> свекла столовая свежая	104,8 131	104,8 104,8
Лимонная кислота	0,01	0,01
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Свеклу обработанную отваривают с добавлением лимонной кислоты до готовности. Свеклу столовую свежую допускается отваривать в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности. Отварную свеклу очищают от кожуры и нарезают кубиком.

### 210. Птица запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	152,28 161,29	150 150
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы солят, добавляют рубленый чеснок, кладут на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности. Охлаждают и нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 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.

Макароны 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, 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.

Подготовленные в соответствии с установленными санитарными нормами зелень свежую (петрушку, укроп) и лук зеленый допускается добавлять мелко нарезанными во все супы, кроме молочных, супов-пюре, для улучшения их вкуса в количестве (по нетто) 1 грамм на 100 граммов 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 грамма на 1000 граммов 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

### 211. Борщ «Краснодарский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ «Краснодарский» охлажденный	-	-	100	100
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	-	-
<i>или свекла столовая свежая</i>	25	20	-	-
Перец сладкий свежий	6,6	5	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	-	-
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	8,8	7	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	5,7	4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	3,75	3	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	3,57	3	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Чеснок	0,5	0,4	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Лавровый лист	0,01	0,01	-	-
Сметана 15%	2,5	2,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные овощи нарезают: свеклу и морковь соломкой, лук репчатый и перец сладкий кубиком, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую

шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат до размягчения в закрытой посуде с небольшим количеством воды с добавлением томатной пасты, лимонной кислоты и сахара. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с небольшим количеством воды с добавлением масла сливочного.

В кипящую воду (допускается использование бульона) закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят до полуготовности картофеля. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную, перец сладкий и варят до готовности.

За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, измельченный 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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°C 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°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

## 212. Борщ «Московский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борщ «Московский» охлажденный	-	-	95	95
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	4,87	4,8	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженное	5,3	4,8	-	-
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	-	-
<i>или</i> свекла столовая свежая	20	16	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	12	12	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	15	12	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	3,6	3	-	-
Томатная паста	3	3	-	-
Масло сливочное	4	4	-	-
Колбаски (сосиски) детские	3,1	3	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Бульон и/или вода	80	80	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-

Зелень (петрушка, укроп)	0,6	0,4		
Сметана	2	2	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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: свеклу, лук репчатый и морковь – соломкой, капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством бульона /или бульона и воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы). Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с добавлением масла сливочного. Подготовленные сосиски нарезают кубиком и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 3-5 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, подготовленную свеклу и варят до готовности.

За 5-10 минут до готовности добавляют подготовленные сосиски, соль, сахар. Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения, подготовленную мелконарезанную зелень закладывают в блюда во время раздачи.

**По 2 варианту:** при разогреве в ПК – упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°C 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°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

### 213. 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	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	2,4	2	-	-
Кислота лимонная	0,01	0,01	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Сахар-песок	0,6	0,6	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

#### 214. Борщ с кенийской фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	36	36
<i>или свекла столовая свежая</i>	45	36
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	12,5	10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	22,8	22,8
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	30,4	22,8
Фасоль стручковая с/м	25	25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	9	9
<i>или морковь столовая свежая</i>	11,3	9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или лук репчатый свежий</i>		15
Масло растительное	4,8	4,8
Бульон и/или вода	70	70

Зелень свежая (укроп)	0,5	0,5
Томат-паста	10	10
Чеснок свежий	3	3
Кислота лимонная	1	1
Соль	0,5	0,5
Сметана	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи – морковь и лук – мелко нарезают соломкой и пассеруют с добавлением растительного масла, добавляют томат-пасту и доводят до готовности. Свеклу натирают или нарезают тонкой соломкой, затем тушат в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла и лимонной кислоты до готовности. В кипящую воду или бульон закладывают нарезанный брусочками картофель, нашинкованную капусту, варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят при медленном кипении до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют фасоль стручковую, измельченный чеснок, соль. Заправляют кипяченной сметаной и доводят до кипения, добавляют зелень.

## 215. 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 <i>или свекла столовая свежая</i>	16 20	16 16	- -	- -
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или капуста белокочанная свежая</i>	8 10	8 8	- -	- -
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или картофель свежий продовольственный</i>	8 10,7	8 8	- -	- -
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	4 5	4 4	- -	- -
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	4 4,8	4 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

## 216. 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	-	-
<i>или</i> свекла столовая свежая	20	16	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	10	8	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

## 217. 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	9	8,1	-	-
Вода (для варки бульона)	90	90	-	-
<b>Масса говядины отварной:</b>		<b>5</b>	-	-
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	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	3,8	3	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

## Рассольники

### 218. 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	42,9	30	-	-
Крупа перловая	5	5	-	-
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	2,5	2,5	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°C 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°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

## 219. 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 <i>или</i> капуста белокочанная свежая	8 10	8 8	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	4 5	4 4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	4 4,8	4 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

## 220. Рассольник по-россошански

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	34 45,7	34 34
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	3,9 4,9	3,9 3,9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	3,9 4,6	3,9 3,9
Томатная паста	1,1	1,1
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5,8	5,8
Масло сливочное	1,7	1,7
Бульон и/или вода	73	73
Лавровый лист	0,01	0,01
Петрушка (зелень)	0,5	0,4
Соль	0,8	0,8
Сметана	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Морковь и лук подготовленные шинкуют, пассеруют на масле сливочном. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Подготовленные огурцы соленые (консервированные) нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, через 5-10 мин пассерованные овощи и после закипания припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, прокипяченную сметану, перед раздачей добавляют мелко нарезанную зелень.

## Солянки

### 221. Солянка домашняя

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	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженное	9	8,1	-	-
Вода (для варки бульона)	100	100	-	-
<b>Масса отварного мяса</b>	-	<b>5</b>	-	-
Колбаски (сосиски) детские	5,05	5	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	12,5	10	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 образующуюся 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 огурцы консервированные, лук репчатый, картофель нарезают соломкой. Сосиски нарезают соломкой, или кубиком, или кружочками, 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 картофель, 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.

## 222. Солянка сборная мясная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Солянка охлажденная	-	-
Говядина крупный кусок замороженная	11,1	10
<i>Или</i> говядина крупный кусок охлажденная	10,1	10
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>5</b>
Ветчина детская	5	5
Колбаски детские	5	5
Лук репчатый свежий	8,3	7
<i>или</i> лук репчатый очищенный полуфабрикат	7	7

Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	6	6
Масло сливочное	1	1
Бульон и/или вода	92	92
Картофель свежий продовольственный или картофель свежий очищенный полуфабрикат	28,6 20	20 20
Сметана 15%	2,5	2,5
Соль	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01
Лимоны	3,4	3
Томатная паста	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо нарезают мелким кубиком или ломтиком. Ветчину и колбаски очищают от оболочки, нарезают кубиком или ломтиками и припускают. Подготовленные огурцы, нарезанные мелким кубиком или ломтиком, припускают. Лук репчатый нарезают мелко и припускают с добавлением томатной пасты и масла сливочного.

В кипящий бульон и/или воду добавляют картофель, нарезанный кубиком, и варят 5-10 минут, закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты, лавровый лист, лимоны, нарезанные ломтиками, и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной сметаной, доводят до кипения.

### 223. Солянка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Солянка охлажденная	-	-	95	95
Говядина крупный кусок замороженная	11,1	10	-	-
или говядина крупный кусок охлажденная	10,1	10	-	-
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>5</b>	-	-
Ветчина детская	7,6	7,5	-	-
Лук репчатый свежий	8,3	7	-	-
или лук репчатый очищенный полуфабрикат	7	7	-	-
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	6	6	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Бульон и/или вода	92	92		
Картофель свежий продовольственный или картофель свежий очищенный полуфабрикат	28,6 20	20 20		

Сметана 15%	2,5	2,5		
Соль	0,2	0,2	-	-
Лавровый лист	0,01	0,01	-	-
Лимоны	3,4	3	5	5
Томатная паста	1	1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо нарезают мелким кубиком или ломтиком. Ветчину очищают от оболочки, нарезают кубиком или ломтиками и припускают. Подготовленные огурцы, нарезанные мелким кубиком или ломтиком, припускают. Лук репчатый нарезают мелко и припускают с добавлением томатной пасты и масла сливочного.

В кипящий бульон и/или воду добавляют картофель, нарезанный кубиком, и варят 5-10 минут, закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты, лавровый лист, лимоны, нарезанные ломтиками, и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной сметаной, 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.

## 224. Солянка рыбная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали, или горбуши) мороженое	12,84	12,2
Филе горбуши (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали, или трески) мороженое	6,42	6,1
Лук репчатый свежий	10,7	9
или лук репчатый очищенный полуфабрикат	9	9
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	6	6
Маслины консервированные (без учета заливки)	1	1
или оливки консервированные (без учета заливки)	1	1
Томатная паста	5	5
Вода	75	75
Картофель свежий продовольственный	20	15
или картофель свежий очищенный полуфабрикат	15	15
Лимоны	1,14	1

Масло сливочное	2	2
Зелень (укроп или петрушка)	0,67	0,5
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Филе рыбное обработанное нарезают кубиком. Огурцы консервированные нарезают кубиком и припускают. Маслины и оливки нарезают кружочками или нарезают пополам. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Подготовленный репчатый лук нарезают кубиком и пассеруют на сливочном масле. В конце пассеровки добавляют томатную пасту. Подготовленные лимоны нарезают кружочками или четвертинками. В кипящую воду добавляют нарезанное рыбное филе, проваривают в течение 5-10 минут, затем добавляют картофель и варят, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованный лук с томатной пастой, припущенные огурцы, нарезанные маслины или оливки, нарезанные лимоны, рубленую зелень. Допускается нарезанное рыбное филе припускать отдельно и добавлять в блюдо за 5 минут до готовности.

Допускается при приготовлении блюда использовать несколько видов рыбного филе. Допускается подготовленную рубленую зелень добавлять в блюдо при подаче.

## Супы-пюре

### 225. Суп-пюре из горошка зеленого

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек б/з	14	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	6 7,15	6 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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 водой, добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного, доводят до кипения при непрерывном помешивании.

## 226. Суп-пюре из моркови

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	32 40	32 32
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	2 2,3	2 2
Мука пшеничная	2	2
Масло сливочное	2	2
Молоко	15	15
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные лук и морковь нарезают соломкой, овощи пассеруют, затем припускают с добавлением небольшого количества бульона или воды до готовности и протирают, протертые овощи соединяют с соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп перед отпуском заправляют маслом сливочным.

Приготовление соуса: пассерованную муку разводят горячим молоком с добавлением воды или бульона, варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, затягивают маслом сливочным (1/3 от нормы по закладке), чтобы не образовывалась пленка.

## 227. Суп-пюре из разных овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон и/или вода	90	90
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или картофель свежий продовольственный</i>	30 40	30 30
Горошек зеленый б/з	2	2
Капуста цветная б/з	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	6 7,5	6 6
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	4 4,76	4 4
Масло растительное	1,68	1,68
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды и масла растительного. В кипящий бульон (или воду) закладывают подготовленные овощи и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь. Затем все овощи протирают в горячем виде и повторно прогревают.

**228. Суп-пюре из тыквы и овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тыква б/з	28	28
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	6,4	6,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	8,4	8,4
Масло растительное	1,2	1,2
Молоко	11,4	11,4
Соль	0,5	0,5
Бульон и/или вода	40	40
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного.

В кипящую воду или бульон закладывают нарезанный картофель, тыкву б/з, за 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь. Затем все овощи протирают в горячем виде, добавляют горячее молоко, доводят до кипения.

**229. 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 <i>или</i> картофель свежий продовольственный	14 19	14 14	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	4,4 5,2	4,4 4,4	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	4,4 5,5	4,4 4,4	-	-
Сметана	4	4	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Мука пшеничная	2	2	-	-
Бульон и/или вода	90	90	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

### 230. 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	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	48	36	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	2,5	2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы). 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 (часть от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

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

При разогреве на плите – упаковку вскрывают. Перекалывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

### 231. 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	-	-
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** горох колотый заливают холодной водой (части 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 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.

### 232. 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	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
или картофель свежий продовольственный	28,57	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
или морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
или лук репчатый свежий	6	5	-	-
Мука пшеничная	4,5	4,5	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Молоко	10	10	-	-
Бульон куриный (или вода)	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
Масса супа и сухариков (ТК №487) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г.		190/10*		190/10*
массой 250 г.		240/10*		240/10*

В числителе дроби указана масса супа-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 (часть от рецептурной нормы) 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 (часть от рецептурной нормы) 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 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.

### 233. 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	16	16	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	20	16	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	28,57	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	16	16	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	20	16	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,5	8	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Мука пшеничная	2	2	-	-
Молоко	10	10	-	-
Бульон и/или вода	50	50	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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°C, 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 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.

### 234. Суп-пюре из баклажанов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	11,8	10
Помидоры свежие	10,2	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7
<i>или</i> лук репчатый свежий	8,3	7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	20	15
Кинза	0,8	0,8
Кумин	0,05	0,05
Соль	0,8	0,8
Масло растительное	1	1
Бульон и/или вода	65	65
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленные лук, морковь и помидоры нарезают кубиком. Баклажаны посыпают солью и оставляют на 10-15 минут для удаления горечи, нарезают крупным кубиком. Подготовленный картофель нарезают крупным кубиком. Измельченный лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают в течение 15-20 минут. За 8-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, баклажаны и томаты свежие, кинзу и кумин. Суп протирают, добавляют соль и вновь доводят до кипения при постоянном помешивании.

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

### 235. 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	-	-
или картофель свежий продовольственный	53,2	40	-	-
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	-	-
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№ 477,552) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г массой 250 г	-	164/36* 214/36*	-	164/36* 214/36*
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

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

**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 варят в воде до готовности в течение 10-15 минут.

**По 2 варианту:** при разогреве в ПК – упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремку, 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.

### 236. Бразильский суп

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	4,04	4
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	4,12	4
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>3,08</b>
Фасоль продовольственная	6	6
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	6	6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14,8	14,8
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	21,14	14,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	1	1
<i>или</i> лук репчатый свежий	1,19	1
Перец сладкий свежий	4	4
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	0,8	0,8
Соль	0,4	0,4
Бульон и/или вода	90	90
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на куски 20\*20 мм. Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Подготовленный картофель нарезают средним кубиком. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду для набухания, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленные морковь столовую свежую, перец сладкий свежий, лук репчатый нарезают мелким кубиком. Морковь, лук припускают на масле растительном с небольшим количеством воды, с добавлением томатной пасты, за 10 минут до готовности, добавляют перец свежий. В кипящий бульон закладывают фасоль, предварительно отваренную до полуготовности, картофель нарезанный кубиком, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные овощи, подготовленную кукурузу консервированную, соль и варят до готовности.

### 237. Суп «Дхал»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чечевица	5	5
Цветная капуста б/з	4	4
Помидоры свежие	5,1	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	6,7	5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	5	5
Морковь свежая 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
Масло сливочное	5	5
Перец сладкий свежий	6,7	5
Соль	1	1
Лимоны свежие	4,4	2
Вода	80	80
Корица молотая	0,05	0,05
Гвоздика	0,05	0,05
Куркума	0,05	0,05
Зелень свежая (укроп, петрушка)	2,7	2
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Чечевицу перебирают, промывают, варят 25-35 минут до полуготовности.

Подготовленные овощи нарезают: картофель, лук, перец сладкий, томаты свежие – кубиком, морковь – соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Масло сливочное растапливают, добавляют корицу молотую, гвоздику.

В кипящую воду закладывают овощи, доведенную до полуготовности чечевицу и отваривают в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют масло сливочное со специями, куркуму, соль и измельченную зелень.

### 238. 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</i> капуста свежая продовольственная	18,75	15	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	42,9	30	-	-
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	-	-
Сметана	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 239. Суп из печеных овощей с говядиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	12,2	11,5
Перец сладкий свежий	13,2	9,9
Помидоры свежие	10	9,9
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий	9,9 13,2	9,9 9,9
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или морковь свежая	4,95 6,2	4,95 4,95
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	4,95 5,9	4,95 4,95
Чеснок свежий	1	1
Масло растительное	5	5
Зелень свежая (кинза)	2	1,5
Соль	1,5	1,5
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	5	5,28
или говядина (мясо бескостное) замороженная	5,6	5,28
<b>Выход</b>		<b>100</b>

На подготовленном процеженном бульоне отваривают подготовленный картофель, нарезанный кубиком. Подготовленные овощи: баклажаны, кабачки, помидоры – нарезают кубиком и запекают в жарочном шкафу до готовности, добавляют в бульон, соединяют с картофелем. Подготовленную говядину нарезают кубиком и закладывают в бульон с овощами. За 5 минут до готовности суп заправляют солью, подготовленным измельченным чесноком и подготовленной предварительно рубленой зеленью.

## 240. Суп «Кантри»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная красная	12	12
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	9,2	9,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,9	2,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,4	2,4
Перец сладкий свежий	8,52	6,4
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	1,2	1,2
Чеснок свежий	2,64	2
Соль	0,4	0,4
Бульон и/или вода	57,2	57,2
Сливки питьевые	2,8	2,8
Зелень свежая (петрушка)	2,68	2
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Зелень обработанную мелко рубят. Лук репчатый подготовленный мелко рубят. У перца удаляют семенное гнездо, промывают, нарезают кубиком. Подготовленные перец сладкий свежий, лук репчатый, чеснок припускают с добавлением небольшого количества воды, добавляют томатную пасту и продолжают припускать в течение 8-15 минут. Фасоль красную заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг фасоли) и варят до готовности, откидывают на дуршлаг, отвару дают стечь. В бульон и/или воду добавляют припущенные овощи, отварную фасоль, кукурузу консервированную, соль и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют прокипяченные сливки и мелкорубленную зелень.

## 241. 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	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,6	20	-	-
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	-	-
Горох колотый или целый	8	8	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		100

**По 1 варианту:** подготовленный горох 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 – 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 емкость, 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.

**242. Суп картофельный с макаронами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная <i>или</i> говядина крупный кусок замороженная	8,2 9	8,1 8,1
Картофель продовольственный свежий очищенный (полуфабрикат) <i>или</i> картофель продовольственный свежий	30 40	30 30
Макароны или лапша, вермишель	4	4
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	1	1
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,4	0,4
Петрушка (зелень)	0,26	0,2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Подготовленные овощи нарезают: картофель – кубиками или брусочками, морковь и лук – соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем

добавляют картофель и пассированные овощи и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия – за 10-15 минут до готовности супа. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, рубленую зелень. Допускается подготовленную рубленую зелень добавлять в блюдо при раздаче.

#### 243. Суп картофельный с мясом, лапшой и фасолью (бурчак-шурка)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	23,6	23,3
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженное	25,9	23,3
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>14,4</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	19,2	19,2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	25,6	19,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	1,9	1,9
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,2	1,9
Фасоль продовольственная	6,7	6,7
Томатная паста	0,8	0,77
Масло сливочное	1,9	1,9
Бульон и/или вода	67	67
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Подготовленную говядину варят, бульон процеживают. Овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают средней долькой, лук репчатый нарезают мелким кубиком.

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 5-8 часов, затем воду сливают. Можно замачивать в горячей воде, в этом случае время замачивания сокращается в два раза по сравнению с методом замачивания в холодной воде. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до полуготовности, добавляют картофель нарезанный дольками и варят, затем кладут подготовленную лапшу, пассерованный с томатом мелко нарезанный лук репчатый, варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут соль. Перед отпуском кладут отварное мясо, порционируется в суп (2 кусочка). Хранится порционное мясо в бульоне.

#### 244. 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 <i>или</i> лук репчатый свежий	5 6	5 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 245. 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 <i>или</i> картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

#### 246. Суп с фасолью на бульоне

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	4 4,6	4 4
Масло растительное	2	2
Соль	0,3	0,3
Фасоль продовольственная	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	20 27	20 20
Бульон и/или вода	85	85
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Лук репчатый подготовленный нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду для набухания, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110 °С, добавляют нарезанный кубиком картофель, припущенный лук и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

#### 247. 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 <i>или</i> картофель свежий продовольственный	45 60	45 45	- -	- -
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	4 5	4 4	- -	- -
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	- -	- -
Бульон и/или вода	90	90	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

#### 248. Суп «Кубанский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп «Кубанский» охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10	10	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	10,3	10	-	-
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>7,7</b>	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	42,8	30	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Горох	10	10	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	10	8	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,5	8	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Лавровый лист	0,01	0,01	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Подготовленный горох замачивают в воде для набухания, затем отваривают в той же воде 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 сливочного 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 резаную кубиком отварную птицу, соль, лавровый лист.

**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.

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.

#### 249. Суп «Минестроне»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп «Минестроне» охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	28,5	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,3	5	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	5,96	5	-	-
Помидоры свежие	10,2	10	-	-
Кабачки свежие	10,5	10	-	-
<i>или</i> кабачки б/з	10	10	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Зелень свежая (петрушка)	3,1	3	-	-
Сметана	2,5	2,5	-	-
<b>Выход</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные овощи нарезают: кабачки, лук репчатый, помидоры – кубиком, морковь – соломкой, картофель – брусочками или дольками. Нарезанный лук, морковь припускают в небольшом количестве бульона или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук, морковь, кабачки и помидоры свежие, соль и зелень.

При использовании овощей быстрозамороженных, не размораживая, также добавляют в суп за 5-10 минут до готовности. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

**По 2 варианту:** при разогреве в ПК – упаковку вскрывают. Перекалывают 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. Перекалывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90 °С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

### 250. Суп крестьянский с крупой

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	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	20	16	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	10,7	8	-	-
Крупа перловая	4	4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,2	5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Перекалывают 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.

### 251. Суп «Салоники»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	16,2 16,5	16 16
<b>Масса запеченного мяса</b>		<b>12,3</b>
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	6	6
Изделия макаронные (вермишель, лапша)	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	8 9,5	8 8
Масло растительное	2	2
Соль	0,4	0,4
Зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2
Бульон и/или вода	80	80
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы нарезают брусочком или соломкой, выкладывают на противень или заворачивают в фольгу и запекают до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате.

Подготовленную морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные овощи, подготовленную консервированную кукурузу, соль, макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют измельченную зелень и запеченное мясо птицы.

### 252. Суп харчо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	16,4 17,0	16,1 16,1
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>9,8</b>
Бульон и/или вода	70	70
Крупа рисовая	6,7	6,7
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	7,6 9,1	7,6 7,6
Масло сливочное	3,8	3,8
Томат-паста	0,7	0,7
Чеснок свежий	0,8	0,6
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Для приготовления бульона куски мяса, весом не более 1,5 кг, заливают холодной водой, варят, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают. Крупу рисовую промывают. Лук нарезают кубиком, чеснок мелко

рубят. Зелень обработанную мелко нарезают. Измельченный лук и чеснок припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного и томат-пасты в течение 5-10 минут. В горячий бульон добавляют подготовленную крупу рисовую, соль и варят в течение 15-20 минут, добавляют припущенные овощи, говядину и варят до готовности.

### 253. Суп овощной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	8 10,7	8 8
Капуста цветная б/з	2,5	2,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	12,5 16,67	12,5 12,5
Кабачки б/з	5	5
Тыква б/з	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Масло сливочное	2	2
Помидоры свежие	8,25	8
Горошек зеленый б/з	3	3
Вода	75	75
Лавровый лист	0,004	0,004
Соль	0,3	0,3
Сметана	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Морковь подготовленную шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон (или воду) закладывают нашинкованную белокочанную капусту, цветную капусту, кабачки, тыкву, подготовленный картофель и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, нарезанные соломкой помидоры, зеленый горошек, соль и прокипяченную сметану.

### 254. Суп перловый вегетарианский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	14,6	14,6
Картофель свежий очищенный п/ф <i>или</i> картофель продовольственный свежий	24,4 32,5	24,4 24,4
Морковь свежая очищенная п/ф <i>или</i> морковь столовая свежая	4,9 6,1	4,9 4,9
Масло сливочное 82,5%	1,2	1,2
Вода	90	90
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Крупы перебирают, промывают, заливают горячей водой и варят до готовности. Подготовленные овощи нарезают дольками или брусочками, отваривают в небольшом количестве воды. К отвару с крупой добавляют овощи, масло, соль, доводят до кипения.

### 255. Суп рисовый с мелко шинкованными овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	3,9	3,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	5,8	5,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	2	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или картофель свежий продовольственный</i>	10,2	10,2
Помидоры свежие	2,9	2,9
Масло растительное	1	1
Бульон и/или вода	90	90
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой, пассеруют с добавлением масла растительного, к овощам добавляют помидор и продолжают готовить. Рис перебирают, промывают, закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают кубиком 0,5\*0,5 см и варят 5-10 минут, затем добавляют пассированные овощи и рис. За 3-5 минут до готовности солят.

### 256. Суп рисовый с мясом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденное <i>или говядина (мясо бескостное) замороженное</i>	8,2	8,1
Вода (для варки бульона)	90	90
<b>Масса говядины отварной:</b>	-	<b>5</b>
Крупа рисовая	5,7	5,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	3,8	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образующуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, наре-

зуют 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.

### 257. Суп фасолевый с мясом по-арабски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	27,6	27
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	30	27
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>16</b>
Фасоль продовольственная	16	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,6	6,6
<i>или</i> лук репчатый свежий	8	6,6
Масло сливочное	3,3	3,3
Томат-паста	4	4
Чеснок свежий	1	0,6
Петрушка (зелень)	1,8	1,3
Бульон	67	67
Соль	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо отваривают до готовности, нарезают на порции (2 куса на порцию) или средним кубиком. В бульоне варят подготовленную фасоль до готовности, соединяют все ингредиенты с пассерованной томат-пастой, пассерованным луком, доводят до кипения. За 5 минут до готовности добавляют мелко-нарезанный чеснок, соль, перед раздачей добавляют мелконарезанную зелень петрушки. Суп раздают с мясом. Нарезанное на порции мясо хранится в бульоне.

### 258. 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	25	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 морковь столовая свежая</i>	5	4	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Фасоль продовольственная	5	5	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**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, припущенные лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

**По 2 варианту:** *при разогреве в ПК* – паковку 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.

### 259. 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 говядина (мясо бескостное) замороженное</i>	9	8,1	-	-
Вода (для варки бульона)	90	90	-	-
<b>Масса говядины отварной:</b>		5	-	-
Крупа рисовая	5,1	5	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5	-	-
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	10	7,5	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	6,3	5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 /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 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.

## 260. Суп «Чорба»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	15,9	15,6
или говядина (мясо бескостное) замороженная	17,3	15,6
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>9,7</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	37	37
или картофель свежий продовольственный	49	37
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или морковь столовая свежая	6,2	5
Лук репчатый очищенный	4	4
или лук репчатый свежий	4,8	4
Помидоры свежие	18,3	16
Перец сладкий	6,7	2
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	80	80
Соль	0,5	0,5
Чеснок свежий	0,4	0,3
Зелень (петрушка или укроп)	0,4	0,3
Сметана	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель нарезают долькой, лук репчатый нарезают мелким кубиком, морковь – соломкой, чеснок мелко измельчают.

Подготовленную говядину закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо нарезают средним кубиком, снова закладывают в бульон, доводят до кипения. В оставшийся от варки мяса бульон добавляют картофель и варят, затем кладут нарезанную соломкой пассерованную морковь, лук репчатый и продолжают варить. За 5-10 минут до готовности картофеля кладут свежие помидоры, нарезанные дольками, перец сладкий свежий, нарезанный соломкой, мелко нарезанный чеснок, солят, добавляют прокипяченную сметану, доводят до кипения. Перед раздачей отварное мясо порционируется в суп, посыпается мелко нарезанной зеленью.

Хранится порционное мясо на горячем мрамите или плите, полностью покрытое бульоном.

## Супы молочные

### 261. 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	-	-
Макарон (лапша, вермишель)	7,1	7,1	-	-
Масло сливочное	1	1	5	5
Сахар-песок	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** макароны (лапшу или вермишель) 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 гастроемкость, 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.

## 262. Суп молочный с крупой

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

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

## Супы овощные

### 263. «Кюфта-Бозбаш»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп «Кюфта-Бозбаш» охлажденный	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	57,1	40	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	12	10	-	-
Томатная паста	5	5	-	-
Масло сливочное	1,0	1	-	-
Бульон и/или вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 сливочного и томатной пасты. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки 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.

### 264. Суп из овощей с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие	30	20
<i>или</i> кабачки б/з	20	20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или</i> картофель свежий продовольственный очищенный полуфабрикат	20	15
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	4	4
<i>или</i> морковь свежая	5	4

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,7	4
Фасоль продовольственная	3	3
Масло сливочное	2	2
Бульон или вода	75	75
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кабачки и морковь нарезают средним или мелким кубиком, лук мелким кубиком, пассеруют до мягкости с добавлением масла сливочного. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный средним кубиком, доводят до кипения, готовят до полуготовности, затем пассерованные или припущенные овощи варят до готовности, за 5-10 минут до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, солят.

### 265. Суп из сборных овощей вегетарианский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец цветной б/з	24	24
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45,6	45,6
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	60,8	45,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8,4	8,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	10,5	8,4
Помидоры	12	12
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3
<i>или</i> лук репчатый свежий	3,6	3
Фасоль стручковая с/м	12	12
Кабачки б/з	18	18
Чеснок свежий	1,3	1,2
Лавровый лист	0,6	0,6
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
Вода	60	60
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи: морковь, лук – мелко нарезают и пассеруют с добавлением растительного масла, доводят их до полуготовности, затем в овощи добавляют предварительно порезанные кубиком помидоры и продолжают тепловую обработку до полной готовности. В кипящую воду закладывают нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют перец цветной резаный б/з, фасоль стручковую с/м, кабачки б/з и пассерованные овощи, варят суп при медленном кипении до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют мелко нарезанный чеснок, соль и лавровый лист. Перед раздачей добавить мелко нарезанную зелень.

## 266. 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	5,32	4	-	-
Томатная паста	0,6	0,6	-	-
Масло растительное	0,8	0,8	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 граммов, 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.

## 267. 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</i> лук репчатый свежий	15,9	13,4	-	-
Макаронны	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	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные помидоры бланшируют, очищают от кожицы, отваривают и протирают. Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды 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 зеленью.

**По 2 варианту:** *при разогреве в ПК* – па уковку 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.

## 268. 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	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26	19,5	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

## 269. 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</i> картофель свежий продовольственный	32	24	-	-
Кабачки свежие	10	10	-	-
<i>или</i> кабачки б/з	10	10	-	-
Помидоры свежие	10,2	10	-	-
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	-	-
Масло сливочное	3	3	-	-
Бульон и /или вода	75	75	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-

Сметана	2	2	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные овощи нарезают: картофель ломтиками, морковь и лук репчатый мелкими кубиками, помидоры дольками, кабачки свежие кубиком. 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.

## Бульоны

### 270. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**271. Бульон куриный с зеленью и яйцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	18,6	18
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	19,4	18
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	1	1
<i>или</i> лук репчатый свежий	1,2	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1	1
<i>или</i> морковь столовая свежая	1,25	1
Вода	103	103
Яйцо куриное	10	10
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,42	0,4
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы, лук и морковь закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Подготовленную зелень мелко нарезают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду и варят после закипания в течение 8-10 мин., остужают, очищают от скорлупы.

В процеженный бульон добавляют соль, зелень, доводят до кипения и варят в течение 5 минут.

Яйцо разрезают на 4 части, при подаче добавляют 1/4 часть яйца.

**272. Бульон куриный с зеленью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бульон куриный с зеленью охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	18,6	18	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	19,4	18	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	1	1	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	1,2	1	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1	1	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	1,25	1	-	-
Вода	103	103	-	-
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,42	0,4	-	-
Соль	0,4	0,4	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо птицы, лук и морковь закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Подготовленную зелень мелко нарезают.

В процеженный бульон добавляют соль, зелень, доводят до кипения и варят в течение 5 минут.

**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

### 273. 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 пшено	4	4	-	-
Вода	65	65	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 274. Суп «Дальневосточный»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Суп «Дальневосточный» охлажденный	-	-	100	100
Филе горбуши с/м	13,2	12,5	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
или лук репчатый свежий	9,5	8	-	-
Молоко	50	50	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	29	29	-	-
или картофель свежий продовольственный	38,6	29	-	-
Масло сливочное	1	1	-	-
Петрушка (зелень)	1,4	1	-	-
Соль	1	1	-	-
Вода	40	40	-	-
Мука пшеничная	2,5	2,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный картофель нарезают кубиком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставляют для припускания рыбы) закладывают картофель, лук репчатый, нарезанный мелко кубиком, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, припущенную рыбу (совместно с бульоном) и соус белый. За 1-2 мин. до окончания варки в суп добавляют подготовленную зелень.

Приготовление соуса: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко. Затем соус процеживают, добавляют соль, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

**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.

### 275. Уха по-царски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе трески б/к с/м	11	10
Рыба филе горбуши н/к с/м	11	10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	15	15
или картофель свежий продовольственный	20	15

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8,3	8,3
<i>или лук репчатый свежий</i>	9,9	8,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8,3	8,3
<i>или морковь столовая свежая</i>	10,4	8,3
Масло растительное	3	3
Вода	70	70
Соль	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,05	0,05
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Из подготовленной трески и горбуши варят бульон, процеживают его, рыбу охлаждают, разбирают ее на небольшие кусочки. Подготовленные морковь и лук мелко нарезают кубиком и пассеруют с добавлением растительного масла, доводят их до полной готовности. В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиками картофель, варят 15 минут, затем добавляют пассерованные овощи и рыбу, затем соль и лимонную кислоту.

### 276. 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 (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженое	13,16	12,5	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	-	-
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	40	30	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	6,0	5	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Вода	70	70	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Помидоры свежие	10,2	10	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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.

## Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой и бобовыми

### 277. Суп куриный с кукурузой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	16,16	16
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	17,12	16
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 278. 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	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	6,8	6,3	-	-
Вода (для варки бульона)	80	80	-	-
<b>Масса птицы отварной:</b>		<b>5</b>	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	17,4	13	-	-

Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	10	8	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	9,5	8	-	-
Масло растительное	1	1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Макаронны (вермишель, лапша)	2	2	-	-
Бульон и/или вода	67	67	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

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.

### 279. Суп с клецками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	18,6	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
<i>или морковь столовая свежая</i>	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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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. За 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 1-1,5см. Подготовленные клецки засыпают в кипящую воду и варят 5-6 минут, на 1 кг клецек берут 5 л воды.

### 280. 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
Макаронны (вермишель, лапша)	6	6	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	4 4,8	4 4	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	4 5	4 4	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Бульон и/или вода	95	95	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 281. 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 <i>или морковь столовая свежая</i>	4 5	4 4	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
Бульон и/или вода	95	95	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

## 282. Суп томатный с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15
Картофель свежий очищенный (полуфабрикат)	52	52
<i>или</i> картофель свежий	69,3	52
Томат-паста	15	15
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	15	15
<i>или</i> морковь столовая свежая	18,8	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Бульон и/или вода	30	30
Зелень свежая (укроп и петрушка)	0,7	0,5
Чеснок свежий	6,7	5
Масло растительное	2	2
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Подготовленные морковь и лук мелко нарезают и пассеруют с добавлением растительного масла, затем добавляют томат-пасту и продолжают тепловую обработку до готовности. Крупу рисовую перебирают, промывают и варят в большом количестве воды до готовности, затем откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. В кипящую воду закладывают нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 минут, добавляют пассерованные овощи и рис. Суп варят на медленном огне до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль и чеснок, предварительно натертый, подготовленную зелень.

### 283. Суп-лапша домашняя

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10,1	10
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	10,3	10
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>7,7</b>
Изделия макаронные (вермишель, лапша)	8	8
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,6	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8
<i>или</i> морковь столовая свежая	9,5	8
Масло сливочное	2	2
Соль	0,4	0,4
Зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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, охлаждают, мясо нарезают кубиком.

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 сливочного. В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные овощи, отварное мясо птицы варят 5-8 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль. При подаче украшают мелко рубленной зеленью.

## Щи

### 284. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**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 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.

Готовые щи допускается отпускать с яйцом, сваренным вкрутую.

## 285. Щи из квашеной капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	25	25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8,3	8,3
или картофель свежий продовольственный	11,3	8,3
Томатная паста	3	3
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
Сахар-песок	0,1	0,1
Чеснок свежий	0,2	0,1
Сметана	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук мелко нарезают и пассеруют с добавлением растительного масла, затем добавляют томат-пасту и продолжают тепловую обработку. Когда томат-паста изменила цвет и стала темнее, добавляют муку, предварительно подсушенную, и все тщательно прогревают. В кипящую воду или бульон закладывают нарезанный брусочками картофель и предварительно промытую и отжатую квашеную капусту, варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные овощи и

варят при медленном кипении до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют чеснок, соль.

### 286. 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	-	-
<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	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастростомку, 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.

## 287. Щи «Новгородские»

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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

## 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 смазать сметаной, посыпать 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.

### Картофель, овощи запеченные

#### 288. Баклажаны «Капричезе»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	53	50,4
Помидоры	61,2	60
Сыр «Моцарелла»	19,9	18,5
Масло растительное	3,2	3,2
Соль	1	1
Соус Песто ТК№699	7,4	7,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные баклажаны и помидоры нарезают кружочками. Укладывают поочередно, немного друг на друга. Посыпают тертым сыром и запекают в емкости, предварительно смазанной маслом растительным, при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160 °С 25 минут до полной готовности овощей. При раздаче поливают соусом «Песто».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 289. Гратен

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный (полуфабрикат)	88	88
или картофель свежий продовольственный	117,3	88
Масло сливочное	8	8
Сыр полутвердый	8,1	8
Соль	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель нарезают на тонкие кружочки. Дно и стенки формы смазывают растопленным сливочным маслом. Сыр натирают соломкой. Картофель укладывают в форму слоями, при этом каждый слой солят и посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 20-30 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-180 °С 15-20 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 290. Драники по-домашнему

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	113,6	113,6
или картофель свежий продовольственный	162,4	113,6
Мука пшеничная	2	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6	6
или лук репчатый свежий	7,2	6
Соль	2,4	2,4
Масло растительное	5,6	5,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель натирают на терке или измельчают, подготовленный лук репчатый мелко измельчают. К овощам добавляют просеянную пшеничную муку, соль, перемешивают и выпекают в жарочном 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 291. Драники

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	107,14 142,85	107,14 107,14
Мука пшеничная	1,8	1,8
Масло растительное	3,5	3,5
Сметана	14,2	14,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель протирают или натирают на терке, добавляют просеянную пшеничную муку, соль, перемешивают и выпекают в духовом или жарочном 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. Подают с прокипяченной сметаной.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 292. Запеканка картофельная с мясом отварным

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

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 пропускают 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 оставшуюся часть картофеля. После разрав-

нивания 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 293. Запеканка картофельная с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	90	90
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	128,57	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	28,57	20
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7,5	7,5
<i>или</i> морковь столовая свежая	10	7,5
Яйцо	10	10
Масло растительное	3,33	3,33
Соль	0,67	0,67
Сметана 15%	3	3
Сухари панировочные	2,5	2,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Приготовление фарша: подготовленную капусту, лук репчатый, морковь, нарезанные соломкой припускают до готовности с добавлением воды и растительного масла. Подготовленные овощи смешивают. Допускается овощи приготовить в пароконвектомате.

Картофель отваривают до полной готовности в подсоленной воде. Отварной картофель просушивают и в горячем состоянии протирают, полученную массу делят на две части. Одну половину картофеля кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, равномерно распределяют на нем фарш, который покрывают второй частью картофельной массы. Поверхность изделия разравнивают, смазывают яйцом и сметаной и запекают в жарочном или 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 294. Запеканка картофельная с печенью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	57,83	48
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	85 113,3	85 85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 него 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 295. Зразы картофельные с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	88,35 117,83	88,35 88,35
<b>Масса картофельная</b>		<b>86,58</b>
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	19 22,8	19 19
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь свежая продовольственная	14,25 18,05	14,25 14,25
Масло растительное	2,85	2,85
<b>Масса фарша</b>		<b>19</b>

Сухари панировочные <i>или</i> мука пшеничная	5,7 5,7	5,7 5,7
<b>Масса полуфабриката</b>		107,35
Масло растительное	9,5	9,5
<b>Масса готовых зраз</b>		95
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Из картофельной массы формируют лепешки по 1-2 штуки 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 запекают в жарочном или 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. 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.

#### 296. Зразы картофельные с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	82,6 110,1	82,6 82,6
Яйцо	4,6	4,6
<b>Масса протертого картофеля:</b>	-	<b>84</b>
<b>Фарш:</b>	-	-
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	10,6 13,3	10,6 10,6
Капуста белокочанная свежая очищенная (полуфабрикат) <i>или</i> капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Молоко	6	6
Масло сливочное	2	2
Яйцо	4,6	4,6
<b>Масса фарша:</b>	-	<b>26</b>
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до температуры 40-50 °С, добавляют яйца, массу хорошо перемешивают и разделяют на лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, высотой не более 1,5 см. Зразы укладывают

на смазанный маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) противень и запекают в жарочном или 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.

Для фарша: морковь, капусту шинкуют мелкой соломкой и припускают, добавляя молоко и масло. В горячие овощи кладут сваренные вкрутую рубленые яйца, соль и перемешивают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 297. Кабачки, запеченные под соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие <i>или кабачки б/з</i>	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
<b>Выход:</b>		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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 298. Капуста цветная в сухарях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная свежая <i>или капуста цветная б/з</i>	134,4 115	115 115
Масло растительное	50	50
Мука пшеничная	16	16
Хлеб пшеничный	16,8	15
Соль	2	2
Яйцо	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту цветную варят в подсоленной воде при слабом кипении до готовности, воду сливают. Подготовленные яйца выбивают в емкость, добавляют соль и перемешивают до однородной массы. Подготовленную капусту панируют в муке, смачивают в яичной массе, панируют в белых сухарях (измельченный в крошку хлеб без корки), выкладывают в емкость смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С 15 минут до образования золотистой корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 299. Капуста цветная, запеченная в соусе сухарном

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная свежая <i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 сухарным 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 сухарного:* 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 сухарно-масляную массу, помешивая, до получения однородной консистенции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 300. Картофель по-провански

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	110,7 83	83 83
Молоко	13	13
Сыр полутвердый	24,2	22,5

Масло сливочное	10	10
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель отваривают в подсоленной воде до готовности, добавляют горячее молоко и растопленное сливочное масло. Сверху посыпают натертым сыром и аккуратно перемешивают, пока сыр не расплавится.

### 301. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 302. Картофель, запеченный с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	137,33	137,3
<i>или</i> картофель продовольственный свежий	178,5	137,3
Соль	1	1
Масло растительное	9,3	9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,6	10
Масло растительное	5	5
Соль	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный и нарезанный брусочком или кружочками картофель кладут в емкость слоем не более 5 см и 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 до образования золотистой корочки. Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассеруют на растительном масле. Соединяют запеченный картофель с готовым репчатым луком, солят. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 303. Картофель, запеченный с розмарином

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	103 137	103,0 103,0
Масло сливочное	2	2,0
Чеснок свежий	1,3	1
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,3	1
Розмарин	2	2
Соль	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель нарезают средними дольками, выкладывают в емкость, смазанную маслом, добавляют мелко нарезанный чеснок, розмарин, соль. 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. Готовый картофель посыпают рубленой зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 304. Картофель, запеченный с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	70 93,3	70 70
Фасоль стручковая б/з	30	30
Масло растительное	5	5
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный, нарезанный на дольки 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. Фасоль стручковую, не размораживая, отваривают до готовности.

Готовый отварной картофель соединяют с отваренной фасолью, заправляют маслом растительным, перемешивают и запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате в течение 10-15 минут до образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 305. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами

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

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 ёмкость, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 306. Картофельные шарики

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофельные шарики с/м	139	139
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные картофельные шарики выкладывают в гостроемкость, предварительно смазанную растительным маслом, запекают в жарочном или 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 307. Картофельный пудинг

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	86	86
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	114,67	86
Лук репчатый свежий полуфабрикат	11	11
<i>или</i> лук репчатый свежий продовольственный	13,1	11
Масло сливочное	10	10
Мука пшеничная	20	20
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Подготовленный, нарезанный на части картофель закладывают в кипящую воду. Картофель отваривают в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают, горячий картофель протирают совместно с припущенным луком, добавляют муку. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме «жар-пар» температуре 150–180 °С в течение 15-20 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 308. 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
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>-</b>	<b>120</b>
Масло растительное	7	7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 309. 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	107,5 107,5
Сухари панировочные	6	6
Яйцо	3,1	3,1
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>115</b>
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель варят в кипящей воде с добавлением соли до готовности. Воду 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 310. Котлеты морковные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	94 117,5	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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>
Сметана	3,3	3,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, премешивают, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 311. Котлеты свекольные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	113,3	113,3
<i>или</i> свекла столовая свежая	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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>117,3</b>
Масло растительное	6,7	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 312. Крокеты из моркови с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	95	95
<i>или</i> морковь столовая свежая	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 струйкой 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 313. Лепешки картофельные

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

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 емкость 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**314. Овощи запеченные (вариант №1)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие	46,32	44
Баклажаны свежие	41,05	39
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	25	25
<i>или морковь столовая свежая</i>	31	25
Перец сладкий свежий	28	21
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	20	20
<i>или лук репчатый свежий</i>	24	20
Чеснок свежий	4	3
Соль	1	1
Масло растительное	10	10
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: перец – дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны – дольками или кубиками, морковь и лук репчатый – крупным кубиком, чеснок мелко рубят. Овощи солят, добавляют рубленый чеснок, перемешивают и запекают в емкости, предварительно смазанной маслом растительным, при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160 °С 25 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**315. Овощи запеченные (вариант №2)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста брокколи б/з	20	20	20	20
Кукуруза б/з	10	10	10	10
Капуста белокочанная очищенная (полуфабрикат)	31,3	31,3	-	-
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	39,1	31,3	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	-	-	40	40
<i>или картофель свежий продовольственный</i>	-	-	53,3	40
Морковь столовая очищенная (полуфабрикат)	4,4	4,4	4,4	4,4
<i>или морковь столовая свежая</i>	5,5	4,4	5,5	4,4
Лук репчатый очищенный (полуфабрикат)	12	12	12	12
<i>или лук репчатый свежий</i>	14,3	12	14,3	12
Масло растительное	1	1	1	1
Соль	0,56	0,56	0,56	0,56

Вода	33,3	33,3	33,3	33,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		

**По 1 варианту:** капусту брокколи разбирают на соцветия, заливают горячей водой и доводят до готовности. После чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг. Допускается приготовить капусту в пароконвектомате в режиме «пар».

Подготовленные овощи нарезают: морковь – дольками или соломкой, лук репчатый – дольками. Лук и морковь припускают. Капусту белокочанную нарезают шашечками и отваривают на плите или в пароконвектомате в режиме «пар». Кукурузу прогревают.

Противень смазывают маслом растительным. Выкладывают на него подготовленные овощи (лучше в один слой). Запекают при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут или в пароконвектомате «жар»

160°C 25 минут, за 5-10 минут до полной готовности добавляют подготовленную капусту белокочанную, брокколи и кукурузу, солят и продолжают запекать.

**По 2 варианту:** капусту брокколи разбирают на соцветия, заливают горячей водой и доводят до готовности. После чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг. Допускается приготовить капусту в пароконвектомате в режиме пар.

Подготовленные овощи нарезают: картофель – дольками, морковь – дольками или соломкой, лук репчатый долькам.

Картофель отдельно отваривают до готовности на плите или в пароконвектомате в режиме «пар». Лук и морковь припускают. Кукурузу прогревают.

Противень смазывают маслом растительным. Выкладывают на него подготовленные овощи (лучше в один слой). Запекают при температуре 250-280 °C в течение 20-25 минут, за 5-10 минут до полной готовности добавляют подготовленную капусту брокколи и кукурузу, солят и продолжают запекать.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 316. Овощи запеченные (вариант №3)

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 кабачки б/з</i>	52,3	52,3
Баклажаны свежие	47,2	44,8
<i>или баклажаны б/з</i>	44,8	44,8
Мука пшеничная	3,3	3,3
Сметана	26,6	26,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 °C в течение 10-15 минут.

Баклажаны и кабачки солят, панируют в муке и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут. Сметану доводят до кипения. Овощи запеченные выкладывают слоями и поливают прокипяченной сметаной.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 317. Овощи по-азиатски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	22	21,3
Баклажаны свежие	21,6	18
Цукини свежие	30,8	27,8
Перец сладкий свежий	33,7	25,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	20	20 20
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая	20	20 20
Соль	1	1
Масло растительное	6,6	6,6
Кунжут (семена)	6	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные баклажаны, цукини и перец нарезают кубиком 1,5х1,5см, морковь – ломтиком, помидоры – дольками, лук репчатый полукольцами. Овощи перемешивают, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160 °С 15 минут. Посыпают семенами кунжута.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 318. Овощи соте

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь очищенная свежая полуфабрикат <i>или</i> морковь продовольственная свежая	25 31,3	25 25
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	25 29,8	25 25

Капуста краснокочанная очищенная полуфабрикат	62,5	62,5
<i>или</i> капуста краснокочанная свежая	78,1	62,5
Масло растительное	5	5
Чеснок свежий	1	1
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук шинкуют, морковь нарезают ломтиком, капусту – шашками 1,5х1,5 см, чеснок измельчают. Овощи выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160 °С 15-25 минут до полной готовности овощей.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 319. Овощные шашлычки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие	38,4	32,6
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,4	1
Кабачки свежие	41	36,9
Масло растительное	7	7
Перец сладкий свежий	41,6	31,2
Помидоры черри свежие	38,4	38,4
Соль	1	1
Чеснок свежий	1,3	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают кусочками 2х2см. (помидоры черри не нарезают). Собирают на шпажку, предварительно смоченную в воде. Запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут до готовности. Готовые шашлычки посыпают подготовленной мелко нарезанной зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 320. Перец запеченный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	170,6	128
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный перец нарезают тонкой соломкой, солят и запекают в емкости, предварительно смазанной маслом растительным, при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 10-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 321. Помидоры фаршированные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	81,6	79,9
Сыр полутвердый	20,1	19,9
Чеснок свежий	1,3	1
Соль	0,5	0,5
Зелень (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Соус салатный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных помидоров удаляют место крепления плодоножки и разрезают пополам. Сыр зачищают, натирают на крупной терке, соединяют с предварительно очищенным и мелко рубленным чесноком, солью, заправляют соусом салатным и тщательно перемешивают. На подготовленные помидоры выкладывают сырный фарш и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 165-180 °С в течение 15-20 мин до готовности. Перед подачей оформляют зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 322. Сырники по-гречески

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	74,3	74,3
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	99,1	74,3
Соль	1	1
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>72</b>
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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Картофель, овощи тушеные

### 323. Баклажаны тушеные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны свежие <i>или баклажаны б/з</i>	126,4 114	114 114
Масло растительное	7	7
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	8,9 10,6	8,9 8,9
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	6,6 8,3	6,6 6,6
Соль	2	2
Вода	39,5	39,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой, пассеруют с добавлением растительного масла.

Подготовленные баклажаны тушат с добавлением воды при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют нарезанные соломкой и пассерованные морковь и лук, соль и тушат все до готовности.

### 324. Вок из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	17 21,25	17 17
Фасоль стручковая с/м	39	39
Кабачки свежие <i>или кабачки б/з</i>	35,26 33,5	33,5 33,5

Баклажаны свежие или баклажаны б/з	35,26 33,5	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 быстро замороженных количество воды уменьшают*) и припускают при закрытой крышке в течение 7 минут. В конце тушения добавляют чеснок, соль, сахар, лимонный сок.

### 325. 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 или морковь столовая свежая	22,2 27,8	22,2 22,2
Перец сладкий свежий	24,9	18,7
Масло растительное	6,7	6,7
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 326. 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 или капуста белокочанная свежая	78 97,5	78 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 327. 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	-	-
<i>или говядина (мясо бескостное) замороженная</i>	7,78	7	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78	-	-
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	97,5	78	-	-
Вода или бульон	30,6	30,6	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	5,63	4,5	-	-

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	5,36	4,5	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Соль	0,6	0,6	-	-
Сахар-песок	2,2	2,2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 328. 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	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	125	100	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,52	8	-	-
Соль	0,25	0,25	-	-
Сахар-песок	0,5	0,5	-	-
Вода	50	50	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 329. Капуста цветная тушеная со сметаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная б/з	73	73
Соль	1	1
Соус сметанный ТКС№667	50	50
Масло растительное	5	5
Сыр полутвердый	2,5	2,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Цветную капусту, не размораживая, выкладывают в гастроёмкость, солят и припускают до готовности с добавлением растительного масла.

Готовую капусту заливают горячим сметанным соусом, посыпают тертым сыром, доводят до готовности.

### 330. Овощи тушеные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста брокколи б/з	30	30	20	20
Капуста цветная б/з	30	30	20	20
Тыква б/з	12	12	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	4	4
<i>или морковь столовая свежая</i>	12,5	10	5,5	4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10	14,2	12
<i>или лук репчатый свежий</i>	11,9	10	12	12
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	25	25	-	-
<i>или капуста белокочанная свежая</i>	31,3	25	-	-
Картофель продовольственный свежий очищенный полуфабрикат	-	-	55	55
<i>или картофель продовольственный свежий</i>	-	-	73,3	55

Масло сливочное	3,5	3,5	3,5	3,5
Соль пищевая	1	1	0,56	0,56
Вода	33,3	33,3	33,3	33,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** капусту цветную и брокколи разбирают на соцветия, заливают горячей водой и доводят до готовности. После чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг. Допускается приготовить капусту в пароконвектомате в режиме «пар». Тыкву б/з не размораживая отваривают на плите в кастрюле или в пароконвектомате в режиме «пар».

Подготовленные овощи нарезают: морковь – дольками или соломкой, лук репчатый дольками. Лук и морковь припускают. Масло сливочное прогревают.

На противень выкладывают подготовленные овощи (лучше в один слой), добавляют воду и припускают совместно на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 25-35 минут, за 5-10 минут до готовности солят, добавляют прогретое сливочное масло и продолжают тушить.

**По 2 варианту:** подготовленные овощи нарезают: морковь – дольками или соломкой, лук репчатый – дольками, картофель – кубиками. Лук и морковь припускают. Картофель, капусту цветную и брокколи отваривают. Масло сливочное прогревают.

На противень выкладывают подготовленные овощи (лучше в один слой), добавляют воду и припускают совместно на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 25-35 минут, за 5-10 минут до готовности солят, добавляют прогретое сливочное масло и продолжают тушить.

### 331. Овощное рагу с баклажанами

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

### 332. 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
<i>или морковь столовая свежая</i>	18	14,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
<i>или лук репчатый свежий</i>	11,9	10
Помидоры свежие	16,3	16
Масло растительное	5	5
<b>Масса фарша:</b>		<b>40</b>
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>100</b>
Соус молочный № 368	25	25
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 333. Перец, фаршированный овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	79,2	59,4
<b>Для фарша:</b>		
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	58,5	58,5
<i>или морковь столовая свежая</i>	78	58,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	26	26
<i>или Лук репчатый свежий</i>	31,2	26
Томат-паста	3,2	3,2
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	1,9	1,9
<b>Масса фарша:</b>		<b>55,4</b>
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Перец сладкий подготовленный подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка. Подготовленный перец бланшируют 1-2 минуты горячей водой, откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем.

**Для фарша:** лук нарезают полукольцами, морковь – соломкой, пассеруют на растительном масле, далее добавляют томат-пасту и пассеруют всё вместе. Пассерованные овощи солят, перемешивают. Подготовленный сладкий перец, заполненный овощным фаршем, укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности. Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после припускания.

### 334. 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	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	60	45	26,7	20	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	12,4	12,4	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	25	20	15,5	12,4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	10	10	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10	11,9	10	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	-	-	11,6	11,6	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	-	-	14,5	11,6	-	-
Вода	25	25	15	15	-	-
Масло растительное	4	4	4	4	-	-
<b>Масса припущенных овощей:</b>	-	<b>75</b>	-	<b>50</b>	-	-
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	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<b>Масса готового соуса:</b>	-	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-
Кабачки свежие	-	-	12,6	12	-	-
<i>или</i> кабачки б/з	-	-	12	12	-	-
Горошек б/з	-	-	8	8	-	-
<i>или</i> горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	-	-	8	8	-	-

Чеснок	0,4	0,3	-	-	-	-
Соль	0,3	0,3	0,2	0,2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 и кабачки 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 пассированную 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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 335. Рататуй

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий (зеленый)	29,6	22,2
Кабачки свежие	24,6	22,2
Баклажаны свежие	26,1	22,2
Помидоры свежие	22,6	22,2
Томатная паста	12,5	12,5
Чеснок свежий	1,6	1,2
Соль	1,4	1,4

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	14	14
<i>или</i> лук репчатый свежий	16,4	14
Зелень свежая (базилик)	1,9	1,4
Масло растительное	7	7
Вода	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленный базилик.

### 336. Свекла тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	103,3	103,3
<i>или</i> свекла столовая свежая	129,1	103,3
Масло сливочное	3	3
Сметана	5	5
Соль	0,25	0,25
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>109,2</b>
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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.

### 337. Фасоль стручковая со сливками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль стручковая б/з	43,5	43,5
Сливки 33%	7,6	7,6
Масло растительное	2,2	2,2
Соль	0,7	0,7
Чеснок свежий	0,9	0,7
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Размороженную фасоль припускают с добавлением растительного масла до готовности, добавляют подготовленный мелко порезанный чеснок, соль, сливки и доводят до кипения.

### 338. Фасоль тушеная с овощами и нутом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль консервированная (без учета заливки)	25	25
Томат-паста	5	5

Нут сухой	19,2	19,2
Зелень (кинза)	0,8	0,6
Мексиканская смесь б/з	52,6	52,6
Масло растительное	5	5
Соль	0,6	0,6
Чеснок свежий	1,3	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Нут перебирают, промывают, замачивают и отваривают до полуготовности. Томатную пасту пассеруют. Овощную смесь тушат, добавляют предварительно очищенный измельченный чеснок, готовую томатную пасту, добавляют предварительно отваренный нут и фасоль консервированную, тушат до готовности. В конце добавляют соль, рубленую кинзу.

### Овощи отварные

#### 339. Капуста брокколи на пару

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста брокколи б/з	120	120
Масло растительное	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту брокколи готовят на пару с добавлением масла растительного, соли или готовят в пароконвектмате в режиме «пар» при температуре 150-180 °С в течение 10-20 минут.

#### 340. Капуста цветная на пару

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная б/з	120	120
Масло растительное	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту цветную готовят на пару с добавлением масла растительного, соли или готовят в пароконвектмате в режиме «пар» при температуре 150-180 °С в течение 10-20 минут.

#### 341. Капуста цветная отварная с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная свежая	134,75	107,8
<i>или</i> капуста цветная б/з	107,8	107,8
Масло сливочное	3	3

Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 342. Кукуруза отварная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза в початках б/з	100	100
Соль	1,1	1,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Початки необходимо уложить в емкость, залить водой, чтобы жидкость покрывала продукт полностью, и варить до готовности 15-30 мин.

При приготовлении в пароконвектомате: гастроемкость с кукурузой накрывают крышкой и помещают в пароконвектомат. Продукт отваривают в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 100 °С в течение 30 минут до готовности. По завершении приготовления часть воды сливают, гастроемкость с готовой кукурузой перемещают для хранения в мармит. При подаче посыпают солью.

### 343. Овощи отварные с маслом растительным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Овощная смесь быстрозамороженная*	107,8	107,8
Масло растительное	3	3
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

\*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, перекалдывают в посуду и заправляют растительным маслом.

### 344. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

\*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.

### 345. Овощи припущенные со сливочным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль стручковая б/з	7	7
Капуста цветная б/з	35	35
Кабачки б/з	30	30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	5 6,3	5 5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	12 14,3	12 12
Масло сливочное	3,5	3,5
Вода	33,3	33,3
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Капусту цветную разбирают на соцветия, заливают горячей водой и варят до готовности. После чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг. Допускается приготовить капусту в пароконвектомате в режиме «пар». Фасоль стручковую отваривают на плите в кастрюле или в пароконвектомате в режиме «пар».

Подготовленные овощи нарезают: морковь – дольками или соломкой, лук репчатый – дольками. Лук и морковь припускают. Кабачки не размораживая отваривают на плите в кастрюле или в пароконвектомате в режиме «пар». Масло сливочное прогревают.

На противень выкладывают подготовленные овощи (лучше в один слой), добавляют воду, припускают совместно на плите или в пароконвектомате в режиме «Пар» в течение 25-35 минут, за 5-10 минут до готовности солят, добавляют прогретое сливочное масло и продолжают припускать.

## **БЛЮДА ИЗ КРУП**

### **Каша**

Каша 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 не одинаково 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.

Каша отпускают в горячем виде, поливают или заправляют маслом сливочным, доведенным до кипения, а также с вареньем, медом, джемом и повидлом.

При приготовлении протертых каш закладку продуктов увеличивают на 2%, не меняя выхода готового блюда.

### **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.

## Блюда из круп

### 346. Мюсли с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	80	80
Завтраки зерновые (мюсли)	17,5	17,5
Сахар-песок	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

### 347. Хлопья сладкие с йогуртом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20
Йогурт	80	80
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Залить готовый завтрак непосредственно перед подачей йогуртом.

### 348. Хлопья сладкие с молоком

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

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

## Каши

### 349. Каша вязкая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	25	25
<i>или</i> пшенная	25	25
<i>или</i> рисовая	22,2	22,2
<i>или</i> перловая	22,2	22,2
<i>или</i> ячневая	22,2	22,2
<i>или</i> овсяная	25	25
<i>или</i> хлопья «Геркулес»	22	22

<i>или</i> манная	22,2	22,2
<i>или</i> пшеничная	25	25
<i>или</i> кукурузная	28,5	28,5
Молоко или вода для крупы гречневой	80	80
для крупы пшенной	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 пшенной	80	80
для крупы кукурузной	77	77
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

Для питающихся с непереносимостью молочного белка каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 350. Каша жидкая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшенная	20	20
<i>или</i> рисовая	15,4	15,4
<i>или</i> овсяная	20	20
<i>или</i> хлопья «Геркулес»	15,4	15,4
<i>или</i> манная	15,4	15,4
<i>или</i> кукурузная	20	20
Молоко или вода для крупы пшенной	84	84
крупы рисовой	88	88
крупы овсяной	84	84
для крупы хлопьев «Геркулес»	88	88
для крупы манной	88	88
для крупы кукурузной	84	84
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кукурузную крупу предварительно замачивают на 14-16 часов. Крупу засыпают в кипящую молоко или воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для питающихся с непереносимостью молочного белка каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 351. Каша гречневая

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	20	20	-	-
Молоко	40	40	-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Вода	0,3	0,3	-	-
Соль	60	60	-	-
Масло сливочное	1	1	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 352. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью молочного белка каши допускается варить на воде (добавляют воду по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 353. Каша манная с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Молоко	50	50
Вода	25	25
Изюм	5	5
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный изюм замачивают для набухания. Крупу манную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности, добавляют замоченный изюм. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Для питающихся с непереносимостью молочного белка каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 354. 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	-	-
<b>Сироп:</b>			-	-
Сахар-песок	3	3	-	-
Вода	12	12	-	-
<b>Масса сиропа</b>		<b>14</b>	-	-
<b>Масса припущенных яблок с сиропом</b>	-	<b>22,5</b>	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью молочного белка каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 355. Каша «Дружба» с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	5,5	5,5
Крупа рисовая	5,5	5,5
Молоко	40	40
Масло сливочное	2,5	2,5
Сахар	2,5	2,5
Сухофрукты – курага	3	3
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В кипящее молоко засыпают подготовленные крупы и варят до загустения, добавляют сахар. После загустения в кашу добавляют половину масла сливочного. Масло предварительно растапливают. Добавляют предварительно размоченную и ошпаренную кипятком курагу. Кашу хорошо перемешивают. При отпуске добавляют вторую половину растопленного сливочного масла.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 356. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекаладывают 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 357. Каша кукурузная жидкая с сухофруктами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	20	20
Вода	72	72
Молоко	12	12
Сахар-песок	2,5	2,5
Курага	10	10
Яблоки сушеные	8	8
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кукурузную крупу предварительно замачивают на 14-16 часов. Подготовленную крупу кукурузную засыпают в подготовленную кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности, соединяют с предварительно замоченной и ошпаренной курагой и яблоками. Доводят до готовности. Тщательно перемешивают.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 358. Каша рассыпчатая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	47,6	47,6
<i>или</i> пшенная	40	40
<i>или</i> рисовая	35,7	35,7
<i>или</i> перловая	33,3	33,3
<i>или</i> ячневая	33,3	33,3
<i>или</i> пшеничная	40	40
<i>или</i> 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 пшенной	72	72
для крупы кукурузной	72	72
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Крупы 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 359. Каша овсяная с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	10	10
Молоко и/или вода	38	38
Соль	0,3	0,3
Вода	50	50
Сахар-песок	3	3
Курага	3	3
Масло сливочное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Хлопья овсяные («Геркулес») засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Добавляют предварительно размоченную и ошпаренную кипятком курагу. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 360. Каша овсяная на молоке

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»	8	8	-	-
Молоко	28,5	28,5	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Вода	62,5	62,5	-	-
Сахар-песок	1,5	1,5	-	-
Масло сливочное	1	1	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** хлопья овсяные («Геркулес») засыпают в кипящую смесь молока и воды, 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 гастроёмкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 361. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 362. 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
<b>Выход</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 363. Каша рисовая с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10	10
Вода	47	47
Молоко	40	40
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Яблоко свежее	15,9	11,1
Масло сливочное	2	2
<b>Выход</b>	-	100

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко и /или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. Добавляют растопленное сливочное масло.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 364. Каша пшенная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша пшенная охлажденная	-	-	95	95
Крупа пшенная	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленную крупу пшенную 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 гастоємкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 365. Каша пшeнная с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша пшeнная с изюмом охлажденная	-	-	95	95
Крупа пшeнная	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
<b>Выход</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный изюм замачивают для набухания. Подготовленную крупу пшeнную 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 гастоємкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### 366. Каша пшeнная с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша пшeнная с курагой охлажденная	-	-	95	95
Крупа пшeнная	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

### Изделия из круп

#### 367. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 ёмкость, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 368. Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	24	24
<i>или</i> пшено	27	27
<i>или</i> крупа пшеничная	27	27
Вода (на кашу рисовую)	56	56
Вода (на кашу пшенную, пшеничную)	54	54
Тыква	40	28
<i>или</i> 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
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>112</b>
<b>Масса готовой запеканки</b>	-	<b>100</b>
Масло сливочное	5	5
<i>или</i> соус ТК №364, 366	30	30
<i>или</i> молоко сгущённое ТК №371	20	20
<b>Выход: с маслом</b>	-	<b>105</b>
<b>с соусом</b>	-	<b>130</b>
<b>с молоком сгущённым</b>	-	<b>120</b>

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы) и варят при непрерывном помешивании, за 10 мин. 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 сгущённым.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 369. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 370. 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
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>112</b>
<b>Масса готовой запеканки</b>	-	<b>100</b>
Клубника (земляника) или вишня быстрозамороженная	12,0	12,0
<i>или</i> малина быстрозамороженная	12,0	12,0
<i>или</i> вишня быстрозамороженная	12,0	12,0
Вода	9,0	9,0
Сахар-песок	16,5	16,5
Масса ягодного соуса	-	<b>30</b>
<b>Выход с соусом</b>	-	<b>130</b>

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 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. 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 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 371. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 теплое 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 372. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 373. Каша гречневая с овощами (брокколи, кабачки, морковь, лук репчатый)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Брокколи б/з	30	30
Кабачки б/з	30	30
Масло растительное	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,61	2,61
<i>или</i> морковь столовая свежая	3,26	2,61
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5,95	5,95
<i>или</i> лук репчатый свежий	7,09	5,95
Крупа гречневая	20	20
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Брокколи (разделенную на соцветия) и кабачки припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневую кашу соединяют с припущенными овощами и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

### 374. Крупеник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	30	30
или крупа пшеничная	30	30
Молоко	20	20
Вода	28	28
<b>Масса каши</b>		<b>74</b>
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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности. Соль, сахар добавляют за 5-10 мин. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 375. Кускус по-мексикански

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кускус	23	23
Овощная смесь б/з	58	58
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	3	3
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кускус смешивают с солью и маслом растительным, заливают кипятком в соотношении 1:1, закрывают крышкой для распаривания в течение 15-20 минут. Овощную смесь готовят в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 150-180 °С в течение 30 минут или припускают до готовности на плите. Распаренный кускус смешивают с приготовленной овощной смесью и прогревают.

### 376. Мамалыга

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	40,8	40,8
Соль	0,8	0,8
Вода	118,3	118,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Крупы варят в подсоленной воде.

### 377. Паэлья

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	2,98	2,98
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	18,9 19,28	18,7 18,7
Кальмар филе с/м	33	30
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженое	23,89	22,7
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	15 17,9	15 15
Перец сладкий свежий	10,22	7,7
Помидоры свежие	15,31	15
Чеснок свежий	0,41	0,305
Масло сливочное	3,1	3,1
Бульон и/или вода	20,0	20,0
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	6,1	6,1
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	1,5	1,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы нарезают средним кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Филе рыбное мороженое дефростируют, промывают, нарезают средним кубиком, припускают до готовности. Тушку или филе кальмара мороженые дефростируют, очищают, промывают и отваривают в течение 3-4 минут, затем охлаждают и нарезают кольцами или соломкой. Крупу перебирают и промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду в соотношении 1:6 и варят до готовности. Допускается приготовление риса в пароконвектомате в режиме «пар» в соотношении 1:3. Подготовленные овощи нарезают кубиком и припускают 5-8 минуты в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, добавляют измельченный чеснок и доводят до готовности. Выкладывают в емкость продукты слоями (отваренное филе птицы; припущенное филе рыбы; отваренный рис; кальмары; кукурузу; припущенные овощи), добавляют бульон или воду и готовят в духовом шкафу при температуре 220-280 °С 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» с закрытой крышкой при температуре 150-200 °С 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 378. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 добавляют подготовленную курагу, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180 °С в течение 10-15 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 379. 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	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	13,1	11	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	25	20	-	-
Изюм	10,2	10	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 пассерованные 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. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному рису добавляют пассерованные овощи и подготовленный изюм, закрывают крышкой и готовят в режиме «жар+пар» при температуре 160-180 °С в течение 10-15 минут.

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

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 380. Пудинг рисовый, манный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая <i>или</i> 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 мин. 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 ёмкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое теплое оборудование.

Запекают в течение 20-30 мин. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 381. Ризотто

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	28,0	28,0
Лук репчатый свежий	5,3	4,4
<i>или</i> лук репчатый свежий очищенный	4,4	4,4
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	2,2	2,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10,0
Перец сладкий свежий	5,9	4,4
Вода	56,0	56,0
Масло растительное	8,0	8,0
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные лук репчатый и морковь нарезают кубиком. Измельченные овощи припускают с добавлением масла растительного, соединяют с измельченным перцем, добавляют кукурузу без учета заливки. На припущенные овощи выкладывают подготовленный рис, затем горячую подсоленную воду, закрывают крышкой и тушат до готовности на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 25-30 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 382. Рис с овощами (капуста цветная, кабачки, фасоль стручковая, морковь, лук репчатый)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль б/з	30	30
Капуста цветная б/з	30	30
Кабачки б/з	30	30
Масло растительное	3,44	3,44
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,61	2,61
<i>или</i> морковь столовая свежая	3,26	2,61
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5,95	5,95
<i>или</i> лук репчатый свежий	7,09	5,95
Крупа рисовая	24,51	24,51
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кабачки, капусту, фасоль отваривают до полуготовности. Подготовленные лук репчатый и морковь шинкуют и пассеруют с добавлением масла растительного.

Крупу тщательно перебирают и промывают. 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. После стекания воды рис кладут в посуду, добавляют подготовленные овощи, тушат 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.

### Блюда из бобовых

#### 383. Бобовые в соусе

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

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 в отваре на 15-20 минут, который потом сливают.

Масло сливочное доводят до кипения. Отварные бобовые соединяют с соусом, добавляют прокипяченное масло сливочное, нагревают до кипения.

### 384. Бобовые с тушеной капустой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная <i>или</i> горох колотый или целый <i>или</i> чечевица	22,32 22,32 22,32	22,32 22,32 22,32
<b>Масса отварных бобовых</b>		<b>47</b>
Соль	1	1
Соус томатный ТК №363	7,8	7,8
Капуста тушеная ТК№ 343	46,87	46,87
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 в отваре на 15-20 минут, который потом сливают.

Отварные бобовые соединяют с тушеной капустой и томатным соусом, доводят до кипения.

### 385. Гороховое пюре с копченостями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох колотый или целый	38,5	38,5
<b>Масса отварных бобовых</b>		<b>77</b>
Соль	0,5	0,5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	15,4 18	15,4 15,4
Масло сливочное	7,7	7,7
Колбаса полукопченая для школьного питания	11,1	10,8
Чеснок свежий	4	3
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук нарезают кубиком. Подготовленный чеснок измельчают. Колбасу подготовленную нарезают кубиком.

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. Горох варят 60-90 минут. После того как овощи станут мягкими варку прекращают. Отвар сливают, а бобовые протирают. В полученную массу пюре добавляют соль.

Измельченный чеснок припускают с маслом сливочным, добавляют нарезанный лук, затем колбасу полукопченую. Затем добавляют гороховое пюре, перемешивают, нагревают до кипения.

### 386. 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
<b>Масса отварных бобовых:</b>		<b>44,4</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	49,8	49,8
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	66,4	49,8
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>48,4</b>
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
<b>Масса пассерованного лука:</b>		<b>4,9</b>
Яйцо	4,4	4,4
Сметана	2,2	2,2
Сухари панировочные	2,2	2,2
Соль	2,0	2,0
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>108,4</b>
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 387. Пюре из бобовых с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль продовольственная	27,65	27,65
<i>или</i> горох колотый или целый	27,65	27,65
<i>или</i> чечевица	27,65	27,65
<b>Масса отварных бобовых:</b>	-	<b>58</b>
Соль	1	1

Картофель свежий очищенный полуфабрикат	24,19	24,19
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	32,25	24,19
<b>Масса отварного картофеля:</b>	-	<b>23,55</b>
Молоко	15,16	15,16
Масло сливочное	4,84	4,84
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 в отваре на 15-20 минут, 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.

### 388. Пюре из бобовых с маслом сливочным и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пюре из бобовых ТК №218	86,96	86,96
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17,39	17,39
<i>или</i> лук репчатый свежий	20,70	17,39
Масло сливочное	6,52	6,52
<b>Масса пассерованного лука:</b>		<b>13</b>
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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

### 389. 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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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.

### 390. Чечевица с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чечевица	41	41
<b>Масса отварных бобовых</b>		<b>86</b>
Соль	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный	12	12
<i>или</i> лук репчатый свежий	14,3	12
Масло растительное	8	8
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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. Чечевицу варят 45-60 минут. После того как чечевица станет мягкой варку прекращают. Отвар сливают.

Подготовленный лук измельчают, пассеруют с маслом. Затем добавляют отварную чечевицу, соль и 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.

### Блюда из макаронных изделий

#### 391. 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
<b>Масса припущенной форели:</b>		<b>16,7</b>
Лапша рисовая	13,3	13,3
Соль	2,0	2,0
<b>Масса отварной лапши:</b>		<b>66,7</b>
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
<b>Масса соуса:</b>		16,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 с добавлением растительного масла 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.

### 392. Вок спагетти разноцветные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Спагетти разноцветные	39,2	39,2
Соль	2	2
<b>Масса отварных спагетти</b>		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
<b>Масса соуса:</b>		20
<b>Выход:</b>		100

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон). Макароны варят в кипящей подсоленной воде 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.

### 393. 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

<b>Масса припущенного кальмара:</b>		<b>13,3</b>
Овощи с/м	27,6	27,6
Макаронны	23,1	23,1
<b>Масса отварных макарон:</b>		<b>56,7</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 394. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 150-170 °С в течение 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 395. Лапшевник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны (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
<b>Масса готового лапшевника</b>	-	<b>96</b>
Масло сливочное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Макароны варят в воде, не откидывая. В охлажденные до 60-70 °С макароны 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 или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 150-170 °С в течение 15-20 минут. После запекания поливают прокипяченным сливочным маслом.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 396. Макаронник с печенью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень (говяжья)	82,1	67,0
Макароны	25,0	71,5
Лук репчатый	8,57	7,1
Масло растительное	2,3	2,3
Яйцо	3,6	3,6
Сахар-песок	4,0	4,0
Масло растительное д/смазки	2,0	2,0
Сухари панировочные	2,1	2,1
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	1,42	1,42
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Печень припускают. Готовую печень пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают. В охлажденные макароны добавляют взбитые с сахаром яйца, перемешивают. Подготовленные макароны 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 397. 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
<b>Масса готового макаронника</b>	-	<b>96</b>
Масло сливочное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 150-170 °С в течение 15-20 минут. После запекания поливают прокипяченным сливочным маслом.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 398. Макароны спагетти с брокколи

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны	25	25
Соль	1	1
<b>Масса отварных макарон</b>		<b>70</b>
Капуста брокколи б/з	25	25
Масло сливочное	3	3
Сыр	3,7	3,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи припускают до готовности. 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, соединяют с готовыми овощами, заправляют сливочным маслом и прогревают до полной готовности в течение 3-5 минут. Перед раздачей посыпают тертым сыром.

При непереносимости глютена макароны заменяют на макароны без глютена. При непереносимости белка молока блюдо можно готовить без масла сливочного или заменить его по рецептуре на масло растительное.

### 399. Макароны, 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
Макароны	34,7	34,7	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Соль	2	2	-	-
Сыр полутвердый	7,5	7	7,5	7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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°C в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170°C 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 400. Макароны отварные с овощами (лук, морковь)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	23	23
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	24	24
или морковь столовая свежая	30	24

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	18	18
<i>или</i> лук репчатый свежий	21	18
Томат-паста	2,6	2,6
Масло растительное	3	3
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле растительном, добавляют томатную пасту и продолжают готовить 5-7 мин. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6). Отварные макаронные изделия откидывают на дуршлаг (не промывают), перекладывают в гастроемкость, соединяют с подготовленными овощами и прогревают.

#### 401. Макароны с ветчиной и томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	29	29
<b>Масса отварных макарон</b>		<b>81,6</b>
Ветчина	8,7	<b>8,7</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,3	4,3
<i>или</i> лук репчатый свежий	5,1	4,3
Чеснок свежий	0,7	0,5
Томатная паста	2,4	2,4
Масло сливочное	4	4
Зелень (петрушка, укроп)	1	0,7
Соль	0,5	0,5
Сыр	2,5	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 10-15 мин. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Нарезанный мелко лук пассеруют на сливочном масле, добавляют ветчину, прогревают, затем добавляют пассерованную томатную пасту, мелко нарезанный чеснок и смешивают с отварными макаронами. Перед отпуском оформляют натертым сыром и мелко нарезанной зеленью.

#### 402. Макароны с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г		
Макаронные изделия	25	25	25	25
Фасоль стручковая б/з	25	25	-	-
Капуста цветная б/з	15	15	15	15
Капуста брокколи б/з	-	-	25	25
Масло сливочное	6	6	6	6
Соль	0,6	0,6	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		

Подготовленные овощи припускают до готовности. 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, соединяют с готовыми овощами, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают до полной готовности в течение 3-5 минут.

При непереносимости глютена макароны заменяют на макароны без глютена. При непереносимости белка молока блюдо можно готовить без масла сливочного или заменить его по рецептуре на масло растительное.

#### 403. Макароны с томатом

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

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.

#### 404. Паста «Болоньезе»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (спагетти)	17,4	17,4
Вода	104,4	104,4
Соль	0,4	0,4
Масло растительное	5	5,0
Сыр полутвердый	10,4	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Помидоры свежие	5,4	5
Чеснок свежий	1,5	1
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,5	1
Соль	0,6	0,6
<b>Соус «Болоньезе»:</b>		
Говядина крупный кусок охлажденная или говядина крупный кусок замороженная	22,08 24,1	21,7 21,7
Вода или бульон	4,8	4,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,04	3,04

<i>или</i> лук репчатый свежий	3,62	3,04
Томатная паста	4,32	4,32
Масло растительное	0,32	0,32
<b>Соус томатный:</b>		
Мука пшеничная в/с	0,28	0,28
Морковь столовая свежая очищенная	0,5	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный	0,4	0,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	0,47	0,4
Вода или бульон	7,6	7,6
Томатная паста	0,72	0,72
Масло сливочное	0,32	0,32
Сахар-песок	0,1	0,1
Соль	0,1	0,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Макаронные изделия отваривают в подсоленной воде. У помидоров удаляют место крепления плодоножки. Сыр натирают на терке. Мелкорубленные чеснок и лук пассеруют с добавлением растительного масла, добавляют помидоры, нарезанные кубиками, продолжают пассерование, затем вводят соус «Болоньезе», соус томатный, добавляют мелкорубленную зелень, солят, доводят до кипения. Затем соединяют с отварными макаронами и вновь доводят до кипения. При отпуске спагетти посыпают тертым сыром.

Для соуса томатного: подготовленные лук, морковь нарезают кубиком, пассеруют с добавлением масла сливочного, 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 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, 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.

Для соуса «Болоньезе»: подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла растительного, добавляют томатную пасту и продолжают припускание, затем добавляют подготовленный говяжий фарш, соль, добавляют воду и тушат до готовности.

#### **405. Паста «Карбонара»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Соус карбонара ТК №674	40	40
Изделия макаронные отварные ТК №626	60	60
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Изделия макаронные отварные подают с соусом.

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

#### 406. Паста сливочная с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны (спагетти)	19,76	20
Соль	1,2	1,2
<b>Масса отварных макарон:</b>		<b>60,6</b>
Масло растительное	6	6
Сыр полутвердый	4	4
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	20,2	20
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	20,6	20
Сливки 10%	20	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,8	2,8
<i>или</i> лук репчатый свежий	3,3	2,8
Чеснок	1,6	1,2
Перец сладкий	5,3	4
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной/вода	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр подготовленный измельчают на терке.

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110 °С (в соотношении 1:6), варят 5-8 мин., откидывают, не промывают. Куриное филе отваривают до полуготовности. Чеснок, лук очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают. Добавляют сладкий перец, припускают. Затем добавляют кусочки куриного филе. Добавляют бульон, сливки, масло сливочное, соль, припускают. Затем добавляют макароны, тщательно перемешивают и готовят еще 1-2 мин. на плите. При порционировании посыпают сверху сыром.

#### 407. Паста томатная с кальмаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (Спагетти)	20,0	20
Соль	1,2	1,2
<b>Масса отварных макарон</b>		<b>60,6</b>
Масло растительное	6	6
Сыр полутвердый	4	4
Кальмар филе с/м	22,2	20
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2,8	3
<i>или</i> лук репчатый свежий	3	3
Чеснок свежий	1,6	1,2
Масло сливочное	2	2
Томаты консервированные в собственном соку	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Макаронны закладывають в кипящую подсоленную воду 90-110 °С (в соотношении 1:6), варят 5-8 мин., откидывають, не промывають. Подготовленное мяо кальмара припускають в течение 3 минут. Подготовленный чеснок измельчають, подготовленный лук нарезають мелким кубиком и соединяють с маслом растительным и припускають. Затем добавляють кальмар, нарезанный соломкой, добавляють томаты и снова припускають. Добавляють масло сливочное, соль, припускають. Затем добавляють макаронны, тщательно перемешивають и готовят еще 1-2 мин. на плите. Выкладывають на тарелку, посыпають сверху сыром тертым.

#### 408. Паста «Фарфалле» с соусом «Песто»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Изделия макаронные («Фарфалле»)	29	29
Соль	2	2
<b>Масса отварных макарон</b>		<b>86</b>
Соус Песто ТК№699	14	14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или</i> лук репчатый свежий	6,3	5
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Лук репчатый подготовленный нарезають соломкой, припускають в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла в течение 5-7 минут. Макаронные изделия отварные соединяють с припущенным луком репчатым и соусом «Песто».

#### 409. Пастисио

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мяо бескостное) охлажденная	23,35	23
<i>или</i> говядина (мяо бескостное) замороженная	24,21	23
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>14</b>
Изделия макаронные	12,50	13
<b>Масса отварных макарон:</b>		<b>33</b>
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	3	3
<i>или</i> лук репчатый свежий	3,57	3
Помидоры свежие	10,20	10
Масло растительное	2	2
<b>Масса пассерованных овощей:</b>		<b>8</b>
Сыр полутвердый	11	10
Мука пшеничная	2	2,0
Масло сливочное	2	2
Молоко	20	20
Вода	37,5	38
Соль	1	1
<b>Масса соуса:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Макароны 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 перекалывают в емкость. Подготовленные лук и помидоры нарезают кубиком и припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла (часть от рецептурной нормы).

**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 до образования на поверхности румяной корочки.

#### 410. Фунчеца с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фунчеца	6	6
<b>Выход готовой фунчезы:</b>		<b>18</b>
Кунжут белый	1	1
Фасоль стручковая б/з	22	22
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	25	25
или морковь столовая свежая	31,3	25
Перец сладкий свежий	26	21
Масло растительное	13	13
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленного перца удаляют плодоножку с семенами.

Фунчозу заливают кипятком в пропорции 1:5, бланшируют в течение 5 минут, воду сливают, промывают холодной кипяченой водой, нарезают длиной не более 5 см. Фасоль стручковую б/з отваривают до готовности. Морковь нарезают соломкой и пассеруют на масле растительном, за 5 минут до готовности добавляют нарезанный соломкой перец сладкий свежий. Кунжут просушивают в пароконвектомате в режиме «жар» или в жарочном шкафу.

Все ингредиенты смешивают, сверху посыпают кунжутом.

## 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, яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды – 40-50 г соли) и варят после закипания воды 10 мин. 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.

### Блюда из яиц

#### 411. Драчена

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	80	80
Масло сливочное	4	4
Молоко	30	30
Мука пшеничная	4	4
Сметана	10	10
Соль	2	2
<b>Масса омлетной массы:</b>		<b>130</b>
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль, смешивают, далее добавляют муку и сметану, перемешивают, выливают смесь в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 412. Омлет с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	65	65
Молоко	25	25
Соль	0,3	0,3
<b>Масса омлетной смеси:</b>	-	<b>90</b>
Ветчина	15,5	15
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 413. Омлет с зеленым горошком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	65	65
Молоко	25	25
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	15	15
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль, смесь тщательно размешивают. Горошек зеленый консервированный откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С 5-7 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 414. Омлет с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	75	75
Молоко	29	29
Зелень свежая (укроп или петрушка)	1,4	1
Соль	0,25	0,25
<b>Масса омлетной смеси:</b>		<b>105</b>
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая), добавляют обработанную нарезанную зелень, перемешивают. 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 415. 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	-	-
<b>Масса омлетной смеси:</b>	-	<b>90</b>	-	-
Колбасные изделия	15,5	15	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 416. Омлет с перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	65	65
Молоко	25	25
Перец сладкий	15,5	15
Масло сливочное	3	3
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К обработанным яйцам добавляют соль и молоко, тщательно размешивают. Обработанный сладкий перец нарезают мелкими кубиками или ломтиком. Нарезанный перец пассеруют на сливочном масле. На смазанный маслом противень выкладывают пассерованный перец и заливают слоем омлетной смеси не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С 5-7 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 417. Омлет с помидором

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	65	65
Молоко	25	25
Помидор свежий	15,5	15
Масло сливочное	3	3
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К обработанным яйцам добавляют соль и молоко, тщательно размешивают. Обработанные помидоры нарезают мелкими кубиками или ломтиком. Нарезанные помидоры пассеруют на сливочном масле. На смазанный маслом противень выкладывают пассерованные помидоры и заливают их слоем омлетной смеси не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180- 200 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С 5-7 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 418. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкость. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 419. Цветная капуста, запеченная под омлетом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная	50,32	34
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Замороженную капусту цветную, не размораживая, или подготовленную свежую положить в кипящую подсоленную воду и варить 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- 3 см 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 420. 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	-	-
<b>Масса омлетной смеси:</b>		<b>105</b>	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 гостроемкость, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 421. Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	100	100
Соль	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 422. Фритатта с сыром и ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фритатта с сыром и ветчиной охлажденная	-	-	100	100
Яйцо	70	70	-	-
Молоко	20	20	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сыр полутвердый м. д. ж. 45%	5	5	-	-
Ветчина	10,1	10	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** к подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленную ветчину нарезают кубиком, или ломтиком, или соломкой. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости). Сыр измельчают на терке. 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. За 5 минут до готовности посыпают сыром.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

## 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.

### Блюда из творога

#### 423. Запеканка из творога с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	70	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
Вишня б/з	10,2	10
Сахар-песок	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>110</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 вишню б/з, смешанную с сахаром, 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 при режиме «жар» температуре 150-180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 424. 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 9%	90	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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 425. Запеканка из творога с клюквой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	70	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
Клюква	10,2	10
Сахар-песок	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>110</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 клюкву б/з, смешанную с сахаром, 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 при режиме «жар» и температуре 150-180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 426. 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 9%	70	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	-	-
<b>Масса фарша из кураги</b>	-	<b>17</b>	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>110</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 при режиме «жар» и температуре 150-180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

**Фарш из кураги:** подготовленную курагу измельчают, смешивают с сахаром.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 427. Запеканка из творога с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	62,5 78,12	62,5 62,5
Молоко	15	15
Крупа манная	10	10
Яйцо	4,0	4,0
Творог 9%	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 428. 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 9%	65	65	-	-
Крупа манная	10	10	-	-
Сахар	7	7	-	-
Яйцо	3	3	-	-
Яблоки	23,1	20	-	-
Сахар	2	2	-	-
Вода	1,4	1,4	-	-
<b>Масса фарша:</b>	-	<b>21</b>		

Масло сливочное	2	2	-	-
Сухари панировочные	2,6	2,6	-	-
Сметана	2	2	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

**Фарш из яблок:** подготовленные яблоки нарезают ломтиками. Измельченные яблоки смешивают с сахаром, добавляют воду (20-30 гр. на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до загустения.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 429. Зразы из творога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	39,7	39,7
Изюм	8,2	8
Яйцо	13,6	13,6
Сахар	6,8	6,8
Молоко	27,3	27,3
Мука пшеничная	13,6	13,6
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>
Масло сливочное	4,1	4,1
Сметана	10	10
<b>Выход блюда без сметаны:</b>		<b>100</b>
<b>Выход блюда со сметаной:</b>		<b>100/10</b>

Творог протереть, добавить муку, сахар, яйцо и перемешать. Изюм перебрать, вымыть и отварить. Творожную массу разделить на лепешки, на середину каждой положить изюм, края лепешек защипать, изделия запанировать в муке.

Запекают изделия с двух сторон в жарочном шкафу на емкостях, смазанных сливочным маслом при температуре 180-200°С, или в пароконвектомате в режиме

«жар-пар» при температуре 150–180 °С в течение 15–20 минут до готовности и образования румяной корочки. Можно раздавать зразы с прокипяченной сметаной. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 430. 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 9%	90	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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>117,3</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** творог смешивают с крупой 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 при режиме «жар», температуре 150–180 °С в течение 15–20 мин. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 431. Пудинг из творога, запеченного с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	75	75
Крупа манная	7,3	7,3
Сахар-песок	7,3	7,3
Яйцо	5	5
Изюм	10,2	10
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,46	2,46
Сметана	2,46	2,46
Вода	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Белок отделяют от желтка. Желтки растирают с сахаром. Масло сливочное доводят до кипения. В горячей воде растворяют ванилин и вводят тонкой стружкой 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 при режиме «жар-пар», температуре 150-180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 432. Пудинг из творога запеченный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	83	83
Крупа манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Яйцо	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Вода	10	10

<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>118</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 при режиме «жар-пар», температуре 150–180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 433. Пудинг из творога с персиком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	76	76
Крупа манная	11	11
Сахар-песок	5	5
Яйцо	10	10
Персики консервированные (без учета заливки)	10	10
Масло сливочное	2	2
Соль	0,25	0,25
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Вода	8	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. Упаковку (банки) с персиками промывают, вытирают чистой ветошью. Персики нарезают кубиком. В творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, соль, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, подготовленные персики. Полученную массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме «жар-пар» при температуре 150–180 °С в течение 15-20 мин до образования на поверхности

румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 434. Пудинг из творога с шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	76	76
Крупа манная	11	11
Сахар-песок	5	5
Яйцо	10	10
Масло сливочное	2	2
Соль	0,3	0,3
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана	2,5	2,5
Апельсиновая цедра	1	1
Вода	8	8
Темный шоколад (капли)	6,7	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, соль, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, апельсиновую цедру, темный шоколад. Полученную массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме «жар-пар», температуре 150-180 °С в течение 15-20 мин. до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг запеченный, не выкладывая, нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 435. Суфле творожное запеченное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	70	70
Мука пшеничная	7	7
Молоко	20	20
Яйцо	10	10

Сахар-песок	6	6
Соль	0,25	0,25
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>113</b>
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 436. Сырники из творога промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сырники ПП	100	100
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку протирают, вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, смазанную растительным маслом. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не ниже 85 °С в центре продукта. \*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

#### 437. 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
Масло растительное	-	-	-	-
Творог 9%	85,7	84	-	-
Мука пшеничная	20	20	-	-
Яйцо	3	3	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сахар-песок	10	10	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>116</b>	-	-
Масло сливочное	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 10-25 мин. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 438. Сырники с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	74	74
Мука пшеничная	20	20
Яйцо	5	5
Сахар-песок	5	5
Изюм	8	8
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В творог добавляют муку, сахар, предварительно обработанный ошпаренный изюм, массу перемешивают. Формуют сырники, выкладывают их на противень, смазанный маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 10-25 мин. или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 150–180 °С в течение 15-20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 439. Сырники с цукатами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	74	74
Мука пшеничная	20	20

Яйцо	5	5
Сахар-песок	5	5
Цукаты	8	8
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В творог добавляют муку, сахар, цукаты, массу перемешивают. Формуют сырники, выкладывают их на противень, смазанный маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 10-25 мин. или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150–180 °С в течение 15-20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 440. Сырники по-киевски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9%	60	60
Мука пшеничная	20	20
Яйцо	5	5
Сахар-песок	5	5
Соль	0,25	0,25
Ванилин	0,1	0,1
<b>Масса творожной массы:</b>		<b>90</b>
Повидло	15	15
<i>или джем</i>	15	15
Сухари панировочные	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную, подготовленные яйца (часть от рецептурной нормы), сахар, ванилин, соль. Массу хорошо перемешивают и формуют лепешки, выкладывают повидло или джем, зачищают края и формуют изделие овальной формы, смазывают яйцом (часть от рецептурной нормы), панируют в сухарях и укладывают в емкость, смазанную маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 10-25 мин. или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150–180 °С в течение 15-20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## **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

#### 441. Рыба (филе) в тесте запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	69,05	65,6
Мука пшеничная	20	20
Молоко	10	10
Яйцо	15	15
Соль	1	1
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Обработанную рыбу нарезают на порционные куски, солят. Муку смешивают с теплым молоком, добавляют желтки яиц, соль, перемешивают, чтобы не было комков, оставляют на 10-15 мин. для набухания клейковины. Затем вводят взбитые белки и перемешивают до однородной массы. Подготовленные порционные куски рыбы погружают в тесто, выкладывают в смазанную растительным маслом гастроемкость 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 мин. до образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 442. Рыба аппетитная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	76,4	72,6
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	6	6

Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	16,6	16,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	7,1	7,1
Сыр	5,4	5
Яйцо	5	5
Масло растительное	8	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе рыбы нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке и запекают. Подготовленную капусту нарезают соломкой, лук полукольцами, овощи пассеруют с добавлением растительного масла. Затем часть капусты укладывают на смазанный растительным маслом противень, кусочки рыбы, лук и остальную капусту. Смазывают яйцом, посыпают тертым сыром 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 мин. до образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 443. Рыба в соусе запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 жарочном или 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 444. Рыба запеченная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	124,2	118
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	4	4
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 445. Рыба запеченная «Пикантная»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	50,9	48,3
Томатная паста	5	5
Кабачки б/з <i>или</i> кабачки свежие	20	20
Помидоры свежие	27	20
Помидоры свежие	17,6	15
Сыр «Фетакса»	10	10
Лимон (для сока)	13,3	6
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 жарочном или духовом шкафу при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут. Рыбу сбрызгивают лимонным соком, посыпают сыром, нарезанным кубиками, и продолжают запекание или приготовление в пароконвектомате еще в течение 8-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 446. Рыба, запеченная под маринадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	62,7 62,7	59,5 59,5
Соль	2	2
Мука пшеничная	3,3	3,3
Масло растительное	3,3	3,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	30 40	30 30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	7,5 8,9	7,5 7,5
Томатная паста	30	30
Масло растительное	5	5
Сахар-песок	12,5	12,5
Лимонная кислота	1,4	1,4
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Замороженную рыбу дефростируют, промывают. Подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, посыпают солью (1/2 от рецептурной нормы), панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость 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.

**Маринад:** подготовленные овощи нарезают: лук репчатый – полукольцами, морковь – соломкой и припускают 10-15 минут с добавлением масла растительного. Затем добавляют томатную пасту, лимонную кислоту и припускают еще 7-10 минут. Добавляют воду и тушат 15-20 минут. В конце тушения добавляют оставшуюся соль и сахар.

Рыбу порционируют и сверху поливают маринадом.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 447. Рыба, запеченная по-олимпийски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	51,1 51,1	48,6 48,6
Брокколи б/з	7,5	7,5
Цветная капуста б/з	5,4	5,4
Помидоры свежие	11,2	11,0
Соус салатный	10,0	10,0
Сыр	5,4	5,0
Мука пшеничная	5,6	5,6
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Брокколи, цветную капусту, подготовленный помидор, нарезанный кубиками, предварительно мелко натертый сыр соединяют и заправляют соусом салатным. Рыбу панируют в муке, выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом, сверху выкладывают овощи с сыром и соусом 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 мин. до образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сыра других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 448. Рыба, запеченная по-провансальски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	56,1 56,1	53,3 53,3
Помидоры свежие	27	27
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	3,3 3,8	3,3 3,3
Масло растительное	6	6
Лимоны свежие	4	3
Чеснок свежий	0,7	0,5
Сыр полутвердый	7,5	7,4
Соль	1	1
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1,3	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры – мелким кубиком, лук репчатый – полукольцами, зелень и чеснок мелко измельчают. Подготовленный чеснок соединяют с тертым сыром, маслом растительным, перемешивают.

Лук репчатый пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 5-7 минут, добавляют нарезанные помидоры и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, сверху выкладывают подготовленное и нарезанное на порционные куски филе, посыпают солью, поливают выжатым соком лимона, сверху выкладывают смесь из сыра и чеснока. 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 мин. до образования румяной корочки. Перед подачей посыпают подготовленной измельченной зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сыра других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 449. 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
или картофель свежий продовольственный	60	45	91,2	68,6
Филе рыбы с кожей	41	39	32	30,3
или 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 маслом 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 мин. до образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 450. Рыба, запеченная с кунжутом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе горбуши н/к с/м	121	115
Кунжут семя	2	2
Масло растительное	2	2
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную горбушу нарезают на порционные куски, солят, выкладывают на противень, смазанный маслом, посыпают кунжутом белым. Запекать в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 160 °С в течение 15-20 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 451. Рыба, запеченная с луком и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	77,8	73,9
Соль	0,4	0,4
Мука пшеничная	4,4	4,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	26,1 31,1	26,1 26,1
Масло растительное	2,6	2,6
Соус салатный	13,0	13,0
Сыр полутвердый	1,8	1,7
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе рыбы нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке, укладывают в смазанную маслом растительным (часть от рецептурной нормы) емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 160 °С в течение 15-20 минут до готовности. Подготовленный лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле. На рыбу укладывают лук, смазывают соусом салатным, посыпают тертым сыром и запекают до образования румяной корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 452. 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	27,8	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 емкостью, сверху выкладывают 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 или в пароконвентомате в режиме «жар+пар» при температуре 170-180 °С в течение 12-15 минут. За 5 минут до окончания запекания снимают крышку. Перед подачей посыпают подготовленной измельченной зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 453. Рыба, запеченная с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе горбуши н/к с/м	121	115
Сыр полутвердый	10,8	10
Масло растительное	2	2
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную горбушу нарезают на порционные куски, солят, выкладывают на противень, смазанный маслом, посыпают натертым сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 15-25 минут или в пароконвентомате в режиме «жар+пар» при температуре 160 °С в течение 15-20 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 454. Рыба по-архангельски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	109,6	104,4
<i>или</i> филе рыбы без кожи	109,6	104,4
Соль	2	2
Мука пшеничная	3,5	3,5
Яйцо куриное	7,6	7,6
Масло растительное	3	3
Лук зеленый	5,8	4,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное рыбное филе панируют в муке и яйце (часть от рецептурной нормы), выкладывают на противни, смазанные маслом растительным. Подготовленные яйца отваривают, охлаждают, нарезают. На рыбное филе панированное сверху выкладывают рубленые вареные яйца, перемешанные с нарезанным зеленым луком, и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 160 °С в течение 15-20 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 455. Рыба по-средиземноморски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	50,72	48,3
Томатная паста	5	5
Кабачки (цукини) свежие	21,05	20
Помидоры свежие	15,31	15
Сыр	10,8	10
Лимоны свежие	5,715	5
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр зачищают и натирают на терке. Подготовленные лимоны разрезают пополам, удаляют косточки и отжимают сок. У помидоров удаляют места прикрепления плодоножки. Подготовленные помидоры нарезают кубиком, смешивают с кабачками (цукини) свежими и выкладывают на предварительно смазанный маслом противень. Сверху выкладывают порционные куски рыбы, поливают томатной пастой, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут. Посыпают подготовленным натертым сыром, соком лимона и запекают до расплавления сыра.

#### 456. Стейк из семги

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба семга тушка с/м <i>или</i> рыба филе семга с/м	161	119
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	6	6
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную семгу тушку разделяют на филе без кожи и костей. Филе нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают при температуре 180-200 °С в течение 15-30 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 140-160 °С в течение 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 457. Суфле рыбное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы без кожи	77,1	73,2
<b>Масса припущенной рыбы:</b>	-	<b>60</b>
Молоко	20	20
Бульон рыбный и/или вода	15	15
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	4	4
Соль	0,5	0,5
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>35</b>
Яйцо	20	20
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>115</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Рыба припущенная

### 458. Вок кальмар с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кальмара	75,9	44
<b>Масса припущенного кальмара:</b>	-	<b>20</b>
Овощи с/м	130	87
<b>Масса припущенных овощей:</b>	-	<b>80</b>
Масло растительное	4	4
Лимон	2	0,9
Чеснок	0,7	0,5
Соль	0,5	0,5
Вода	26	26
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные кальмары нарезают кольцами, сбрызгивают отжатым из подготовленных лимонов соком. Подготовленный чеснок измельчают, пассеруют до готовности, соединяют с кольцами кальмара, овощами, солью и добавляют в несколько приемов горячую воду, припускают при закрытой крышке в течение 7 минут.

### 459. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

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. В пароконвектомате готовят в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут.

### 460. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. В пароконвектомате готовят в режиме «пар» при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут. Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась.

## Рыба тушеная

### 461. Рыба, тушенная с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

## Блюда из котлетной массы

### 462. Биточки из рыбы с зеленым маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы без кожи	89,8	85,3
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко	10	10
Соль	0,7	0,7
Яйца (в фарш и для панировки)	10	10
Масло сливочное	10	10
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1,35	1
Мука пшеничная	5	5
Сухари панировочные	10	10
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>142</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе рыбы вместе с замоченным в молоке белым хлебом пропускают через мясорубку два раза, добавляют соль, яйцо (часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают. Подготовленную массу выбивают и формуют в виде лепешек, на середину укладывают зеленое масло, заворачивают, панируют в муке, затем в оставшейся части яйца, затем в панировочных сухарях, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным. Запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 160 °С 10-15 минут.

Для приготовления зеленого масла: размягченное масло сливочное соединяют с мелконарезанной зеленью. Формуют в виде батончика, охлаждают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 463. Биточки рыбные по-домашнему

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	77,9 77,9	74 74
Крупа рисовая	9	9
<b>Масса отварного риса</b>		<b>26</b>
Соль	1	1
Сухари панировочные	10	10
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Крупку тщательно перебирают и промывают, засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают до полуготовности при слабом кипении, воду сливают, рис охлаждают. Рыбу дефростируют, промывают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, подготовленный рис, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формируют биточки, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160-180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 464. Кнели рыбные отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	74	70
Молоко	30	30
Мука пшеничная	10	10
Соль	0,8	0,8
Яйцо	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 465. Зразы рыбные рубленые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	63,2	60
Хлеб пшеничный	63,2	60
Хлеб пшеничный	16	16
Молоко или вода	17	17
Яйца	4	4
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10	10
	12,5	10
Зелень свежая (укроп или петрушка)	1,8	1,3
Масло сливочное	5	5

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	20 23,8	20 20
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>114</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную размороженную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку, вымешивают, формируют изделия в виде лепешек, на середину лепешек кладут фарш и края соединяют.

**Приготовление фарша:** морковь нарезают кубиком или соломкой и припускают с добавлением масла сливочного, лук пассеруют на сливочном масле, смешивают с припущенной морковью и нарезанной зеленью.

Сформованные зразы варят на пару в течение 20-25 минут до готовности или готовят в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 110° С в течение 10 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 466. 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 <i>или</i> филе рыбы без кожи	82 82	79 79	- -	- -
Молоко	10	10	-	-
Хлеб пшеничный	20	20	-	-
Яйцо	5	5	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Сухари панировочные	5	5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>116</b>	-	-
Масло растительное	1,5	1,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

**467. Котлеты или биточки рыбные любительские**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	71	67
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	20	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	8	8
Хлеб пшеничный	9,5	8
Яйцо	9	9
Молоко	10	10
Соль	10	10
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>124</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и репчатым луком. В массу добавляют соль, яйцо, все тщательно перемешивают, пропускают вновь через мясорубку и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают в гастроемкость, смазанную растительным маслом, и запекают в духовом или жарочном 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**468. Котлеты рыбные с панировочными сухарями**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	80	76	-	-
Масло сливочное	80	76	-	-
Масло сливочное	10	10	-	-
Сухари панировочные	20	20	-	-
Яйцо	2	2	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Сухари панировочные	5	5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>113</b>	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку, фарш соединяют с панировочными сухарями, смешанными с маслом сливочным, 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.

#### 469. Тефтели рыбные с сырным соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или</i> филе рыбы без кожи	51,9	49,3	51,9	49,3
Крупа рисовая	-	-	4,9	4,9
<b>Масса риса припущенного:</b>	-	-	-	<b>14</b>
Хлеб из муки пшеничной	14	14	-	-
Молоко <i>или</i> вода	7	7	7	7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	7	7	7	7
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Мука пшеничная	5,6	5,6	5,6	5,6
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>78</b>	-	<b>78</b>
Масло растительное	1,4	1,4	1,4	1,4
<b>Соус сырный ТК №370</b>	-	30	-	30
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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, сверху поливают соусом сырным 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.

**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, сверху поливают соусом сырным и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате режиме «жар-пар» при температуре 170–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 470. 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 филе рыбы без кожи</i>	74,2	70,5	74,2	70,5	-	-
Крупа рисовая	-	-	7	7	-	-
<b>Масса риса припущенного:</b>	-	-	-	<b>20</b>	-	-
Хлеб из муки пшеничной	20	20	-	-	-	-
Молоко	10	10	10	10	-	-
<i>или вода</i>	10	10	10	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	10	10	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	11,9	10	11,9	10	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная	8	8	8	8	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>118</b>	-	<b>118</b>	-	-
Масло растительное	2	2	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 течении 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 гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 471. Фишболы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фишболы охлажденные	-	-	100	100
Филе рыбы с кожей	84,2	80	-	-
или филе рыбы без кожи	84,2	80	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
или лук репчатый свежий	5,95	5	-	-
Сухари панировочные	20	20	-	-
Яйцо	7	7	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Сухари панировочные	5	5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>114</b>	-	-
Масло растительное	1,5	1,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** филе рыбное подготовленное пропускают через мясорубку совместно с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 150-160 °С в течение 15-20 минут до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

#### 472. Каштаны рыбные с соусом пикантным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей	51,9	49,3	51,9	49,3
или филе рыбы без кожи	51,9	49,3	51,9	49,3
Крупа рисовая	-	-	4,9	4,9
<b>Масса риса припущенного:</b>	-	-	-	<b>14</b>
Хлеб из муки пшеничной	14	14	-	-
Молоко	7	7	7	7
или вода	7	7	7	7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	7	7
или лук репчатый свежий	8,3	7	8,3	7
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Мука пшеничная	5,6	5,6	5,6	5,6

<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>78</b>	-	<b>78</b>
Масло растительное	1,4	1,4	1,4	1,4
<b>Соус пикантный ТК №680</b>	-	<b>30</b>	-	<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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, сверху поливают соусом пикантным 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.

**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, сверху поливают соусом пикантным и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате режиме «жар-пар» при температуре 170-180 °С в течении 12-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 473. Фрикадельки рыбные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	69,5	66
Хлеб из муки пшеничной	24	24
Молоко	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	14 16,6	14 14
Яйцо	8	8
Соль	0,8	0,8
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>118</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 варят на пару при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут.

#### 474. Шницель рыбный натуральный рубленый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	84,2	80
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	17,3 20,2	17,3 17,3
Молоко	5	5
Сухари панировочные	10	10
Соль	0,5	0,5
Яйца	5	5
Сухари панировочные на панировку	5	5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>122</b>
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 формируют 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 475. Фрикадельки рыбные для супа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы с кожей <i>или филе рыбы без кожи</i>	95	94
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	20 23,8	20 20
Яйцо	5	5
Бульон или вода	9	9
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком. 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 варят на пару при температуре 90-100 °С в течение 10-15 минут.

## **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 до 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

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

### 476. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 477. Говядина, запеченная с макаронами и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	23,4 25,3	23 23
<b>Масса отварной говядины:</b>	-	<b>14</b>
Макароны гр. А <фигурные>	12,5	12,5
<b>Масса отварных макарон:</b>	-	<b>32,5</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	3 3,6	3 3
Помидоры свежие	11,8	10
Масло растительное	2	2
<b>Масса пассерованных овощей:</b>	-	<b>7,5</b>
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
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>55</b>
Масло растительное (для смазки)	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Макароны 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сыря других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 478. Запеканка из печени с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	67,5	56
<b>Масса печени припущенной:</b>	-	<b>48</b>
Крупа рисовая	17	17
<b>Масса риса отварного:</b>	-	<b>48</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20
<i>или</i> лук репчатый свежий	23,8	20
Масло сливочное	2,0	2
<b>Масса пассерованного лука:</b>	-	<b>10</b>
Яйцо	8,0	8
Яйцо для смазки	2,0	2
Масло сливочное	3,0	3
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 емкостью, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сыря других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**479. Запеканка с говядиной и овощами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	36,1 39,6	35,6 35,6
<b>Масса отварной говядины:</b>	-	<b>22,0</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	88,9 111,1	88,9 88,9
<b>Масса картофеля отварного:</b>	-	<b>46,0</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	8,9 10,6	8,9 8,9
Вода	13,3	13,3
Масло сливочное	1,3	1,3
<b>Масса лука пассерованного:</b>	-	<b>9,0</b>
Помидоры свежие	17,0	16,7
Баклажаны свежие <i>или</i> баклажаны б/з	11,7 11,1	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
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>24,0</b>
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 480. Лепешка с говядиной и фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с томатом ТК №1082	33,3	33,3
Говядина запеченная ТК №476	13,3	13,3
Перец запеченный ТК №320	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную говядину нарезают брусочком или кубиком, перец, запеченный брусочком или соломкой, зелень мелко измельчают.

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 5-10 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 481. Лепешка с говядиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с зеленью ТК №1080	33,0	33,0
Говядина запеченная ТК №476	13,0	13,0
Перец запеченный ТК №320	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Запеченную говядину нарезают брусочком или кубиком, перец запеченный – брусочком или соломкой. Подготовленные помидоры нарезают ломтиками. Готовую тортилью с зеленью смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают измельченную говядину, перец запеченный, подготовленную 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 5-10 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 482. Лепешка с мясом и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с куркумой ТК №1081	33,3	33,3
Шейка свиная запеченная ТК №489	13,3	13,3
Перец запеченный ТК №320	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную шейку свиную нарезают брусочком или кубиком, перец запеченный – брусочком или соломкой, зелень мелко измельчают. Готовую тортилью с куркумой смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают измельченную шейку свиную, перец запеченный, подготовленную 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 5-10 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 483. Мясо по-французски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (мясо бескостное) охлажденная	50,6	50
<i>или</i> свинина (мясо бескостное) замороженная	55,56	50
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	25	25
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	27,7	25
Соус салатный	20	20

Сыр полутвердый	4,1	4,06
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	32	32
<i>или</i> Лук репчатый свежий продовольственный	34,78	32
Маслины б/к	1	1
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости).

Подготовленный картофель варят в кипящей воде с добавлением соли до полуготовности и нарезают кружочками. Лук репчатый припускают с добавлением воды и растительного масла. Подготовленные маслины нарезают кружочками. Делают смесь для запекания из мелко натертого сыра и соуса салатного. Подготовленную шейку свиную нарезают поперек волокон на порционный кусочек и слегка отбивают, солят. Кусочки порционного мяса укладывают на смазанный растительным маслом противень, сверху выкладывают пассерованный лук, затем отварный картофель, смесь для запекания, нарезанные маслины и запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250°С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160 °С в течение 10-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 484. Оладьи из печени с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	96,4	80
Морковь очищенная	11	11
<i>или</i> морковь столовая свежая	13,1	11
Масло сливочное	4	4
Мука пшеничная	17	17
Яйцо	17	17
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 485. 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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>116</b>
Масло растительное	12	12
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 486. Пита (лепешка) с шашлычками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пита ТК №1079	15	15
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	72,7	72
<i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	77,4	72
Перец сладкий свежий	8,4	6,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	11,2	9,4
<i>или</i> 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
Салат-гарнир из овощей ТК №28		25
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лимон свежий нарезают 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 2х2см.

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, нарезают на 4 части. Подают готовые шашлычки с питой и салатом – гарниром из овощей. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 487. Суфле из отварного мяса (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	79,2	78
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	86,7	78
<b>Масса отварной говядины:</b>	-	<b>48,4</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 488. Суфле из печени

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	90,4	75
<b>Масса отварной печени:</b>	-	<b>52,5</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12,0	12
<i>или</i> лук репчатый свежий	14,3	12
Масло сливочное	4,0	4

<b>Масса пассерованного лука:</b>	-	<b>8</b>
Молоко	28	28
Мука пшеничная	16	16
Яйцо	9	9
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 течении 10-12 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 489. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо нарезают брусочками, посыпают солью, соединяют с соусом салатным, перемешивают. Выкладывают мясо в смазанную маслом растительным емкость. 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

#### 490. Шницель с болгарским перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	73,1	72
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	80	72
Яйцо	12	12
Сухари панировочные	7	7
<b>Масса говядины запеченной:</b>	-	<b>60</b>
Перец сладкий свежий	96,0	72
Томатная паста	13	14
Масло растительное	3	3
Соль	1	1
Вода	14	14
<b>Масса перца сладкого припущенного:</b>	-	<b>55</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, отбивают, солят, смачивают в льезоне (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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Тушеное мясо, субпродукты

### 491. Азу по-татарски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Азу из говядины охлажденное	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	66,5	66	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	73,33	66	-	-
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>50</b>		
Масло сливочное	1	1	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12		
или лук репчатый свежий	14,3	12	-	-
Мука пшеничная	4	4	-	-
Томатная паста	8	8	-	-
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	-	-
Бульон мясной (или вода)	48	48	-	-
Сахар-песок	0,5	0,5	-	-
Соль	1	1	-	-
Чеснок	1,33	1		
<b>Масса готового соуса:</b>	-	<b>50</b>		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мелко измельчают, огурцы консервированные нарезают соломкой, чеснок измельчают. Лук припускают с бульоном с добавлением масла сливочного и томатной пасты 15-20 мин., огурцы припускают в воде или бульоне.

Нарезанное мясо заливают соусом, добавляют припущенные овощи и огурцы и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 5-10 минут. В конце тушения добавляют соль и измельченный чеснок.

Приготовление соуса: пшеничную муку просеивают, пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную муку вливают часть горячего бульона и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают, повторно доводят до кипения.

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

**492. Азу из говядины с картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	48,5 51,3	48 48
Масло растительное	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	7 8,3	7 7
Томатная паста	4	4
Мука пшеничная	4	4
Фасоль стручковая б/з	10	10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель продовольственный свежий	10 13,3	10 10
Огурцы консервированные (без учета заливки)	13	13
Бульон мясной (или вода)	48	48
Сахар-песок	0,5	0,5
Соль	1	1
Чеснок	1,33	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо нарезают брусочками по 10-15 г, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томат-пюре, тушат почти до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Соус: в оставшийся бульон добавляют пшеничную муку, томат-пасту, соленые огурцы, нарезанные соломкой, предварительно пассерованный лук, соль, сахар, тщательно перемешивают и проваривают. Готовым соусом заливают мясо, добавляют запеченный картофель, стручковую фасоль отварную и тушат еще 15-20 минут. За 5 минут до готовности добавляют подготовленный мелко нарезанный чеснок.

**493. 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 <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	82,2 90	81 81	65,8 72	64,8 64,8	- -	- -
<b>Масса говядины отварной:</b>		<b>50</b>		<b>40</b>	-	-
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	3,8 4,8	3,8 3,8	5 6,3	5 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	-	-

<b>Масса соуса:</b>		<b>50</b>		<b>60</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 сметану, 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 гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

#### 494. 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
<b>Масса отварной говядины:</b>	-	<b>30</b>
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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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.

#### 495. 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	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	72,2	65	-	-
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>40</b>	-	-
Соль	1	1	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12	-	-
или 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	-	-
<b>Масса соуса:</b>		<b>60</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

#### 496. Говядина по-мексикански

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина по-мексикански охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	66,5	66	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	69,5	66	-	-
Морковь очищенная полуфабрикат	15	15	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	18,8	15	-	-
Бульон мясной (или вода)	41,7	41,7	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	17,9	15	-	-
Перец сладкий свежий	8,4	8	-	-
Томатная паста	5	5	-	-
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	8	8	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
Мука пшеничная	3	3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, бульон процеживают, говядину охлаждают. У перца сладкого удаляют плодоножку с семенами. Отварную говядину нарезают брусочком или соломкой. Подготовленную морковь нарезают соломкой и лук репчатый нарезают мелко, припускают с добавлением томатной пасты, воды или бульона. Подготовленное нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, кукурузой консервированной, томатной пастой, добавляют бульон и сливочную массу и тушат, в конце добавляют нарезанный соломкой перец сладкий и тушат 5-10 минут на слабом нагреве.

Сливочная масса: просеянную муку пшеничную пассеруют до золотистого колера, добавляют в муку растительное масло и хорошо перемешивают до однородной массы.

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

**497. Говядина с ананасом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	57,6 59,7	56,7 56,7
Вода (для варки бульона)	200	200
<b>Масса говядины отварной:</b>	-	<b>35</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь свежая	10 12,5	10 10
Томат-паста	5	5
Ананасы консервированные (без учета заливки)	10	10
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	4	4
Бульон мясной (или вода)	45	45
Лавровый лист	0,1	0,1
<b>Масса соуса:</b>		<b>65</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Вареное мясо охлаждают, нарезают брусочком. Очищенные лук репчатый, морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту, нарезанные ломтиком ананасы, лавровый лист и соль, припускают еще 3-5 мин. Нарезанное мясо отварное укладывают в посуду, добавляют полученный соус, заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10 минут.

**498. 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 <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	49,1 53,8	48,4 48,4	- -	- -
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>30</b>	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	54 72	54 54	- -	- -
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	3,9 4,6	3,9 3,9	- -	- -

Морковь свежая очищенная полуфабрикат	18	18	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

#### 499. Говядина тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина тушеная охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,6	56,7	-	-
<i>или говядина (мясо бескостное) замороженная</i>	63	56,7	-	-
<b>Масса говядины отварной:</b>	-	<b>35</b>	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	11,9	10	-	-
Томатная паста	2,8	2,8	-	-
Соль	1	1	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>65</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 500. Говядина тушеная с капустой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	91,8 100	90 90
<b>Масса говядины отварной:</b>		<b>55</b>
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	54,5 68,1	54,5 54,5
Масло сливочное	1	1
Томатная паста	1,1	1,1
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	1 1,2	1 1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	1,9 2,2	1,9 1,9
Мука пшеничная	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5
Сахар	1,3	1,3
Лавровый лист	0,004	0,004
Лимонная кислота	0,04	0,04
<b>Масса капусты тушеной</b>		<b>47,6</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	19 22,8	19 19
Масло сливочное	2,3	2,3
Помидоры свежие	19,5	19
Перец сладкий свежий	25,6	19
<b>Масса соуса с овощами</b>		<b>100</b>
<b>Выход:</b>		<b>55/100</b>

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные или припущенные нарезанные соломкой морковь, нашинкованный лук репчатый, лавровый лист и ту-

шат до готовности. За 5 минут до конца тушения, капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Отварное мясо нарезают средним кубиком 1см\*1см, соединяют пассерованным луком, добавляют воду (20 г на порцию), помидоры, нарезанные средним кубиком, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин., затем добавляют бланшированный сладкий перец, нарезанный средним кубиком, капусту тушеную и тушат до готовности с маслом сливочным. Отпускают говядину вместе с соусом и овощами.

При приготовлении в пароконвектомате: нарезанную соломкой капусту свежую кладут в гастроемкость слоем до 4 см, добавляют воду, лимонную кислоту, лавровый лист (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное и готовят в режиме «пар», морковь и лук, нашинкованные соломкой, припускают на сливочном масле, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование. Помидоры, нарезанные средним кубиком, выкладывают в гастроемкость и запекают в режиме «жар» при температуре 180 °С 7 минут.

Отварное мясо нарезают средним кубиком. Соединяют тушеные капусту, морковь, лук, сладкий перец, томатную пасту, нарезанное средним кубиком отварное мясо, хорошо перемешивают, солят, затягивают мучной пассеровкой, доводят до кипения, выкладывают в гастроемкости, сверху по всей поверхности выкладывают помидоры. Отпускают говядину вместе с соусом и овощами.

#### 501. Говядина тушеная с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина тушеная с картофелем охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	24,67	24,3	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	27	24,3	-	-
<b>Масса говядины отварной:</b>		<b>15</b>	-	-
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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°C в центре продукта.

## 502. Говядина тушеная с черносливом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,6	56,7	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	63	56,7	-	-
<b>Масса говядины отварной:</b>	-	<b>35</b>	-	-
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	-	-
<b>Масса соуса:</b>		<b>65</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 503. 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	-	-
<b>Масса говядины отварной:</b>		<b>50</b>		<b>40</b>	-	-
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	-	-
<b>Масса соуса:</b>		<b>50</b>		<b>60</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 томатной пасты и масла сливочного в течение 5-10 мин.

*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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

#### 504. Жаркое по-домашнему (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	57,2 62,7	56,4 56,4
<b>Масса отварного мяса:</b>		<b>35,7</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	51,4 68,4	51,4 51,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	5,1 6,1	5,1 5,1
Масло растительное	3,1	3,1
Томатная паста	1,2	1,2
Соль	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 505. Мясо шпигованное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	141,8 154	140 140
Соль	2	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	14,2 16,9	14,2 14,2
Морковь очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	31,8 20	25,4 25,4
Мука пшеничная	5,1	5,1
Томатная паста	6,8	6,8
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Крупные куски мяса шпигуют подготовленной морковью, нарезанной брусочками. Подготовленный лук и томатную пасту пассеруют с добавлением растительного масла.

Шпигованное мясо тушат с добавлением пассерованного лука с томатной пастой. Готовое мясо нарезают, заливают соусом и доводят до кипения. Раздается с соусом.

### 506. Паприкаш

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	69 75,5	68 68
<b>Масса готовой говядины:</b>		<b>42</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	22,8 27,2	22,8 22,8
Лимонная кислота	0,04	0,04
Помидоры свежие	23,4	22,8
Масло сливочное	8,5	5,2
Перец сладкий свежий	5,48	4,11
Чеснок свежий	2,2	1,7
Зелень свежая (петрушка)	3,8	2,8
Соль	0,9	0,9
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мелко нарезанный подготовленный репчатый лук пассеруют с добавлением масла сливочного, добавляют мясо нарезанное кубиком, добавляют воду (40-50 г на порцию) и тушат в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении около 1 часа. За 20-30 минут до окончания тушения вводят нарезанные кубиком свежие помидоры и перец сладкий свежий, раствор лимонной кислоты с водой, доводят до кипения. В конце тушения добавляют соль, мелко нарезанный или натертый чеснок, мелко нарезанную обработанную зелень.

### 507. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 508. 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	100
Печень говяжья замороженная	171,1	142	-	-
Масло сливочное	1,2	1,2	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 509. 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	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	53,33	48	-	-
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	23,9	23,4	-	-
Бульон и/или вода	54	54	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

#### 510. Плов из кролика

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Кролик б/з	47,78	43
Масло растительное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	4 5	4 4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	10 11,9	10 10
Крупа рисовая	27,2	27,2
Лавровый лист	0,002	0,002
Соль	4,0	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные подготовленные морковь и лук припускают с маслом растительным. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 15-20 минут, затем добавляют припущенные овощи. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110 °С, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. В конце варки добавляют лавровый лист. Раздают, равномерно распределяя мясо с рисом и овощами.

### 511. 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	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	164,6	121,5	-	-
Соль	1	1	-	-
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>80</b>	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	35	35	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	41,6	35	-	-
Томатная паста	5	5	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 512. 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	-	-
<i>или</i> свинина (мясо бескостное) замороженная	130,7	117,6	-	-
Соль	1	1	-	-
<b>Масса готовой свинины:</b>		<b>80</b>	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	35	35	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	41,6	35	-	-
Томатная паста	5	5	-	-

Масло растительное	5	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 513. Язык тушеный в сметанном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий замороженный	91	91
<b>Масса языка отварного:</b>	-	<b>50</b>
Соль	0,6	0,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	2,5 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	2 2,5	2 2
Масло сливочное	1,25	1,25
Мука пшеничная	1,25	1,25
Бульон или вода	27,5	27,5
Сметана	25	25
<b>Масса соуса сметанного:</b>	-	<b>50</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин 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

### 514. 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	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	172,2	155	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
<b>Выход</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 водой (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. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроемкость, заливают кипящим бульоном и/или водой, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 515. 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
<b>Масса отварной говядины:</b>		<b>18</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 516. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 517. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 518. Сардельки, колбаски (сосиски) отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сардельки, колбаски (сосиски) отварные	102	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 519. Язык отварной (говяжий)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий с/м	169	169
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	4 4,8	4 4
Соль	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

#### 520. Биточки из свинины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина крупный кусок охлажденная <i>или свинина крупный кусок замороженная</i>	80,6 88	80 80
Лук репчатый свежий <i>или лук репчатый очищенный полуфабрикат</i>	14,3 12	12 12
Хлеб пшеничный	15,3	15,3
Молоко или вода	13,3	13,3
Масло растительное	2	2
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке или воде хлебом и луком, добавляют соль, тщательно вымешивают и выбивают. Фарш формируют в виде биточков по 2 штуки на порцию, выкладывают на смазанную растительным маслом гастроемкость и выпекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 521. Биточки по-белорусски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	103,62	102,6
или говядина (мясо бескостное) замороженная	108	102,6
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	13,3	13,33
или лук репчатый свежий	15,46	13,33
Яйца	6,6	6,6
Молоко	16,0	16,0
Соль	1,33	1,33
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>142</b>
Масло растительное	2,66	2,66
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку. В измельченное мясо добавляют нарезанный мелким кубиком репчатый лук, мелко рубленые вареные яйца, соль, молоко, вымешивают, выбивают, разделяют в виде биточков (по 2 шт. на порцию), выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 522. Биточки с геркулесом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина шейка охлажденная	40,3	40
или свинина шейка замороженная	44	40
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	13,4	13,3
или мясо птицы (бескостные) замороженное	14,2	13,3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	6,6	6,6
или лук репчатый свежий	7,9	6,6
Крупа «Геркулес»	13,3	13,3
Молоко	6,6	6,6
Соль	0,3	0,3
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>80</b>
Соус сливочный ТК №683	<b>35</b>	35
Масло растительное	3	3
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,7	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

«Геркулес» замачивают в молоке на 30 минут. Подготовленные свинину, куриное филе, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют замоченный «Геркулес», соль и хорошо перемешивают. Из подготовленного фарша формируют биточки в форме «шайбы». Запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в комбинированном

режиме при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут до готовности. За 5-10 минут до готовности биточки заливают соусом сливочным и продолжают запекать до готовности. При раздаче посыпают подготовленной и нарезанной зеленью. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 523. Бифштекс по-домашнему

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина крупный кусок охлажденная <i>или</i> свинина крупный кусок замороженная	40,3 44	40 40
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	40,9 47	40 40
Лук репчатый свежий <i>или</i> лук репчатый очищенный полуфабрикат	14,3 12	12 12
Хлеб пшеничный	15,3	15,3
Мука пшеничная	6,6	6,6
Молоко или вода	13,3	13,3
Масло растительное	2	2
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке или воде хлебом и луком, добавляют соль, тщательно вымешивают и выбивают. Формуют изделия круглой формы, панируют в муке, выкладывают на смазанную растительным маслом гастростомку и выпекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 524. 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 <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	25,38 27,8	25 25	- -	- -
<b>Масса говядины отварной:</b>		<b>18</b>	-	-

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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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).

Подготовленную 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.

### 525. 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
<b>Масса отварной капусты:</b>	-	<b>42</b>
Крупа рисовая	3,0	3,0
<b>Масса отварного риса:</b>	-	<b>8,9</b>
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
<b>Масса пассерованного лука:</b>	-	<b>4,4</b>

Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	5	5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>84</b>
Масло растительное	5	5
<b>Масса готовых голубцов:</b>		<b>76</b>
Сметана	8	8
Мука пшеничная	2	2
Бульон или вода	24	24
<b>Масса готового соуса:</b>	-	<b>32</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 526. 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
<b>Масса отварной капусты:</b>	-	<b>60</b>
Крупа рисовая	6	6
<b>Масса отварного риса:</b>	-	<b>15</b>

Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	9 10,7	9 9
Масло сливочное	3	3
<b>Масса пассерованного лука:</b>	-	<b>6</b>
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 527. «Ежики» мясные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	67,0 73,3	66,0 66,0
Крупа рисовая	9	9
<b>Масса отварного риса:</b>	-	<b>26</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	21 25,2	21 21
Масло сливочное	3	3
<b>Масса пассерованного лука:</b>	-	<b>10</b>
Соль	0,5	0,5
Вода	10	10
Мука пшеничная	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>117</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 формируют 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 528. Зразы из говядины с манной кашей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) замороженная <i>или</i> говядина (бескостное) охлажденная	62,9 57,4	56,6 56,6
Хлеб пшеничный	12	12
Вода или молоко	17	17
Крупа манная	9	9
Вода	20	20
<b>Масса готовой каши:</b>	-	24
Масло сливочное	3	3
Яйцо	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>116</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Дефростированную говядину промывают холодной проточной водой, нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку, затем повторно пропускают через мясорубку с добавлением замоченного в молоке или воде хлеба без корок. В фарш добавляют остаток молока или воды, хорошо вымешивают и формируют лепешки толщиной 1 см, на середину кладут подготовленную начинку, края соединяют и формируют в виде кирпичика с овальными краями (толщина не более 2,5 см). Изделия кладут на смазанную маслом емкость, подливают горячей воды и припускают до готовности в течение 35 мин или готовят в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 110 °С в течение 10 минут.

**Приготовление начинки:** манную крупу просеивают, подсушивают, нагревая до температуры 85-90 °С, всыпают в подсоленную кипящую воду (по рецептуре), варят, помешивая до густоты, затем добавляют сливочное масло, соль, закрывают крышкой и упаривают на водяной бане при температуре 100 °С до готовности. Рассыпчатую кашу взрыхляют. Охлаждают до 50 °С, добавляют мелкорубленые вареные яйца, перемешивают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**529. Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (вариант №1)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	55,8 57,9	55 55
Хлеб пшеничный	20	20
Вода	19	19
Соль	0,5	0,5
Яйцо	15	15
Ветчина	5,15	5
Сухари панировочные	10	10
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>124</b>
Масло растительное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Размороженное мясо промывают холодной проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку и хорошо выбивают. Обработанные яйца варят 10 мин после закипания. Ветчину мелко нарезают, добавляют мелко нарубленное вареное яйцо и тщательно перемешивают.

Котлетную массу формируют в виде лепешки, на середину кладут фарш (рубленые вареные яйца и мелко нарезанную ветчину). После этого края лепешки соединяют, придают овально-приплюснутую форму, панируют. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным, и запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 мин. или пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165-175 °С в течение 12-15 минут до полной готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**530. Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (вариант №2)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	54,9 57,2	54,3 54,3
Хлеб пшеничный	11,4	11,4
Вода	16,4	16,4
Соль	0,3	0,3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	37,1 44,17	37,1 37,1
Масло растительное	5,7	5,7
Яйцо	7,1	7,1
Ветчина детская	7,2	7
Зелень свежая (укроп, петрушка)	3,87	2,9
Сухари панировочные	8,6	8,6
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>124</b>

Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Размороженное мясо промывают в холодной проточной воде. Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в воде хлеб, соль, повторно пропускают через мясорубку, котлетную массу вымешивают и выбивают, порционируют, формуют в виде лепешек, на середину выкладывают фарш из ветчины, яиц, зелени и лука, защипывают края котлетной массы, придают овально-приплюснутую форму, панируют в сухарях, выкладывают в смазанную растительным маслом емкость, запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 250-280 °С в течение 15-20 мин. или пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165-175 °С в течение 12-15 минут до полной готовности.

Для приготовления начинки: подготовленный лук нарезают мелким кубиком, пассеруют до готовности на подсолнечном масле. Обработанные яйца отваривают до готовности, охлаждают, очищают от скорлупы. С ветчины удаляют шпагат и оболочку. Отваренные яйца и подготовленную ветчину нарезают мелким кубиком, добавляют пассерованный лук, рубленую зелень, перемешивают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 531. Зразы с луком и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,4	56,6
или говядина (мясо бескостное) замороженная	62,9	56,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10,47	10,47
или лук репчатый свежий	12,5	10,47
Вода	18	18
Соль	0,74	0,74
Яйцо куриное	26,7	26,7
Масло растительное	0,31	0,31
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,04	0,03
Соль	0,3	0,3
Сухари панировочные	11,85	11,85
Масло растительное	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>120</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Дефростированную говядину промывают холодной проточной водой, нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Мясной фарш тщательно вымешивают в котлетную массу с добавлением воды и соли. Затем вторично пропускают через мясорубку и хорошо выбивают. Котлетную массу формуют в виде лепешки, в центр лепешки выкладывают начинку. После этого края лепешки соединяют, придают овально-приплюснутую форму, панируют в сухарях панировочных. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом,

и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 250-280 °С в течение 15-20 мин. или пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165-175 °С в течение 12-15 минут до полной готовности.

**Приготовление начинки:** лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла. Обработанные яйца варят в течение 10 минут после закипания. Вареные яйца рубят мелким кубиком. Пассерованный лук репчатый и яйца вареные нарубленные охлаждают. Обработанную зелень мелко рубят. Охлажденные пассерованный лук репчатый и рубленые яйца вареные равномерно вымешивают с мелко нарубленной зеленью и солью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 532. Зразы с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	71,0 77,8	70 70
Соль	1,4	1,4
Яйцо	5,5	5,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	12 14,3	12 12
Молоко	10	10
Хлеб пшеничный	10	10
Яйцо	11	11
Зелень (укроп или петрушка)	3,8	2,8
Лук зеленый	1,9	1,5
Сухари панировочные	8,4	8,4
Масло растительное	5,6	5,6
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>120</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленную говядину пропускают через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке хлебом. Добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют лепешки, на середину кладут начинку. После этого края соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму. Выкладывают на смазанную растительным маслом гастроемкость, запекают до готовности при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165-180 °С в течение 12-15 минут.

**Приготовление начинки:** яйцо отварное нарезают, соединяют с мелко рубленой зеленью и луком зеленым.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**533. Котлета натуральная 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	-	-
<i>или</i> 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		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**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.

**534. Котлеты, биточки, шницели рубленые (говядина) (вариант №1)**

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	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	77,8	70	-	-
Хлеб пшеничный	25	25	-	-
Молоко	26	26	-	-
<i>или</i> вода	26	26	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 формируют котлеты овальной формы, биточки кругло-приплюснутой формы, шницели овально-приплюснутой формы, 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 течение 10-12 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

### 535. Котлеты домашние запеченные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная <i>или</i> говядина крупный кусок замороженная	40,4 42,11	40 40
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	24 28,0	24 24
Хлеб пшеничный	20	20
Вода	8,4	8,4
Свинина крупнокусковая бескостная охлажденная <i>или</i> свинина крупнокусковая бескостная замороженная	10,1 11,11	10 10
Яйцо	5	5
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>108</b>
Масло растительное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную говядину и свинину нарезают на куски, пропускают через мясорубку с размоченным в воде хлебом и измельченным репчатым луком дважды, добавляют яйцо, соль, хорошо вымешивают (выбивают) и формируют котлеты овально-приплюснутой формы, укладывают на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 20-25 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**536. Котлеты, биточки, шницели рубленые (говядина) (вариант №2)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	71,0 77,8	70 70
Сухари панировочные	15	15
Молоко <i>или</i> вода	20 20	20 20
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат) <i>или</i> лук репчатый свежий	11,9 10	10 10
Соль	0,5	0,5
Яйцо	5	5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченными в молоке или воде панировочными сухарями и припущенным луком, добавляют яйцо и соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, 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 течение 10-12 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**537. Котлеты «Московские»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	74,1 81,1	73 73
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	1 1,2	1 1
Хлеб из муки пшеничной	17	17
Молоко <i>или</i> вода	25 25	25 25
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	5	5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>122</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 538. Котлеты мясные рубленые с соусом молочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	46,82 51,25	46,12 46,12
Хлеб пшеничный	17	17
Вода	20	20
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>82</b>
Молоко	21,56	21,56
Масло сливочное	1,27	1,27
Мука пшеничная	4,95	4,95
<b>Масса соуса:</b>		<b>25</b>
Масло растительное	3	3
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>110</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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, направляют подготовленным маслом сливочным, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**539. Котлеты «Полтавские»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная <i>или</i> говядина крупный кусок замороженная	119 114,4	113,3 113,3
Масло сливочное	9	9
Сухари панировочные	12,0	12
Соль	2	2
Чеснок свежий	1,41	1,06
Вода	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>144</b>
Масло растительное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Говядину обрабатывают, пропускают через мясорубку два раза, добавляют воду, измельченный чеснок, соль и перемешивают. Из подготовленной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, предварительно смазанный растительным маслом. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**540. Люля-кебаб из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	97,2 105	95 95
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат) <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Соль	1	1
Вода	15	15
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120</b>
Масло растительного	1	1
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Говядину дефростируют, промывают и зачищают. Говядину пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль и воду, тщательно выбивают, формируют овальную продолговатую котлету, выкладывают на противень, смазанный растительным, и запекают в жарочном шкафу при 250-280 °С до готовности или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 200 °С в течение 10-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 541. Люля-кебаб из свинины и курицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина крупный кусок охлажденная	48,2	47,5
<i>или</i> свинина крупный кусок замороженная	51,3	47,5
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	48,1	47,5
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	50,8	47,5
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат)	10	10
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10
Соль	1	1
Вода	15	15
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120</b>
Масло растительного	1	1
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленные свинину и курицу пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль и воду, тщательно выбивают, формируют овальную продолговатую котлету, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при 250-280 °С до готовности или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 200 °С в течение 10-12 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 542. Митболы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Митболы охлажденные	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76	75	-	-
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	83	75	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	7	7	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	8	7	-	-
Хлеб из муки пшеничной	15	15	-	-
Вода	15	15	-	-
Соль	1	1	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>113</b>	-	-
Масло растительное	3	3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку

вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 165-170 °С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

#### 543. Митбол с томатным соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	50 52	49 49
Хлеб из муки пшеничной	18	18
Вода	18	18
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>85</b>
Бульон и/или вода	21	21
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	1,2 1,5	1 1,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	1,2 1,43	1,2 1,2
Томат-паста	7,5	7,5
Масло сливочное	0,3	0,3
Сахар-песок	0,3	0,3
Соль	0,09	0,09
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Мясной фарш соединяют с замоченным в воде хлебом, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль и тщательно перемешивают, хорошо выбивают и формуют в виде шариков.

**Приготовление соуса:** подготовленные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 15-20 минут.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде (без добавления масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся часть воды, масло сливочное и варят при слабом кипении несколько минут. Готовый соус соединяют

с припущенными овощами с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Сформованные шарики выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут. Порционируют вместе с соусом, в котором они запекались.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 544. Тефтели с рисом с соусом томатным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тефтели с рисом охлажденные <i>или</i> Тефтели с рисом ТК №545	50	50
Соус томатный ТК №671	60,0	60
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Тефтели готовые соединяют с соусом, прогревают.

#### 545. 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 <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	60,9	60	-	-
Крупа рисовая	15	15	-	-
Вода	18	18	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная	5	5		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 формуют изделия в форме шариков, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью, 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 те-

чение 10-12 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

#### 546. Тефтели из говядины с соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	35,5 38,9	35,0 35,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко <i>или</i> вода	10 10	10 10
Соль	0,3	0,3
Мука пшеничная	2,5	2,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>60</b>
Масло растительное	2	2
<b>Масса тефтелей готовых:</b>	-	<b>50</b>
Вода (для соуса)	45	45
Мука пшеничная	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Масло сливочное	2,0	2
Томатная паста	5	5
Сахар-песок	1	1
Соль	0,5	0,5
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>60</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 формируют изделия в форме шариков, обваливают в муке и выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 547. 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	-	-
<b>Масса припущенного лука:</b>		<b>10</b>		
Хлеб из муки пшеничной	20	20	-	-
Молоко	20	20	-	-
или вода	20	20	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Мука пшеничная	5	5		
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 формируют 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

#### 548. Фрикадельки мясные (к супу)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	119,9 131,9	118,7 118,7
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>118</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Мясо говядины дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, тщательно перемешивают. Котлетную массу разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию, варят в течение 20-25 минут.

#### 549. Фрикадельки «Наполи»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	62,8 68,2	62 62
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	12 -	12 12
<b>Масса пассерованного лука</b>		<b>6</b>
Хлеб пшеничный	16	16
Сыр	17,2	16
Мука пшеничная	6	6
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>118</b>
Масло растительное	3	3
<b>Соус томатный ТК №671</b>	40	40
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленное мясо измельчают с предварительно замоченным хлебом и пассерованным луком. В полученный фарш добавляют тертый сыр, соль и хорошо перемешивают и выбивают массу. Из этой массы формируют фрикадельки, панируют в муке. Запекают на предварительно смазанном растительным маслом противне 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. Заливают томатным соусом и доводят до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 550. Фрикадельки мясные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Фрикадельки охлажденные	-	-	-	-	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76,0	75	76,0	75	114	114	-	-
или говядина (мясо бескостное) замороженная	83,3	75	83,3	75	127	114	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	-	-	10	10	10	10	-	-
или лук репчатый свежий	-	-	11,9	10	11,9	10	-	-
Хлеб пшеничный	25	25	16	16	-	-	-	-
Молоко	21	21	15	15	-	-	-	-
или вода	21	21	15	15	5	5	-	-
Яйцо	-	-	5	5	-	-	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло растительное					2	2		
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>118</b>	-	<b>118</b>		<b>129</b>	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		<b>100</b>

**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 формируют 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 формируют 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:** подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, вторично пропускают через мясорубку вместе с луком, предварительно припущенным в масле растительном, добавляют соль, обработанное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и отваривают в воде до готовности или в пароконвектомате, до достижения температуры в толще продукт не ниже 92 °С. Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались.

**По 4 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

**551. Мясоовощные котлеты с говядиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	86,3	85	86,3	85
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	94,4	85	94,4	85
Кабачки б/з	35	35	-	-
Капуста цветная б/з	-	-	35	35
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>		<b>120</b>
Масло растительное	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** кабачки закладывают в кипящую воду и отваривают в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, затем отвар сливают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденные отварные измельченные кабачки, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты, выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью, 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:** цветную капусту закладывают в кипящую воду и отваривают в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, затем отвар сливают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденную отварную измельченную капусту, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты, выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**552. Рулет с луком и яйцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	54,5	53,6
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	56,4	53,6
Хлеб пшеничный в нарезке	10,6	10,6
Молоко	16,2	16,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	33,8	33,8
<i>или</i> лук репчатый свежий	40,2	33,8
Масло сливочное	3,5	3,5
Зелень свежая(петрушка, укроп)	3,7	2,8
Яйцо	7,0	7,0

Сухари панировочные	2,8	2,8
Яйцо	5,6	5,6
Масло сливочное	1	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на куски, мелко измельчают, соединяют с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в воде и перемешивают. Еще раз мелко измельчают и перемешивают, в мясной фарш добавляют яйцо (часть от рецептурной нормы).

Очищенный лук репчатый мелко рубят и пассеруют на сливочном масле. Подготовленные яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят после закипания в течение 8-10 мин., остужают, очищают от скорлупы и мелко рубят.

Подготовленный рубленый репчатый лук соединяют с рубленым яйцом и зеленью и хорошо перемешивают до однородной массы.

На смоченную водой пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2,0 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют, так, чтобы один край котлетной массы слегка наслаивался на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом сливочным противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 минут при температуре 220-250 °С. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 553. Фрикадельки по-калининградски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фрикадельки по-калининградски охлажденные	-	-	100	100
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76,1	75		
или говядина (мясо бескостное) замороженная	83,3	75		
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10		
или лук репчатый свежий	11,9	10		
Яйцо куриное	5,0	5		
Масло растительное	1,0	1		
Хлеб пшеничный	16,0	16		
Вода	15,0	15		
Соль	0,5	0,5		
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>122</b>		
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный лук нарезают, пассеруют, охлаждают. Предварительно подсушенный хлеб замачивают в воде, затем тщательно отжимают. Подго-

товленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком репчатым и с замоченным в воде хлебом, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин. или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-160 °С в течение 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С, не допуская пересушивания верхнего слоя. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

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

#### 554. Чевапчичи

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо котлетное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо котлетное) замороженная	97,2 105	95 95
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат) <i>или</i> лук репчатый свежий	35 47	35 35
Соль	1,0	1
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>130</b>
Зелень (петрушка, укроп)	0,68	0,5
Масло растительного	1	1
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Говядину дефростируют, промывают и зачищают. Говядину пропускают через мясорубку, складывают в глубокую посуду, солят, вымешивают и выбивают фарш. Затем еще раз пропускают через мясорубку вместе с подготовленным луком репчатым и разделяют на колбаски (п/ф 65 г) длиной 8-10 см и толщиной 2 см. Колбаски укладывают на сковороду или противень, смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при 250-280 °С 15-25 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 200 °С в течение 10-12 минут. Признаком готовности является выделение бесцветного сока. Перед подачей чевапчичи посыпают мелко нарезанной зеленью. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 555. Чиполлетти из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	68,0 71,58	68 68
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	16,7 19,8	16,7 16,7
Хлеб пшеничный	18,7	18,7
Вода	26,6	26,6
Соль	2,0	2

<b>Масса полуфабриката</b>		<b>130</b>
Петрушка (зелень)	0,67	0,5
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные говядину и лук репчатый произвольно режут и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, солят, вымешивают и выбивают фарш. Затем еще раз пропускают через мясорубку и разделяют на колбаски (п/ф 65 г) длиной 8-10 см и толщиной 2 см.

Колбаски укладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С 15-25 минут или пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 160-200 °С 10-15 минут. Признаком готовности является выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе готового изделия.

Перед подачей чиполлетти посыпают мелко нарезанной зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 556. Чиполлетти пикантные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	68,0 71,6	68 68
Хлеб из муки пшеничной	18,7	18,7
Вода	19,8	16,7
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	16,7 19,8	16,7 16,7
Куркума	0,5	0,5
Соль	1,3	1,3
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>130</b>
Петрушка (зелень)	0,67	0,5
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные говядину и лук репчатый произвольно режут и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, солят, добавляют куркуму, вымешивают и выбивают фарш. Затем еще раз пропускают через мясорубку и разделяют на колбаски длиной 8-10 см и толщиной 2 см.

Колбаски укладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160-180 °С 10-15 минут. Признаком готовности является выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе готового изделия. Перед подачей чиполлетти посыпают мелко нарезанной зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 557. Шницель (говядина)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	82	74
Хлеб из муки пшеничной	18	18
Молоко или вода	24	24
Соль	0,6	0,55
Сухари панировочные	10	10
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>124</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Мясо размораживают, зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом. К измельченному мясу с хлебом добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку еще раз и выбивают. Из котлетной массы формируют изделия плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165-180 °С в течение 12-15 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 558. Шницель свиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина крупный кусок охлажденная <i>или</i> свинина крупный кусок замороженная	121,8 133,3	120 120
Лук репчатый свежий <i>или</i> лук репчатый очищенный полуфабрикат	11,9 10	10 10
Масло сливочное	5	5
Молоко	5	5
Яйца	5,1	5,1
Сухари панировочные	10	10
Соль	0,3	0,3
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>155</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Мясо дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья овощи промывают. Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, затем пассируют на сливочном масле. Подготовленную свинину нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, пассерованный лук репчатый, молоко, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы

формируют изделия овально-приплюснутой формы, панируют в яйце и 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 комбинированном режиме при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Тушки и полуфабрикаты из птиц поступают на предприятие в замороженном и охлажденном виде.

Дефрострацию 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.

## Птица запеченная

### 559. Бризоль

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	97,0	96
<i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	99,0	96
Сухари панировочные	10	10
Яйцо	20	20
Соль	2,0	2,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>128</b>
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе птицы слегка отбивают, солят, смачивают в яйцах, панируют в сухарях, выкладывают в смазанную растительным маслом гастроемкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 160-180 °С в течение 20 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 560. Грудка куриная, запеченная с помидорами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	41,4 42,27	41 41
Соус салатный	32,4	32,4
Помидоры свежие	36,7	36
Сыр полутвердый	5,6	5,6
Яйцо	3,2	3,2
Чеснок свежий	0,67	0,5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>118</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных помидоров удаляют место крепления плодоножки и нарезают кубиком, подготовленный очищенный чеснок мелко рубят. Сыр натирают на терке. Затем яйцо, сыр, помидоры, чеснок заправляют соусом салатным и перемешивают.

Подготовленное мясо птицы нарезают на порционные куски, солят, выкладывают в противень, предварительно смазанный маслом растительным, на птицу выкладывают смесь из соуса, сыра, яйца, чеснока и помидоров 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 561. Грудка куриная, запеченная с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	41,4 42,27	41 41
Соус салатный	32,4	32,4
Сыр	5,66	5,6
Яйцо	3,2	3,2
Помидоры	36,7	36
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>118</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное куриное филе нарезают на порционные куски и слегка отбивают, придавая овально-продолговатую форму. Овощи сортируют, моют и очищают: у помидоров удаляют место крепления плодоножки, повторно промывают и нарезают мелким кубиком. Подготовленный чеснок мелко нарезают. Сыр зачищают от корки (при необходимости) и натирают на терке. Яйцо, предварительно обработанное, тертый сыр, помидоры, чеснок заправляют соусом салатным и перемешивают. Подготовленные куски курицы солят и укладывают на противень, сверху выкладывают вы-

шеуказанную смесь, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 562. Жульен из птицы с орехами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостные) замороженное	58,1 61,6	57,3 57,3
<b>Масса вареной птицы:</b>	-	<b>46,6</b>
Лук репчатый свежий очищенный <i>или</i> лук репчатый свежий	8 9,52	8 8
Масло сливочное	5,3	5,3
Грецкий орех (ядро)	4	4
Сметана	46,7	46,7
Мука пшеничная	2,7	2,7
Масло сливочное	2,7	2,7
Сыр полутвердый	4,27	4
Соль	2,7	2,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную птицу отваривают. Лук репчатый подготовленный мелко нарезают. Вареное филе нарезают соломкой, соединяют с пассерованным на сливочном масле луком, рублеными орехами. Муку пассеруют на сливочном масле, добавляют сметану, доводят до кипения, готовым соусом заливают курицу. Готовый жульен укладывают в емкость, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате при температуре 140–160 °С в течение 5-10 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 563. Куриная грудка в прованских травах

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	146 152	142 142
Соль	1	1
Розмарин	5	5
Помидоры свежие	7,8	7,6
Лук зеленый	2	1,5
Соус сырный ТК №684	15	15
Масло растительное	2,3	2,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное куриное филе маринуют с солью, маслом растительным и розмарином. Запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С в течение 20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С 12 минут. При раздаче филе нарезают поперек волокон на 6 пластин, выкладывают на тарелку, рядом кладут соус, украшают помидором и зеленым луком. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 564. Куриное филе запеченное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	134 141,9	132 132
Соль	1	1
Масло растительное	1	1
Соус салатный	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 565. Куриные шашлычки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	89,7 95,5	88,8 88,8
Чеснок	1,8	1,5
Лимоны (для сока)	4,4	4,4
Соль	0,6	0,6
<b>Полуфабрикат на шпажке:</b>	-	<b>88,8</b>
Вода (для припускания)	15,2	15,2
Масло растительное	5,3	5,3
<b>Масса готового шашлычка:</b>	-	<b>76,2</b>
Помидоры свежие	17,7	15,4
Капуста китайская (пекинская)	9,8	7,7
Зелень (петрушка, укроп)	1,0	0,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 566. Куриный шашлычок со сладким перцем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	89,7 95,5	88,8 88,8
Чеснок	1,8	1,5
Лимон	4,4	4,4
Соль	0,6	0,6
<b>Масса полуфабриката на шпажке</b>		<b>88,8</b>
Масло растительное	7	7
Перец сладкий свежий	29,7	22,3
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1,1	0,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками примерно 3 на 3 см. Смешивают с подготовленным измельченным чесноком, соком лимона, солью, маринуют в течение 10 минут. Кусочки куриного филе нанизывают на смоченные в воде шпажки, выкладывают в гостроемкость смазанную растительным маслом, 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. Раздают в горячем виде со свежими овощами (гарнир).

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Для гарнира: у сладкого перца удаляют место крепления плодоножки, семенное гнездо. Подготовленный перец нарезают ломтиками. Перец соединяют с подготовленной зеленью.

### 567. Курица с ананасами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	104,15 99,23	98,25 98,25
Ананас консервированный	10	10

Крахмал картофельный	2	2
Томат-паста	4,0	4,0
Сахар-песок	2	2
Лимон	3,39	3
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе куриное нарезают на порционные куски и слегка отбивают. Порционные куски солят, маринуют в лимоне. Для приготовления соуса томатную пасту пассеруют с добавлением растительного масла, добавляют сахар и разведенный в воде крахмал, соус затягивают. На подготовленные куски курицы сверху выкладывают ананасы, заливают соусом и запекают в духовом или 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 568. Куры запеченные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории охлажденные	109	109
<i>или куры 1 категории с/м</i>	112,37	109
Сметана 15%	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5
Соль	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кур подготовленных посыпают солью, смазывают сметаной, выкладывают на противень с предварительно разогретым маслом растительным и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 220-250 °С или пароконвектомате при температуре 150-160 °С в режиме «жар» до готовности и образования поджаристой корочки по всей поверхности. Во время жарки кур периодически переворачивают и поливают маслом и соком, выделившимся при запекании.

#### 569. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Помидоры нарезают ломтиком. Готовую тортилью с зеленью смазывают соусом томатным (часть от рецептурной нормы), выкладывают нарезанное брусочком куриное филе запеченное, перец запеченный, помидоры, подготовленную 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 5-10 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 570. Медальон из птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	98,97 96,9	96 96
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук свежий продовольственный	5 5,9	5 5
Помидоры свежие	20	20
Соус салатный	10	10
Соль	2	2
Сыр полутвердый	2,0	2,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>134</b>
Масло растительное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе индейки нарезают на порционные куски, слегка отбивают, посыпают солью и запекают с двух сторон. Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном. На запеченное мясо сверху выкладывают лук пассерованный, томаты, нарезанные ломтиками, соус салатный и посыпают тертым сыром, продолжают запекать в духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 200 °С до готовности.

#### 571. Мясо птицы по-царски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	44,9 47,6	44,3 44,3
Яйцо	8,2	8,2
Чеснок	0,2	0,2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>46</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	40,3 52,5	40,3 40,3
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>40</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	5,6 6,5	5,6 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 соломкой 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 572. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 573. Филе индейки с сыром и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	67,26 68,7	66,6 66,6
Лук репчатый очищенный <i>или</i> лук репчатый свежий	14,3 16,59	14,3 14,3
Сыр полутвердый	14,34	14,2
Соус салатный	14,2	14,2
Соль	2,1	2,1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>125</b>
Масло сливочное	3,2	3,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе индейки нарезают на порционные куски и солят. Лук репчатый обработанный нарезают полукольцами, припускают на сливочном масле, охлаждают, добавляют тертый сыр, соус салатный, перемешивают и выкладывают на противнях, смазанных сливочным маслом, при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 574. Филе куриное в кляре

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	95,9 96,9	94 94
Соль	2	2
Хлеб пшеничный	16	16
Яйцо	8	8
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120</b>
Масло сливочное	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе птицы нарезают на порционные куски, слегка отбивают, солят. Порционные куски птицы смачивают в яйце и панируют в белой панировке, укладывают на смазанную сливочным маслом гастроемкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут.

Приготовление белой панировки: хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 5-7 минут или пароконвектомате при температуре 90-120 °С в режиме «жар» до хрустящего состояния.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 575. Филе куриное в сухарях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	121,4	120
или мясо птицы (бескостное) замороженное	123,9	120
Соль	2	2
Сухари панировочные	2	2
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>124</b>
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе куриное нарезают на порционные куски и слегка отбивают, придавая овально-продолговатую форму. Посыпают солью, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 576. Филе птицы, запеченное на шпажках

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (п/ф бедро, голень, грудка с/м)	142	138
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	25	25
или лук репчатый продовольственный свежий	29	25
Лимонная кислота	3	3
Соль	1	1
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Птицу дефrostируют, промывают. Лук репчатый обработанный нарезают кольцами. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком размером 3\*3 см, добавляют лук, посыпают солью, лимонную кислоту разводят водой, добавляют в подготовленное мясо и маринуют в холодильнике в течение 1 часа. Маринованное мясо птицы нанизывают на шпажку (предварительно замачивается в воде во избежание обугливания), запекают до образования золотистой корочки в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Птица тушеная, отварная

### 577. Вок курица с рисом и овощами

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,8	50,0
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	53,7	50,0
Лимон (для сока)	5,0	5,0
Бульон и/или вода	7,5	7,5
<b>Масса припущенной курицы:</b>	-	<b>40,0</b>
Крупа рисовая	15,5	15,5
Вода	32,7	32,7
<b>Масса припущенного риса:</b>	-	<b>45,0</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, сбрызгивают отжатым из лимонного 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. Раздают с припущенным рисом.

### 578. Голень куриная, тушенная в соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Окорочка куриные охлажденные	50,6	50
<i>или</i> окорочка куриные замороженные	53,8	50
Молоко	10	10
Сметана	10	10
Капуста цветная б/з	7	7
Фасоль стручковая б/з	7	7
Масло растительное	2	2
Соль	0,2	0,2
Чеснок свежий	1,3	1
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	3,5	3,5
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,2	3,5

Мука пшеничная	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные окорочка куриные тушат с добавлением масла растительного и воды до готовности. Подготовленный лук нарезают соломкой и пассеруют до готовности. Подготовленную цветную капусту и фасоль припускают или тушат по отдельности до готовности. Окорочка, овощи соединяют с молоком и заливают соусом (смесь пассерованной муки, воды и сметаны), тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, подготовленный измельченный чеснок. Сверху посыпают подготовленной рубленой зеленью.

### 579. Соус «Альфредо»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус «Альфредо» охлажденный	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,8	50	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	53,8	50	-	-
Молоко	79	79	-	-
Бульон и/или вода	10	10	-	-
Сыр полутвердый	4	4	-	-
Соль	1	1	-	-
Масло сливочное	4	4	-	-
Мука пшеничная	4	4	-	-
Чеснок свежий	1	1	-	-
Зелень (петрушка)*	1	1	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	-	-
или лук репчатый свежий	6	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный сыр измельчают на терке. Подготовленное куриное филе отваривают в воде, охлаждают, нарезают соломкой. Чеснок мелко рубят, добавляют нарезанный мелким кубиком лук репчатый, припускают с добавлением сливочного масла до готовности. В подготовленный соус добавляют припущенные овощи, нарезанное мясо птицы, помешивая, доводят до кипения, добавляют рубленую зелень, тертый сыр, соль и тушат в течение 3-5 минут.

Приготовление соуса: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, вливают часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем, помешивая, постепенно добавляют оставшееся молоко. Соус процеживают, доводят до кипения.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Переключают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 580. 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	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	53,8	50	-	-
Вода (для варки бульона)	200	200	-	-
<b>Масса птицы отварной:</b>	-	<b>40</b>	-	-
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	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	2,5	2	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,4	2	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>65</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 581. Индейка отварная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	131,3	130
<i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	139,8	130
Соль	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 – 0,5-1 л воды) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут.

### 582. Индейка по-строгановски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное или мясо индейки (бескостное) замороженное	71,7 76,3	71 71
Масло сливочное	5	5
<b>Масса отварного филе:</b>	-	<b>50</b>
Сметана	11,3	11,3
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода	33,8	33,8
Масло сливочное	1	1
Томатная паста	1,5	1,5
Соль	0,25	0,25
<b>Масса соуса:</b>		<b>50</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 583. Индейка тушеная в соусе с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное или мясо индейки (бескостное) замороженное	39,2 43,0	38,7 38,7
Вода	19,1	19,1
<b>Масса отварной птицы:</b>		<b>28,6</b>
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	2	2
Соль	0,1	0,1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий продовольственный	50 66,7	50 50

Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	2,4 3	2,4 2,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	5 6,0	5 5
Капуста цветная б/з	16	16
Кабачки б/з	15	15
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе индейки закладывают в горячую воду (на 1 кг филе – 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 филе птицы нарезают длинными брусочками весом по 10-15 г.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячего бульона и/или воды, перемешивают до однородной массы, доводят до кипения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель, морковь – брусочками, лук репчатый – полукольцами. Нарезанную морковь и лук соединяют с растительным маслом, бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и припускают при закрытой крышке в течение 5 минут, добавляют нарезанный картофель тушат в течение 10-15 минут, затем добавляют капусту цветную, кабачки, заливают оставшимся бульоном и/или водой и припускают при закрытой крышке еще 5-10 минут. Нарезанное мясо птицы соединяют с припущенными овощами, соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 минут, за 5-10 минут до готовности солят.

#### 584. Индейка тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное <i>или мясо индейки (бескостное) замороженное</i>	69 73,3	68,1 68,1
Бульон и/или вода	88	88
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	1,6 1,9	1,6 1,6
Соль	0,8	0,8
<b>Выход готового продукта:</b>		<b>100</b>

Подготовленную индейку 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: подготовленный лук измельчают, пассеруют на масле растительном 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 одно-

родной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованный лук и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе индейкам заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

### 585. Кармашки куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	59,7	58,8
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, вовнутрь 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.

### 586. 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	-	-
<i>или</i> 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		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 587. Курица по-сицилийски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	103,6	102,4
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	109,5	102,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	24,6	24,6
<i>или</i> лук репчатый свежий	29,3	24,6
Масло растительное	5	5
Томат-паста	11,8	11,8
Мука пшеничная	0,6	0,6
Чеснок	0,6	0,6
Соль	1	1
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Куриное филе, нарезанное по 10-15 г тушат. Подготовленный лук и чеснок мелко нарезают. Добавляют подготовленные и пассированные овощи (лук, томатную пасту), пассерованную муку, чеснок, перемешивают и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль и нарезанную зелень.

### 588. 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	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<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	-	-
Соль	2	2	-	-
Бульон и/или вода	65	65	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 589. Курица тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,2	68,1
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	73,3	68,1
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>50</b>
Вода	88	88
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	4	4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	1,6	1,6
<i>или</i> лук репчатый свежий	1,9	1,6
Соль	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо птицы нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения, добавляют соль. Подготовленный лук нарезают соломкой, пассеруют с добавлением растительного масла, добавляют в соус. Заливают соусом птицу и тушат 10-15 минут.

**590. Начинка жульен с курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	54 57,2	53,2 53,2
Масло растительное	1	1
<b>Масса готового филе:</b>		<b>34</b>
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
<b>Масса готового соуса:</b>		<b>66</b>
Зелень (петрушка, укроп)	1,1	0,8
<b>Выход начинки:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы нарезают крупными кусками, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают до готовности. Готовое 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.

**591. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо индейки 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 растительным маслом 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 гастроёмкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 592. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 растительным маслом 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 гостроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 593. 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	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	139,8	130	-	-
Соль	0,8	0,8	-	-
<b>Выход готового продукта:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гостроемкость, заливают кипящим бульоном и/или водой (на 1 кг мяса – 0,5-1 л воды), накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 594. Птица, тушенная в сметанном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	68,7	68
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	73,1	68
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>50</b>
Масло сливочное	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,8	6,8
<i>или</i> 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

<b>Масса соуса сметанного с овощами:</b>	-	<b>50</b>
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 595. Наггетсы, стрипсы, байтсы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Наггетсы, стрипсы, байтсы охлажденные	-	-	100	100	100	100
Наггетсы, стрипсы, байтсы (замороженные) ПП	-	-	-	-	112,62	112,62
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	81,6	80	-	-	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	86,0	80	-	-	-	-
Сухари панировочные	20	20	-	-	-	-
Яйцо	5	5	-	-	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-	-	-
Масло растительное	4,0	4,0	-	-	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом сливочным противень и сбрызгивают маслом растительным. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

**По 3 варианту:** упаковку аккуратно вскрывают. Не размораживая, перекалывают содержимое в гастроемкость, смазанную маслом растительным, в один слой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают при  $t^{\circ} 120\text{ C}^{\circ}$  в течение 10-15 минут, до температуры  $85-90\text{ }^{\circ}\text{C}$  в центре продукта.

Гастроемкость с готовыми наггетсами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

### 596. Птица, тушенная в соусе с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,4	68,8
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	74	68,8
Масло растительное	3,8	3,8
Соль	1,6	1,6
Мука пшеничная	4	4
Томат-паста	5,8	5,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,3	10,3
<i>или</i> морковь столовая свежая продовольственная	12,9	10,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9,2	9,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	11	9,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе птицы нарезают соломкой. Морковь подготовленную нарезают соломкой, лук шинкуют. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с добавлением масла растительного и томат-пасты. Нарезанное мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут.

Приготовление 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, после чего добавляют припущенные овощи с томат-пастой, доводят до кипения  $90-110\text{ }^{\circ}\text{C}$ . В конце приготовления соуса добавляют филе птицы и тушат в течение 10-15 минут.

### 597. Птица, тушенная в соусе сметанном с томатом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	68,7	68
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	73,1	68
<b>Масса отварной птицы:</b>	-	<b>50</b>
Соус сметанный с томатом ТК №669	-	<b>50</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Готовый соус соединяют с подготовленным филе и тушат в течение 10-15 минут.

**598. Рагу из мяса птицы (курица)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Рагу из мяса птицы (курица) охлажденное	-	-	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	30,3	30	30,3	30	-	-
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	32,3	30	32,3	30	-	-
Соль	1	1	1	1	-	-
<b>Масса птицы отварной:</b>		<b>25</b>		<b>25</b>	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50	46,7	46,7	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	66,7	50	62,2	46,7	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	10	10	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<b>Масса овощей с соусом:</b>		<b>75</b>		<b>75</b>	-	-
<b>Выход готового продукта:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 599. Фрикассе из курицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	80,7	80
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	89,8	80
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или</i> лук репчатый свежий	6	5
Молоко	30	30
Мука пшеничная	4	4
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,7	0,5
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Куриное филе зачищают, нарезают на мелкие кубики 1,5х1,5 см. Подготовленный лук нарезают кубиком, затем пассеруют на сливочном масле до полуготовности. К луку добавляют нарезанное филе и соль, небольшое количество воды, тушат. Муку пшеничную пассеруют, вливают молоко при постоянном помешивании. Приготовленное куриное филе соединяют с соусом и прогревают до кипения.

### 600. Чахохбили из кур

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	99,6	98,4
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	105,2	98,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10,4	10,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	12,4	10,4
Чеснок	2,7	2
Лавровый лист	0,01	0,01
Мука пшеничная	3,2	3,2
Масло растительное	1,6	1,6
Томатная паста	2,4	2,4
Соль	1	1
<b>Масса соуса</b>		<b>20</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную птицу режут на куски, тушат, добавляют подготовленный лук, нарезанный полукольцами, заливают соусом и тушат до готовности 15-20 минут. Добавляют подготовленный измельченный чеснок и лавровый лист.

Для приготовления соуса: к пассерованной муке добавляется горячая вода и пассерованная томатная паста, перемешивается, варится до загустения, протирается.

## Блюда из рубленого мяса птицы

### 601. Биточки из индейки паровые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	74,5	73,75	120	118,75
<i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	79,3	73,75	127,69	118,75
Хлеб пшеничный	18,75	18,75	-	-
Молоко или вода	26,25	26,25	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>119</b>		<b>119</b>
Масло растительное	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленное мясо птицы нарезают на куски, измельчают вместе с предварительно замоченным в воде или молоке хлебом, фарш соединяют с солью, перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают в течение 35 минут или готовят в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 100 °С в течение 20-30 мин.

**По 2 варианту:** подготовленное мясо птицы нарезают на куски, измельчают, фарш соединяют с солью, перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают в течение 35 минут или готовят в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 100 °С в течение 20-30 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 602. 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	-	-
<i>или</i> 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		
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроемкость), запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 603. Бифштекс «Нежность»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	80,7	80
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	89,8	80
Масло сливочное	4	4
Соль	3	3
Яйцо	4	4
Хлеб пшеничный	20	20
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>111</b>
Масло растительное	12,0	12,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо птицы обработанное пропускают через мясорубку 3 раза, хорошо выбивают. В массу добавляют яйцо, размягченное сливочное масло, соль и перемешивают. Формуют изделия в виде биточков, панируют в белой панировке и запекают на сковороде с добавлением растительного масла с двух сторон 3-5 минут до образования золотистой корочки. До готовности доводят в жарочном шкафу. Для приготовления белой панировки: хлеб пшеничный обрезают от корок и нарезают мелким кубиком.

### 604. Голубцы ленивые из индейки порционные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	60,6	60
<i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	64,52	60
Крупа рисовая	8	8
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	40	40
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	50	40
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>113</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Рисовую крупу промывают. 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. Подготовленное мясо птицы нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют отварную измельченную капусту, рис отварной, солят, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 605. «Ежики» куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
«Ежики» куриные охлажденные	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	66,8	66	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	71,0	66	-	-
Крупа рисовая	15	15	-	-
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
или лук репчатый свежий	9,5	8	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Соль	1	1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6) без последующей промывки, охлаждают. Лук репчатый шинкуют, припускают с добавлением масла и воды, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, вторично пропускают через мясорубку вместе с подготовленным луком репчатым, добавляют рис отварной, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и формируют в виде шариков, укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 120-130 °С в течение 15-20 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

### 606. Кнели из птицы с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	85,4	84
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	89,8	84
Молоко	8,8	8,8
Масло сливочное	3,3	3,3
Рис	7,7	7,7
Соль	1	1
<b>Масса отварного риса</b>		<b>21,5</b>
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>
Масло сливочное	11	11
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Промытый рис варят до готовности, помешивая, охлаждают. Подготовленное филе куриное дважды измельчают, смешивают с предварительно подготовленной холодной рисовой кашей, добавляют соль, молоко, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели, варят их на пару. Отпускают кнели с прокипяченным маслом сливочным.

### 607. Котлета де-воляй

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	62,6	62
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	63,92	62
Хлеб из муки пшеничной	22	22
Мука пшеничная	12	12
Яйцо	10	10
Соль	2	2
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>108</b>
Масло растительное	5,0	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное куриное филе нарезают на порции, отбивают, придают овальную форму, панируют в подсоленной муке, смачивают в яйце, панируют в белой панировке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150 °С 12-15 минут.

Приготовление белой панировки: хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в духовом шкафу при температуре 180-200 °С 5-7 минут или пароконвектомате при температуре 90-120 °С в режиме «жар» до хрустящего состояния.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**608. Котлета куриная, запеченная с соусом салатным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	85,9 87,6	85 85
Соус салатный	10	10
Масло растительное	3	3
Яйцо	5,5	5,5
Мука пшеничная	3	3
Чеснок свежий	2,67	2
Соль	1	1
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>110</b>
Масло растительное	5,0	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе куриное нарезают мелким кубиком, добавляют соус салатный, обработанные яйца, муку, измельченный чеснок, соль и перемешивают. Массу разделяют в виде лепешки и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150 °С 12-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**609. Котлета по-киевски**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	62,6 63,92	62 62
Хлеб из муки пшеничной	44	39,36
Масло сливочное	20,9	20,86
Мука	4,64	4,64
Яйцо	6,96	6,96
Соль	2,31	2,31
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>136</b>
Масло растительное	4,0	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное филе куриное нарезают, отбивают, на середину филе кладут кусочек охлажденного масла, сворачивают котлету в виде груши, охлаждают, панируют в подсоленной муке, яйце, белой панировке, панировку прижимают и запекают котлеты в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150 °С 12-15 минут.

Приготовление белой панировки: хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в духовом шкафу при температуре 180-200 °С 5-7 минут или пароконвектомате при температуре 90-120 °С в режиме «жар» до хрустящего состояния.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 610. Котлеты рубленые из птицы с панировочными сухарями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	79,7	79	79,7	79
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	84,2	79	84,2	79
Сухари панировочные	20	20	20	20
Масло сливочное	10	10	10	10
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Яйцо	5	5	5	5
Сухари панировочные	5	5	-	-
Мука пшеничная	-	-	5	5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>119</b>		<b>119</b>
Масло растительное	3	3	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с панировочными сухарями, с маслом сливочным, добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях панировочных или 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 611. Котлеты из филе птицы натуральные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 612. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

### 613. Котлеты пожарские

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	80,8 82,47	80 80
Хлеб пшеничный	23	23
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	3,5 4,16	3,5 3,5
Соль	1,8	1,8
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>108</b>
Масло растительное	4,0	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, добавляют обработанный и нарезанный репчатый лук, соль, перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку, выбивают, порционируют, панируют в нарезанном мелким кубиком хлебе, придают овально-продолговатую форму и запекают котлеты в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150 °С 12-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 614. Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	43,7 46,6	43,3 43,3
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко <i>или</i> вода	21,7 21,7	21,7 21,7
Соль	0,2	0,2
<b>Масса котлетной массы:</b>	-	<b>83</b>
Молоко	26	26
Масло сливочное	1,6	1,6
Мука пшеничная	2	2
Вода	16	16
Соль	0,2	0,2
<b>Масса соуса:</b>	-	<b>40</b>
Сыр полутвердый	2,2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 котлеты, укладывают в предварительно смазанную маслом сливочным 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 615. Котлеты рубленые из птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, кг	Нет-то, кг	Брут-то, кг	Нет-то, кг
Котлеты рубленые из птицы (курица) охлажденные	-	-	-	-	100	100
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	69,7	69	-	-
или мясо птицы (бескостное) замороженное	74,2	69	74,2	69	-	-
Хлеб из муки пшеничной	17	17	20	20	-	-
Молоко	24	24	24	24	-	-
или 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	-	-
<b>Масса п/ф:</b>		<b>118</b>		<b>115</b>	-	-
Масло растительное	3	3	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастоёмкость.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 616. Котлеты, шницели натуральные рубленые куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I 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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>137</b>
Масло растительное для смазки противня)	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 емкостью, 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 617. Тефтели из индейки в белом соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное	50,2	49
<i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	52,6	49
Хлеб пшеничный	9,4	9,4
Вода и/или молоко	14	14
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	23	23
<i>или</i> лук репчатый свежий	27,4	23
Соль	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>83</b>
Масло растительное	1,93	1,93

Вода	33	33
Масло растительное	1,26	1,26
Мука пшеничная	1,5	1,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	1,2 1,43	1,2 1,2
Соль	0,5	0,5
<b>Масса соуса:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде или молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды и растительного масла, охлаждают. В фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-25 минут или пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 170-180 °С в течение 15-20 минут. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

**Для приготовления соуса:** подготовленный лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15-20 минут. Муку просеивают, подсушивают, периодически помешивая, охлаждают и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенный лук и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 618. Тефтели из индейки с рисом «Ежики»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо индейки (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо индейки (бескостное) замороженное	69 73,3	68,1 68,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	21 25	21 21
Крупа рисовая	6	6
Вода	33	33
<b>Масса отварного риса:</b>		<b>17</b>
Соль	1	1
Мука	7,1	7,1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Рис отваривают в большом количестве воды (в соотношении 1:6) до полуготовности. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды и растительного масла, охлаждают. В мясной фарш добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают и соединяют с отваренным рисом. Из фарша формируют тефтели в виде шариков, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С в течение 15-20 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 619. Фрикадельки куриные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	74,7	74	119,9	118,7
<i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	79,6	74	127,6	118,7
Хлеб пшеничный	13	13	-	-
Молоко	23	23	-	-
<i>или</i> вода	23	23	-	-
Яйцо	8	8	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>118</b>	-	<b>118</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** 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 в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 90–100 °С в течение 15-20 минут.

**По 2 варианту:** подготовленное мясо птицы нарезают на куски, мелко измельчают на мясорубке, добавляют соль, тщательно перемешивают.

Котлетную массу разделяют в виде шариков, отваривают фрикадельки в небольшом количестве воды или в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 90–100 °С в течение 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**620. Чикенбол с молочным соусом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	80,8 82,47	80 80
Хлеб из муки пшеничной	10	10
Молоко	9,6	9,6
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	20,9 24,8	20,9 20,9
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>
Масло сливочное	2,3	2,3
Соль	0,7	0,7
Масло растительное	5	5
Молоко (для соуса)	15	15
Масло сливочное	1,7	1,7
Мука пшеничная	1,7	1,7
Вода	15	15
Сахар-песок	0,3	0,3
Соль	0,2	0,2
Сыр	5,1	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Приготовление соуса молочного: муку пассеруют на масле сливочном, разводят смесью горячего молока с водой, добавляют соль, сахар и варят 7-10 минут, процеживают и доводят до кипения, добавляют натертый сыр.

Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом, предварительно замоченном в молоке. Лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В фарш добавляют соль, припущенный лук, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют шарики и запекают на растительном масле при температуре 250-280 °С до полуготовности, затем заливают соусом молочным и запекают до готовности.

**621. Чиполлетти из курицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	95,9 97,9	95 95
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	16,7 19,6	16,7 16,7
Сухари панировочные	18,6	18,6
Соль	1,3	1,3
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>130</b>
Петрушка (зелень)	1	0,6
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные мясо птицы и лук репчатый произвольно режут и пропускают через мясорубку, солят, добавляют сухари панировочные, вымешивают и выбивают фарш. Затем еще раз пропускают через мясорубку и разделяют на колбаски (полуфабрикат – 65 г) длиной 8-10 см и толщиной 2 см.

Колбаски укладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250-280 °С 15-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-200 °С 10-12 минут. Признаками готовности являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе готового изделия.

Перед подачей чиполлетти посыпают мелко нарезанной зеленью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 622. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>	-	-
Масло растительное	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. 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.

Макароны при необходимости разламывают.

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

### Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

#### 624. Рис пикантный

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35	35
Соль	2	2
Куркума	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) добавляют соль и куркуму, перемешивают, кипятят, потом добавляют рис и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды готовый рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают.

При приготовлении блюда в пароконвектомате: в гастроемкости смешивают соль, куркуму, рисовую крупу, добавляют воду, перемешивают и готовят в режиме «пар». При приготовлении блюда в пароконвектомате используют гастроемкость высотой не более 10 см.

Готовый рис заправляют прокипяченным сливочным маслом и снова перемешивают.

### 625. Рис припущенный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35	35
Вода	68	68
Масло сливочное	3,5	3,5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду и припускают при слабом кипении с добавлением сливочного масла (половина от рецептурной нормы). Припущенный рис заправляют растопленным сливочным маслом.

### 626. 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
Макаронны	33,3	33,3	-	-
Соль	2	2	-	-
Масло сливочное	3	3	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 перекалдывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекалдывают 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.

### 627. Гречка отварная рассыпчатая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречка 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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-го 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.

### 628. 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	0,3	0,3	-	-
Масло сливочное	2	2	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 629. 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
Макароны (спагетти)	35	35	-	-
Соль	2	2	-	-
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин.

Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекалдывают в емкость, заправляют подготовленным маслом сливочным и перемешивают.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, 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.

### 630. Ризотто

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	28	28
Лук репчатый свежий	5,3	4,4
<i>или</i> лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,4	4,4
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	2,2	2,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10
Перец сладкий свежий	5,9	4,4
Вода	56	56
Масло растительное	8	8
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Рис перебирают и промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья овощи промывают. Перец сладкий обработанный нарезают кубиком. Подготовленные лук репчатый и морковь нарезают кубиком. Измельченные овощи припускают с добавлением масла растительного, соединяют с измельченным перцем, добавляют кукурузу без учета заливки. На припущенные овощи выкладывают подготовленный рис, затем горячую подсоленную воду, закрывают

крышкой и тушат до готовности на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 25-30 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 631. Фарфалле

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фарфалле	35	35
Соль	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Варят фарфалле в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 10-15 мин. Сваренные фарфалле откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Заправляют прокипяченным маслом сливочным.

## Гарниры из картофеля и овощей

### 632. Ассорти из печеных овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	63,47	47,6
Кабачки свежие	60,11	57,1
Баклажаны свежие	37,89	36
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	2,66	2,66
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Овощи обрабатывают, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, у баклажана и кабачков удаляют место крепление плодоножки, перец нарезают ломтиком, баклажаны и кабачки – кольцами или полукольцами. Овощи солят, укладывают в емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С или пароконвектомате, режим «жар», при температуре 160-200 °С 10-15 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 633. Картофель, запеченный по-домашнему

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, запеченный по-домашнему охлажденный	-	-	-	-	100	100
Картофель свежемороженый	-	-	145	145	-	-
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	129	129	-	-	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	184,3	129	-	-	-	-
Масло растительное	3	3	3	3	-	-
Соль	0,4	0,4	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**По 3 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

### 634. 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	-	-
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>98</b>	-	-
Масло сливочное	4	4	4	4
Соль	1	1	0,3	0,3
Зелень (петрушка, укроп)	1,39	1	1,39	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 635. 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	-	-
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>98</b>		
Масло растительное	3	3	3	3
Сыр полутвердый	5,4	5	5,4	5
Соль	1	1	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		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 при температуре 200-220 °С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 5-10 минут до образования золотистой корочки.

**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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 636. 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	105	105	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	150	105	-	-
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>98</b>	-	-
Масло сливочное	3	3	5	5

Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный, нарезанный на части (крупные клубни), 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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Картофель отварной резанный заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

### 637. Кабачки, припущенные с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие <i>или кабачки б/з</i>	109,7 91,4	91,4 91,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая</i>	19,7 24,6	19,7 19,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или лук репчатый свежий</i>	14,2 16,9	14,2 14,2
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные кабачки (свежие), морковь нарезают дольками или кубиками, лук – полукольцами, солят, все выкладывают в посуду слоем не более 5 см и припускают с добавлением растительного масла до готовности.

### 638. Кабачки, тушеные в сметанном соусе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие <i>или кабачки б/з</i>	132 110	110 110
Масло растительное	3	3
Сметана	6,6	6,6
Мука пшеничная	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кабачки (свежие) очищают от кожицы и семян, нарезают небольшими ломтиками или кубиками, тушат с растительным маслом до испарения жидкости, вводят подсушенную муку и хорошо вымешивают, заливают сметаной и доводят до кипения. При использовании кабачков б/з их тушат без предварительного размораживания.

### 639. 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	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	125	100	-	-
Масло растительное	4	4	-	-
Томатная паста	2	2	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,52	8	-	-
Соль	0,25	0,25	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Вода	28	28	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. 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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

### 640. 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	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	140	105	-	-
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>102</b>	-	-
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	1	1	0,3	0,3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

Картофель заправляют растительным маслом, добавляют соль и перемешивают.

#### 641. 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	-	-
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>102</b>	-	-
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, 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.

#### 642. Картофель печеный с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий	117,6	117,6
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 643. 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	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	122,1	85,5	-	-
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>83</b>		
Молоко	15	15	-	-
Соль	1	1	-	-
Масло сливочное	2	2	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гостроемкость, 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.

#### 644. Картофель по-деревенски с паприкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	122,6	122,6
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	175,1	122,6
Чеснок свежий	1,6	1,2
Соль	0,3	0,3
Паприка молотая	1,3	1,3
Масло растительное	7	7
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленный картофель нарезают дольками. Добавляют соль, паприку молотую, а также предварительно подготовленный мелко нарубленный чеснок, перемешивают. Картофель выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом. Запекают в жарочном шкафу в течение 15-25 минут при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате течение 20 минут при температуре 180 °С, периодически перемешивая, до готовности.

Допускается использовать для запекания картофель ранний без предварительной очистки. Картофель при этом обрабатывают следующим образом: сортируют, тщательно моют, затем повторно промывают небольшими партиями.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 645. Картофель по-деревенски с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	117,8	117,8
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	168,2	117,8
Чеснок свежий	1,49	1,12
Соль	0,29	0,29
Масло растительное	6,72	6,72
Сыр полутвердый	4,04	4
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Сыр зачищают и натирают на терке. Подготовленный картофель нарезают дольками. Добавляют соль, а также предварительно подготовленный мелко нарубленный чеснок, перемешивают. Картофель выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу в течение 15-25 минут при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате течение 20 минут при температуре 180 °С, периодически перемешивая, до готовности. При подаче посыпают тертым сыром.

Допускается использовать для запекания картофель ранний без предварительной очистки. Картофель при этом обрабатывают следующим образом: сортируют, тщательно моют, затем повторно промывают небольшими партиями.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 646. 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	145	145	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	193,3	145	-	-
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**По 1 варианту:** Подготовленный картофель нарезают дольками или кубиками, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и 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°C в течение 15-20 минут до образования золотистой корочки.

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

Картофель заправляют растительным маслом, добавляют соль и перемешивают. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 647. Картофель тушёный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Картофель тушёный охлажденный	-	-	-	-	100	100
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	92	92	85	85	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	122,7	92	113,3	85	-	-
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	4	4	10	10	-	-
<i>или</i> морковь свежая продовольственная	5	4	12,5	10	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	16	16	-	-
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	19	16	-	-
Томатная паста	-	-	1,5	1,5	-	-
Масло растительное	5,6	5,6	-	-	-	-
Масло сливочное	-	-	3	3	-	-
<b>Соус сметанный</b>						
Сметана	5	5	-	-	-	-
Мука пшеничная	1,5	1,5	-	-	-	-
Вода	15	15	10	10	-	-
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-
<b>Масса готового соуса</b>		<b>20</b>	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 готовности. 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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90 °С в центре продукта.

#### 648. 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	-	-
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	193,3	145	-	-
Масло растительное	10	10	10	10
Соль	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленный картофель нарезают брусочками, выкладывают в ёмкость, смазанную маслом растительным, выпекают в течение 20 минут. В конце приготовления солят.

**По 2 варианту:** свежемороженый картофель выкладывают в ёмкость, смазанную маслом растительным, выпекают в течение 20 минут. В конце приготовления солят.

#### 649. Картофельные клецки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	103	103
<i>или</i> картофель свежий	123	103
Мука пшеничная	25	25
Соль	1	1
Масло сливочное	5	5
Яйцо	8	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель измельчают, отжимают, добавляют муку и яйца, соль, перемешивают. Формуют в виде шариков по 10-15 г, варят в подсоленной кипящей воде до готовности.

### 650. Овощи тушеные с фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая свежая <i>или морковь свежая очищенная</i>	21,25 17	17 17
Фасоль зеленая б/з (стручковая)	20	20
Кабачки свежие <i>или кабачки (цукини) б/з</i>	17,6 16,8	16,8 16,8
Баклажаны свежие <i>или баклажаны б/з</i>	17,6 16,8	16,8 16,8
Картофель свежий продовольственный <i>или картофель очищенный полуфабрикат</i>	70 52,5	52,5 52,5
Перец сладкий свежий	11,1	8,3
Чеснок свежий	0,4	0,3
Масло растительное	2,8	2,8
Лимоны	2,4	1,1
Сахар-песок	3	3
Соль	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья овощи промывают. Перец сладкий перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, промывают, нарезают кубиком. Чеснок свежий очищают, повторно промывают, мелко рубят. Кабачки и баклажаны свежие промывают, удаляют плодоножки и используют не очищенными.

Лимоны свежие сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями, затем нарезают на 4 части и отжимают сок.

Подготовленные овощи нарезают: кабачки, баклажаны и картофель – дольками, брусочками или кубиками, морковь, перец свежий – крупной соломкой или кубиками, чеснок измельчают. Нарезанный картофель выкладывают в перфорированные емкости, добавляют соль (часть от рецептурной нормы), отваривают в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 25 минут.

Подготовленную морковь пассеруют с добавлением масла растительного до полуготовности, затем добавляют отварной картофель, кабачки, баклажаны, фасоль зеленую быстрозамороженную (стручковую), добавляют в несколько приемов горячую воду (при использовании овощей быстрозамороженных овощи не размораживают) и припускают при закрытой крышке в течение 7 минут. В конце тушения добавляют чеснок измельченный, оставшуюся часть соли, сахар, лимонный сок, тщательно перемешивают.

### 651. Пюре из кабачков

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки б/з	109	109
Масло сливочное	3,5	3,5
Вода	15	15
Мука	1,2	1,2

Масло сливочное	1,2	1,2
Соль	3,15	3,15
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кабачки б/з не размораживая отваривают в подсоленной воде с добавлением сливочного масла (часть от рецептурной нормы) на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности.

Готовят соус: муку подсушивают до светло-желтого цвета, добавляют воду и проваривают. Отваренные кабачки протирают, добавляют соус, растопленное масло сливочное, соль и проваривают 1-2 минуты при постоянном помешивании.

### 652. Пюре из моркови

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая продовольственная</i>	109 136,3	109 109
Масло сливочное	4,5	4,5
Сахар-песок	1	1
Соль	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную морковь нарезают соломкой, тушат, затем протирают, добавляют сливочное масло, соль, сахар и прогревают 5-7 минут при температуре 85-90 °С.

### 653. Пюре из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или картофель свежий продовольственный</i>	47,5 63,33	47,5 47,5
Морковь свежая очищенная полуфабрикат <i>или морковь столовая свежая продовольственная</i>	20 25	20 20
Капуста белокочанная свежая очищенная (полуфабрикат) <i>или капуста белокочанная свежая</i>	10 12,5	10 10
Капуста брокколи б/з	13,5	13,5
Горошек зеленый б/з	13,5	13,5
Масло сливочное	3,5	3,5
Вода	7	7
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Брокколи, горошек зеленый отваривают до полуготовности.

Подготовленные морковь, капусту белокочанную нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель, подготовленную брокколи и зеленый горошек и тушат до готовности, солят, перемешивают и доводят до готовности, затем протирают, добавляют сливочное масло и прогревают 5-7 минут при температуре 85-90 °С.

#### 654. Пюре из цветной капусты и картофеля

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная б/з	69,5	69,5	69,5	69,5	69,5	69,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	30	30	30	30
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40	30	40	30	40	30
Масло сливочное	2,5	2,5	-	-	-	-
Молоко	-	-	15	15	-	-
Вода	15	15	15	15	15	15
Соль	1	1	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		

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. Цветную капусту отваривают в подсоленной воде, затем протирают вместе с картофелем, добавляя горячую воду в 2-3 приема, добавляют сливочное масло (или молоко по 2 варианту, или воду по 3 варианту) и прогревают 5-7 минут при температуре 85-90 °С.

#### 655. Пюре картофельное с тыквой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	72	72
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	96	72
Молоко	12,4	12,4
Вода	32	32
Тыква б/з	19	19
Масло сливочное	2	2
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Тыкву б/з не размораживая отваривают на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности. Отварные овощи горячими протирают, добавляют прокипяченное молоко и сливочное масло, соль, все перемешивают. Блюдо можно готовить с добавлением воды вместо молока по рецептуре и без сливочного масла (при непереносимости белка молока).

### 656. Фасоль стручковая отварная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль зеленая б/з (стручковая)	98	98
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Фасоль стручковую не размораживая всыпают в кипящую воду, варят 5-7 минут. Отвар сливают, готовую фасоль и заправляют растопленным сливочным маслом. Гарнир сложный

### 657. Каша гречневая с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	25,2	25,2
Соль	1	1
Лук свежий очищенный полуфабрикат	6,9	6,9
<i>или</i> лук репчатый свежий	8,2	6,9
Масло сливочное	2,6	2,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный репчатый лук нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и сливочного масла (1/2 часть от рецептурной нормы) до полной готовности. Крупу гречневую промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, помешивая, и дают каше упреть. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Гречневую кашу соединяют с припущенным луком, заправляют маслом сливочным и доводят до полной готовности на плите в течение 3-5 минут.

### 658. Каша гречневая с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	29,7	29,7
Соль	1	1
Лук свежий очищенный полуфабрикат	3,7	3,7
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,4	3,7
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	6,6	6,6
<i>или</i> морковь столовая свежая	8,3	6,6
Масло сливочное	2,6	2,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и сливочного масла (1/2 часть от рецептурной нормы) до полной готовности. Крупу гречневую промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, помешивая, и дают каше упреть. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Гречневую кашу соединяют с припущенными овощами, заправляют маслом сливочным и доводят до полной готовности на плите в течение 3-5 минут.

**659. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**660. Рис с горошком, кукурузой и морковью (вариант №1)**

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 или кукуруза консервированная (без учета заливки)	5 5	5 5	- -	- -
Горошек б/з или горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	5 5	5 5	- -	- -
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	7 7,7	7 7	- -	- -
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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-го часа.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, 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.

### 661. Рис с горошком, кукурузой и морковью (вариант №2)

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	30	30
Кукуруза б/з или кукуруза консервированная (без учета заливки)	5 5	5 5
Горошек б/з или горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	6 6	6 6
Перец сладкий свежий	11,6	8,7
Вода	63	63
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У перца удаляют место крепления плодоножки и семенное гнездо, нарезают кубиком, 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-го часа.

### 662. 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 или горошек зеленый консервированный (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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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-го часа.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, 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.

### 663. 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 или кукуруза консервированная (без учета заливки)	10 10	10 10	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	7 7,7	7 7	-	-
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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-го часа.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, 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.

### 664. 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	10	10	-	-
или кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10	-	-
Вода	63	63	-	-
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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-го часа.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость, 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.

### 665. Рис с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	29	29
Вода	60	60
Масло сливочное	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или лук репчатый свежий	5,95	5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 666. Сложный овощной гарнир (картофель, морковь)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	81,2 108	81,2 81,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	18,7 23,4	18,7 18,7
Масло растительное	6	6
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный картофель нарезают кубиком 2х2 см, морковь – кубиком 0,5х0,5 см. Выкладывают овощи на смазанный растительным маслом противень, солят, перемешивают. 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## СОУСЫ

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд из овощей, круп, макарон, мяса, рыбы и других продуктов. Они разнообразят и дополняют вкус блюда, повышают его питательную ценность.

Соусы подразделяются на две группы – горячие и холодные.

В зависимости от исходных продуктов различают горячие соусы 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,готавливаемые 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 сметанные

### 667. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

#### 668. Соус сметанный с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	32,6	30	100	100
Сметана	37,5	37,5	-	-
Мука пшеничная	3,75	3,75	-	-
Масло сливочное	3,75	3,75	-	-
Вода	37,5	37,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, заливают горячей водой и варят 6-8 минут. Затем протирают, доводят до кипения, вводят подготовленный соус сметанный и еще раз доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного муку подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане с прокипяченной и охлажденной водой, доведенной до кипения 90-110 °С, размешивают, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин., процеживают и вновь, помешивая, доводят до кипения.

#### 669. 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		
<b>Выход</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** *приготовление белого соуса* – просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерован-

ную 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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

## Соусы красные

### 670. Соус луковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, 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	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	4,5	4	4,5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	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	-	-
<b>Выход томатного соуса</b>		<b>90</b>		<b>90</b>	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	20	20	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

### 671. Соус томатный (вариант №1)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус томатный охлажденный	-	-	100	100
Томатная паста	62	62	-	-
Вода	40	40	-	-
Сахар	0,4	0,4	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** томатную пасту смешивают с водой, сахаром, солью и 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.

Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

### 672. 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	4	4	4	4	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	4,5	4	4,5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	4,8	4	4,8	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	-	-
<b>Выход томатного соуса</b>		<b>90</b>		<b>90</b>	-	-

Морковь столовая очищенная полуфабрикат	15	15	15	15	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	18	15	18	15	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	8	8	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	10	8	10	8	-	-
Перец сладкий свежий	4	3	4	3	-	-
Масло сливочное	3	3	3	3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 673. Соус томатный (вариант №2)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, 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	-	-
<i>или морковь столовая свежая</i>	4,5	4	4,5	4	-	-
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	4	4	-	-
<i>или лук репчатый свежий</i>	4,8	4	4,8	4	-	-
Томатная паста	7,5	7,5	7,5	7,5		
<i>или томатное пюре</i>	18,7	18,7	18,7	18,7		
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1, 2 варианту:** 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.

**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

### 674. Соус бешамель

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Сливки	58	58
Мука пшеничная	7	7
Масло сливочное	14	14
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Масло сливочное растапливают, всыпают муку и пассеруют, постепенно вливают молоко, помешивая, затем добавляют сливки, мешают по получения однородной массы, доводят до кипения, добавляют соль и продолжают готовить соус еще 5-7 минут.

### 675. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 676. 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	0,36	0,27	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

### 677. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

**678. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

**679. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

**680. Соус пикантный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	45	45
Сливки	43,5	43,5
Мука пшеничная	5,2	5,2
Масло сливочное	10,5	10,5
Соль	0,3	0,3
Огурцы консервированные (без уксуса) без учета заливки	25	25
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Масло сливочное растапливают, всыпают муку и пассеруют, постепенно вливают молоко, помешивая, затем добавляют сливки, мешают по получения однообразной массы, доводят до кипения, добавляют соль и продолжают готовить соус еще 5-7 минут, к охлажденному соусу добавляют мелконарезанные соленые огурцы и перемешивают.

**681. Соус сливочно-томатный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Масло сливочное	10	10
Мука пшеничная	10	10
Сахар-песок	6	6
Соль	1	1
Чеснок свежий	6	5,4
Зелень свежая (петрушка, укроп)	1	0,86
Томат-паста	30	30
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость. Томатную пасту пассеруют и добавляют к белому соусу, проваривают 3-5 минут, затем в соус добавляют измельченный чеснок и зелень, вновь доводят до кипения. В конце варки добавляют соль, сахар.

**682. Соус сливочный со шпинатом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Масло растительное	5	5
Крахмал картофельный	6	6
Соль	1	1
Шпинат б/з	20	20
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат) или лук репчатый свежий	20 23,8	20 20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный лук нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле до полной готовности с добавлением шпината б/з. Готовый лук с шпинатом заливают молоком, добавляют соль и доводят до кипения. В полученную смесь вводят, непрерывно помешивая, крахмал, предварительно разведенный в холодной кипяченой воде, в соотношении 1:2. Полученный соус доводят до кипения, продолжая помешивать.

### 683. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 684. 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		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

### Соусы сладкие

#### 685. Молоко сгущенное с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные консервные банки вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

#### 686. Джем (повидло, варенье)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем (в том числе в индивидуальной упаковке)	100	100
<i>или повидло</i>	100	100
<i>или варенье</i>	100	100
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Джем или повидло или варенье порционируют из емкости. Джем в индивидуальной упаковке раздают, не нарушая целостности упаковки.

#### 687. Соус абрикосовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус абрикосовый охлажденный	-	-	100	100
Курага	11	11	-	-
Вода	40	40	-	-
Сахар-песок	60	60	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

**688. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**689. Соус грушевый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груша консервированная	144,78	84/60,9*
Крахмал	4,36	4,36
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

\* числитель – масса груши, знаменатель – масса сиропа

Грушу отделяют от сиропа, выкладывают на доску 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.

**690. 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	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

### 691. Соус персиковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Персик консервированный	144,783	84/60,9*
Крахмал	4,36	4,36
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

\* числитель – масса персика, знаменатель – масса сиропа

Персики отделяют от сиропа, выкладывают на доску 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.

### 692. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80 °С в центре продукта.

### 693. Соус яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	38,4	35
Сахар-песок	12,5	12,5
Мука пшеничная	10	10
Кислота лимонная	0,1	0,1
Корица	0,1	0,1
Вода	80	80
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, заливают горячей водой и варят 6-8 минут. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленную мучную смесь и еще раз доводят до кипения. В готовый соус кладут корицу.

Для приготовления мучной смеси муку подсушивают, разводят теплой водой, протирают.

**694. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар добавляют сахар, 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.

**Соусы холодные****695. Масло оливковое**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло оливковое	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку (бутылку) с маслом промывают, вытирают насухо, вскрывают. Масло разливают из упаковки.

**696. Масло растительное с лимонным соком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	80	80
Лимоны (для сока)	44	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку (бутылку) с маслом растительным промывают, вытирают насухо, вскрывают. Подготовленные лимоны нарезают пополам и выжимают сок. Для приготовления заправки к маслу растительному добавляют лимонный сок, перемешивают.

**697. Масло растительное с солью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	90	90
Соль	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку (бутылку) с маслом растительным промывают, вытирают насухо, вскрывают. Для приготовления заправки к маслу растительному добавляют соль, перемешивают.

#### 698. Масло растительное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку (бутылку) с маслом растительным промывают, вытирают насухо, вскрывают. Масло разливают из упаковки.

#### 699. Соус «Песто»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Зелень свежая (петрушка, укроп)	47	35
Чеснок	4	3
Масло растительное	58	58
Кислота лимонная	0,3	0,3
Соль	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные зелень и чеснок мелко рубят, добавляют соль и лимонную кислоту, перемешивают, затем добавляют масло растительное и хорошо перемешивают.

#### 700. Соус салатный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Соус салатный	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Упаковку с соусом салатным вытирают насухо, вскрывают. Соус разливают (порционируют) из упаковки.

#### 701. 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
<b>Масса лимонного сока</b>	-	<b>17</b>
Зелень (петрушка, укроп)	22,9	17
Чеснок	1,7	1,3
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные лимоны разрезают 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

### 702. 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	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**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, фруктошницы 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.

## Сладкие блюда

### 703. Безе с шоколадной прослойкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Безе с шоколадной прослойкой	-	-	100	100
Яйцо	20,81	20,81	-	-
Сахар-песок	34,68	34,68	-	-
Соль	0,17	0,17	-	-
Корица молотая	0,35	0,35	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>56</b>	-	-
<b>Выход безе:</b>		<b>40</b>	-	-
Шоколад темный 54%	54,1	54,1	-	-
Сливки 33%	7,73	7,73	-	-
<b>Выход шоколадной начинки</b>		<b>60</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** яичные белки охлаждают до температуры  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  и взбивают с солью в взбивальной машине – сначала при малом, а затем при большом числе оборотов – до появления устойчивой пены, затем постепенно добавляют сахар, продолжают взбивание до увеличения первоначального объема в 7 раз. Продолжительность взбивания – 30-40 минут до появления устойчивых пик. Во взбитую массу аккуратно вмешивают корицу. Готовая взбитая масса должна быть пышной, однородной, пенообразной, светло-коричневого цвета, хорошо сохраняющая форму.

Формование: воздушную массу отсаживают на листы, застланные бумагой. Массу отсаживают в виде круглых или овальных лепешек из мешка через круглую трубочку.

Выпекают при температуре  $100^{\circ}\text{C}$  60-70 мин. Выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 30-35 минут, затем снимают с листов бумаги.

Шоколадная начинка: сливки (1/4 часть) доводят до кипения, в горячие сливки добавляют шоколад, перемешивают до полного растворения шоколада и получения однородной массы. Шоколадную начинку охлаждают до 25-30 °С. Оставшиеся сливки взбивают в крепкую пену. Шоколадную массу соединяют со взбитыми сливками, перемешивают до получения однородной массы. Готовую начинку охлаждают в холодильной камере 30 минут.

Формование: две половинки безе склеивают между собой шоколадной начинкой.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 704. Безе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	80	80	100	100
Сахарная пудра	17,5	17,5	-	-
Ванилин	0,1	0,1	-	-
Соль	1,3	1,3	-	-
Лимонная кислота	1,2	1,1	-	-
Сахарная пудра (на подпыл)	5	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** яичные белки взбивают с сахарной пудрой, ванилином, солью и лимонной кислотой до получения пышной, густой массы. На подпыленный сахарной пудрой силиконовый коврик или противень с пергаментным листом отсаживают полуфабрикат и выпекают при температуре 100 °С 60-70 минут в духовом шкафу.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 705. Гранола с малиновым джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	9,64	9,64
Сливки 33%	43,20	43,20
Сахар	6,70	6,70
Желатин гранулированный	1,45	1,45
Вода для желатина	5,76	5,76
Итого сырья		66,75
<b>Выход панна-котты:</b>		<b>60</b>
Малина б/з	11,95	11,95
Сахар	5,84	5,84
Вода	9,58	9,58
Желатин гранулированный	0,55	0,55
Вода для желатина	3,00	3,00
<b>Выход желе:</b>		<b>30</b>
«Геркулес»	7,76	7,76
Яйцо (белок)	0,53	0,53

Мед	3,16	3,16
Соль	0,04	0,04
<b>Выход гранолы:</b>		<b>10</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Панна-котта: молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 мин. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 ч. желатин доводят до кипения, добавляют в сливочно-молочную массу и перемешивают в течение 30-60 с. Панна-котту охлаждают до Т 30-35 °С.

Желе малиновое: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Малину с/м заливают холодной водой, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляя подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Гранола: «Геркулес», мед, белок и соль соединяют и перемешивают до равномерного покрытия «Геркулеса» медово-белковой массой. На кондитерский лист, застланный пергаментной бумагой, выкладывают «геркулесовую» массу и равномерно распределяют по поверхности листа. «Геркулесовую» массу запекают при температуре 140 °С 13-15 минут, периодически перемешивая и разбивая слипшиеся комочки. Готовую гранолу охлаждают на листах до комнатной температуры.

Оформление: панна-котту разливают в формы, охлаждают при температуре 4±2 до стабилизации сливочно-молочной массы. На поверхность стабилизированной массы наливают малиновое желе, на поверхность желе насыпают гранолу. Готовый десерт охлаждают при температуре 4±2 до полной стабилизации.

#### 706. Груши, запеченные с шоколадным мороженым

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши	97,8	90
Масло сливочное	10	10
Сахар-песок	12,5	12,5
Апельсины	47,6	20
Мороженое в ассортименте	25	25
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 груши перед раздачей оформляют шариком мороженого и поливают соусом, в котором запекались груши.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 707. Варенье ягодное

Наименование сырья	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Топпинг ягодный	-	-	100	100
Клубника б/з или вишня б/к б/з, смородина б/з, клюква б/з, брусника б/з, малина б/з,	50	50	-	-
Сахар-песок	40	40	-	-
Вода	10	10	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** ягоды не размораживая заливают горячей водой, добавляют сахар, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, затем пробивают блендером и продолжают проварить в течение 10-15 минут до загустения.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Порционируют непосредственно перед раздачей.

### 708. Зефирное эскимо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Желатин	2,15	2,15
Вода	6,40	6,40
Пюре яблочное	13,85	13,85
Тримолин (сахар инвертный)	3,19	3,19
Ванилин сухой	0,07	0,07
Белок	5,79	5,79
Сахар-песок	26,85	26,85
Глюкоза сироп	5,33	5,33
Вода	8,52	8,52
Лимонная кислота	0,02	0,02
<b>Масса маршмеллоу</b>		<b>72,2</b>
Масло растительное для смазки форм	0,50	0,50
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>65</b>
Глазурь шоколадная (темная)	33,00	33,00
Глазурь шоколадная (белая)	2,00	2,00
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Приготовление массы маршмеллоу: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа. Отдельно смешивают яблочное пюре и тримолин, перемешивают, уваривают до 110 °С. Добавляют набухший желатин, перемешивают до однородной консистенции и охлаждают массу до 40 °С. Воду (вторая норма по рецептуре) соединяют с сахаром, добавляют сироп глюкозы и уваривают до температуры 125 °С. В дежу миксера выливают белок, взбивают на средней скорости до получения пышной массы. Во взбитый белок вводят горячий сахарный сироп, ванилин и продолжают взбивать на высокой скорости до образования пышной густой пены в течение 5 минут (температура взбитого белка 40 °С). Во взбитый белок на средней скорости вводят охлажденное яблочное пюре и лимонную кислоту. Массу взбивают на высокой скорости до увеличения в объеме в 2-2,5 раза.

Оформление: силиконовую форму «эскимо» смазывают растительным маслом. Готовую, теплую массу отсаживают в формы, вставляют палочки и замораживают. Шоколадную (темную) глазурь разогревают на водяной бане до температуры 35-40 °С. Замороженный полуфабрикат извлекают из формы, погружают в растопленную глазурь, на поверхности шоколадной глазури рисуют полоски из белой глазури. Оставляют при комнатной температуре до застывания глазури.

### 709. Десерт манго-маракуйя

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	11,45	11,45
Сливки 33%	50,92	50,92
Сахар	8,04	8,04
Желатин гранулированный	1,73	1,73
Вода для желатина	6,84	6,84
Пюре манго с/м	10	10
Пюре маракуйя с/м	10	10
Итого сырья		98,98
<b>Выход мусса:</b>		<b>90</b>
Пюре манго с/м	2,55	2,55
Пюре маракуйя с/м	2,55	2,55
Сахар	2,50	2,50
Вода	1,28	1,28
Желатин гранулированный	0,23	0,23
Вода для желатина	1,20	1,20
Итого сырья		10,31
<b>Выход желе:</b>		<b>10</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мусс манго-маракуйя: пюре манго и маракуйя дефростируют. Молоко, сливки, пюре манго, пюре маракуйя и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 час желатин доводят до кипения, добавляют в полученную массу и перемешивают в течение 30-60 секунд. Мусс охлаждают до температуры 30-35 °С.

Желе манго и маракуйя: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Пюре манго и маракуйя дефростируют, добавляют воду, сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: мусс манго-маракуйя разливают в креманки, охлаждают при температуре 4±2 °С до стабилизации массы. На поверхность стабилизированной массы наливают желе манго-маракуйя. Готовый десерт охлаждают при температуре 4±2 °С до полной стабилизации десерта.

### 710. Десерт «Наполеон» в стакане

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	39,50	39,50
Масло сливочное	26,30	26,30
Яйцо	2,00	2,00
Соль	0,59	0,59
Кислота лимонная	0,59	0,59
Итого сырья		69
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>60</b>
Яйцо (желток)	6	6
Сахар	5	5
Крахмал кукурузный	3	3
Ванилин сухой	0	0
Масло сливочное	5,17	5,17
<b>Сливки 33%</b>	12,58	<b>12,58</b>
Молоко	12,87	12,87
Итого сырья		44,25
<b>Выход ванильной начинки:</b>		<b>40</b>
Сахарная пудра		2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Приготовление слоеного пф: подготовленное яйцо, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 мин до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 мин. для набухания белков, затем делят на куски. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса.

Подготовка масла: сливочное масло нарезают на куски, затем для связывания содержащейся в нем влаги перемешивают с мукой в соответствии 10:1 до получения однородной массы. Подготовленное масло делят на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, подпыленной мукой, помещают на 30-40 мин в холодильную камеру с температурой 5-10 °С для охлаждения массы до температуры 12-14 °С.

Слоение теста на машине: кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольников толщиной 20-25 мм в средней части 17-20 мм к краям. На середину полученных пластов кладут подготовленные пласти масла; концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. Для этого конверт укладывают на верхний транспортер и пропускают через вальцы. При первой раскатке между вальцами – около 20 мм. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и охлаждают в течение 30-40 минут в холодной камере. Раскатку теста, складывание его в четыре слоя и охлаждение повторяют еще раз. После этого прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Формование: после охлаждения слоеное тесто раскатывают в пласти толщиной 4,5-5 мм. Подготовленный пласт укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. После подготовки пласт теста выстаивают в течение 15-20 мин.

Выпечка: продолжительность выпечки – 25-30 мин при температуре 220 °С.

Ванильная начинка: приготовление начинки – молоко соединяют со сливками, нагревают до кипения. Желток соединяют с сахаром, крахмалом, тщательно перемешивают. Горячее молоко, примерно 1/3, тонкой струйкой вливают в желточную смесь при непрерывном перемешивании. Полученную массу вливают в оставшееся молоко и варят до загустения, непрерывно перемешивая. Готовый крем процеживают через сито, добавляют сливочное масло, перемешивают до полного равномерного соединения ингредиентов. Готовый крем охлаждают до температуры 4±2 °С.

Оформление: выпеченный слоеный полуфабрикат измельчают на машине или вручную, при необходимости просеивают. Десерт формируют в индивидуальной упаковке, чередуют крошку слоеного полуфабриката с начинкой (3 слоя крошкового полуфабриката и 2 слоя начинки). Поверхность десерта декорируют сахарной пудрой.

### 711. Десерт чиа на сливках с апельсиновым желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сливки 33%	36,50	36,50
Молоко	24,82	24,82
Сахар	13,84	13,84
Семена чиа	7,30	7,30
Итого сырья		82,46
<b>Выход массы чиа:</b>		<b>70</b>
Апельсиновое пюре с/м	24	24
Пектин	0,20	0,20
Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,01	0,01
Вода	5,00	5,00
Итого сырья		35,21
<b>Выход апельсинового желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Семена чиа, молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Семена чиа заливают горячими сливками с молоком, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, доводят до кипения, кипятят 1 минуту. Полученную массу охлаждают при комнатной температуре до температуры 30-35 °С, затем убирают в холодильную камеру для стабилизации.

Желе апельсиновое: апельсиновое пюре с/м дефростируют. В пюре добавляют воду, полученную массу прогревают до 45 °С. Пектин перемешивают с сахаром, вводят тонкой струйкой в теплое апельсиновое пюре и уваривают до температуры 98 °С при постоянном перемешивании, добавляют лимонную кислоту для стабилизации желе. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: стабилизированную массу чиа отсаживают в креманку, на поверхность массы наливают апельсиновое желе. Десерт отправляют в холодильник для стабилизации.

### 712. Десерт чиа на сливках с желе из черной смородины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сливки 33%	36,50	36,50
Молоко	24,82	24,82
Сахар	13,84	13,84
Семена чиа	7,30	7,30
Итого сырья		82,46
<b>Выход массы чиа:</b>		<b>70</b>
Черная смородина с/м	24	24
Пектин	0,16	0,16
Сахар-песок	8,00	8,00
Лимонная кислота	0,09	0,09
Вода	1,48	1,48
Итого сырья		33,73
<b>Выход желе черная смородина:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Семена чиа, молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 мин. Семена чиа заливают горячими сливками с молоком, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, доводят до кипения, кипятят 1 мин. Полученную массу охлаждают при комнатной температуре до температуры 30-35 °С, затем убирают в холодильную камеру для стабилизации.

Желе из черной смородины: черную смородину с/м дефростируют, добавляют воду и пробивают с помощью блендера в пюре, полученную массу прогревают до 45 °С. Пектин перемешивают с сахаром, вводят тонкой струйкой в в теплое пюре из черной смородины и уваривают до температуры 98 °С при постоянном перемешивании, добавляют лимонную кислоту для стабилизации желе. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: стабилизированную массу чиа отсаживают в креманку, на поверхность массы наливают желе из черной смородины. Десерт отправляют в холодильник для стабилизации.

### 713. Десерт чиа на сливках с клубничным желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сливки 33%	36,50	36,50
Молоко	24,82	24,82
Сахар	13,84	13,84
Семена чиа	7,30	7,30
Итого сырья		82,46
<b>Выход массы чиа:</b>		<b>70</b>
Клубника с/м	25,50	25,50
Пектин	0,16	0,16
Сахар-песок	6,00	6,00
Лимонная кислота	0,09	0,09
Вода	1,50	1,50
Итого сырья		33,25

<b>Выход клубничного желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Семена чиа, молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Семена чиа заливают горячими сливками с молоком, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, доводят до кипения, кипятят 1 мин. Полученную массу охлаждают при комнатной температуре до температуры 30-35 °С, затем убирают в холодильную камеру для стабилизации.

Желе клубничное: клубнику с/м дефростируют, добавляют воду и пробивают с помощью блендера в пюре, полученную массу прогревают до 45 °С. Пектин перемешивают с сахаром, вводят тонкой струйкой в теплое клубничное пюре и уваривают до температуры 98 °С при постоянном перемешивании, добавляют лимонную кислоту для стабилизации желе. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: стабилизированную массу чиа отсаживают в креманку, на поверхность массы наливают клубничное желе. Десерт отправляют в холодильник для стабилизации.

#### 714. Десерт чиа на сливках с малиновым джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сливки 33%	36,50	36,50
Молоко	24,82	24,82
Сахар	13,84	13,84
Семена чиа	7,30	7,30
Итого сырья		82,46
<b>Выход массы чиа:</b>		<b>70</b>
Малина с/м	25,50	25,50
Пектин	0,16	0,16
Сахар-песок	6,00	6,00
Лимонная кислота	0,09	0,09
Вода	1,50	1,50
Итого сырья		33,25
<b>Выход клубничного желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Семена чиа, молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Семена чиа заливают горячими сливками с молоком, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, доводят до кипения, кипятят 1 мин. Полученную массу охлаждают при комнатной температуре до температуры 30-35 °С, затем убирают в холодильную камеру для стабилизации.

Желе малиновое: малину с/м дефростируют, добавляют воду и пробивают с помощью блендера в пюре, полученную массу прогревают до 45 °С. Пектин перемешивают с сахаром, вводят тонкой струйкой в теплое малиновое пюре и уваривают до температуры 98 °С при постоянном перемешивании, добавляют лимонную кислоту для стабилизации желе. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: стабилизированную массу чиа отсаживают в креманку, на поверхность массы наливают клубничное желе. Десерт отправляют в холодильник для стабилизации.

### 715. Корпусные шоколадные конфеты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шоколад темный 54,5%	40,75	40,75	-	-
Сливки 33%	14,55	14,55	-	-
Масло сливочное	3,49	3,49	-	-
Масло растительное	3,49	3,49	-	-
Шоколад белый 28%	6,98	6,98	-	-
Шоколад темный 54,5%	40,75	40,75	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

По 1 варианту: шоколадная начинка – темный шоколад смешивают со сливками и нагревают на водяной бане при минимальном кипении воды, периодически перемешивают до получения однородной, блестящей массы. Полученную массу снимают с нагрева, добавляют сливочное масло, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, охлаждают.

Корпус конфет: форму для конфет (форма для корпусных конфет с ячейками) протирают небольшим количеством растительного масла. Излишек масла удаляют. На внутреннюю поверхность ячеек наносят шоколадные полоски и оставляют до застывания. С помощью кондитерской кисточки ячейки изнутри смазывают тонким слоем растопленного темного шоколада (вторая норма по раскладке), оставляют небольшую часть растопленного шоколада для склеивания половинок конфет. Форму ставят в холодильную камеру для стабилизации шоколада.

Формование: подготовленный шоколадный корпус наполняют шоколадной начинкой почти до края. Заполненную форму ставят в холодильную камеру для стабилизации начинки (примерно 30-60мин). Оставшийся растопленный шоколад № 2 разогревают, наносят тонким слоем на поверхность заполненной ячейки. После этого поверхность выравнивают с помощью кондитерской лопатки. После того как шоколад почти полностью застынет половинки конфет склеивают попарно.

### 716. Мороженое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мороженое в ассортименте	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В креманку выкладывают один или несколько шариков мороженого.

### 717. Панна-котта с апельсиновым желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	11,24	11,24
Сливки 33%	50	50
Сахар	7,90	7,90
Желатин гранулированный	1,70	1,70
Вода для желатина	6,74	6,74
Итого сырья		77,58
<b>Выход панна-котты:</b>		<b>70</b>

Пюре замороженное апельсиновое	15,32	15,32
Сахар	7,5	7,5
Вода	3,84	3,84
Желатин гранулированный	0,7	0,7
Вода для желатина	3,6	3,6
Итого сырья		31,0
<b>Выход желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Панна-котта: молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 ч. желатин доводят до кипения, добавляют в сливочно-молочную массу и перемешивают в течение 30-60 с. Панна-котту охлаждают до 30-35 °С.

Желе апельсиновое: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Апельсиновое пюре дефростируют, добавляют воду, сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: панна-котту разливают в формы, охлаждают при температуре 4±2 °С до стабилизации сливочно-молочной массы. На поверхность стабилизированной массы наливают апельсиновое желе. Готовый десерт охлаждают при температуре 4±2 °С до полной стабилизации.

#### 718. Панна-котта с желе манго

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	11,24	11,24
Сливки 33%	50	50
Сахар	7,9	7,9
Желатин гранулированный	1,7	1,7
Вода для желатина	6,74	6,74
Итого сырья		77,58
<b>Выход панна-котты:</b>		<b>70</b>
Пюре манго замороженное	15,32	15,32
Сахар	7,5	7,5
Вода	3,84	3,84
Желатин гранулированный	0,7	0,7
Вода для желатина	3,6	3,6
Итого сырья		30,96
<b>Выход желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Панна-котта: молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 ч. желатин доводят до кипения, добавляют в сливочно-молочную массу и перемешивают в течение 30-60 секунд. Панна-котту охлаждают до температуры 30-35 °С.

Желе манго: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Пюре манго дефростируют, добавляют воду, сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Формирование: панна-котту разливают в формы, охлаждают при температуре  $4\pm 2$  °С до стабилизации сливочно-молочной массы. На поверхность стабилизированной массы наливают желе манго. Готовый десерт охлаждают при температуре  $4\pm 2$  °С до полной стабилизации десерта.

#### 719. Панна-котта с клубничным желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	11,24	11,24
Сливки 33%	50	50
Сахар	7,9	7,9
Желатин гранулированный	1,7	1,7
Вода для желатина	6,74	6,74
Итого сырья		77,58
<b>Выход панна-котты:</b>		<b>70</b>
Клубника замороженная	13,70	13,70
Сахар	3,4	3,4
Вода	3,43	3,43
Желатин гранулированный	2,1	2,1
Вода для желатина	8,2	8,2
Итого сырья		30,90
<b>Выход желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Панна-котта: молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 ч. желатин доводят до кипения, добавляют в сливочно-молочную массу и перемешивают в течение 30-60 секунд. Панна-котту охлаждают до температуры 30-35 °С.

Желе клубничное: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Пюре клубничное дефростируют, добавляют воду, сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Формирование: панна-котту разливают в формы, охлаждают при температуре  $4\pm 2$  °С до стабилизации сливочно-молочной массы. На поверхность стабилизированной массы наливают желе. Готовый десерт охлаждают при температуре  $4\pm 2$  °С до полной стабилизации десерта.

#### 720. Панна-котта с малиновым желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	11,24	11,24
Сливки 33%	50	50
Сахар	7,9	7,9
Желатин гранулированный	1,7	1,7
Вода для желатина	6,74	6,74
Итого сырья		77,58
<b>Выход панна-котты:</b>		<b>70</b>
Пюре малины замороженное	15,32	15,32
Сахар	7,5	7,5

Вода	3,84	3,84
Желатин гранулированный	0,7	0,7
Вода для желатина	3,6	3,6
Итого сырья		30,96
<b>Выход желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Панна-котта: молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения и кипятят 1-2 минуты. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 ч. желатин доводят до кипения, добавляют в сливочно-молочную массу и перемешивают в течение 30-60 секунд. Панна-котту охлаждают до температуры 30-35 °С.

Желе из малины: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Пюре малины дефростируют, добавляют воду, сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Формирование: панна-котту разливают в формы, охлаждают при температуре 4±2 °С до стабилизации сливочно-молочной массы. На поверхность стабилизированной массы наливают желе. Готовый десерт охлаждают при температуре 4±2 °С до полной стабилизации десерта.

### 721. Панна-котта фисташковая с малиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	10,94	10,94
Сливки 33%	48,66	48,66
Сахар	7,69	7,69
Желатин гранулированный	1,65	1,65
Вода для желатина	6,56	6,56
Паста фисташковая	2,50	2,50
Итого сырья		78,00
<b>Выход панна-котты:</b>		<b>70</b>
Малина замороженная	11,95	11,95
Сахар	5,84	5,84
Вода	9,58	9,58
Желатин гранулированный	0,55	0,55
Вода для желатина	3,00	3,00
<b>Выход желе:</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Панна-котта: молоко, сливки и сахар соединяют, доводят до кипения, добавляют фисташковую пасту и кипятят 1-2 минуты. Предварительно замоченный в холодной воде на 1-1,5 ч. желатин доводят до кипения, добавляют в сливочно-молочную массу и перемешивают в течение 30-60 секунд.

Панна-котту охлаждают до температуры 30-35 °С.

Желе малиновое: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Малину с/м заливают холодной водой, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: фисташковую панна-котту разливают в формы, охлаждают при температуре  $4\pm 2$  °С до стабилизации сливочно-молочной массы. На поверхность стабилизированной массы наливают малиновое желе. Готовый десерт охлаждают при температуре  $4\pm 2$  °С до полной стабилизации.

### 722. Сладкая вата

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахар-песок	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В отверстие аппарата для приготовления сладкой ваты засыпают мерной ложкой сахар и включают. Предварительно смоченной в воде деревянной палочкой делают круговые движения вокруг отверстия, наматывая вату на палочку. Когда вся вата вышла, аппарат выключают.

### 723. Сорбет апельсиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахарная пудра	3,44	3,44
<i>или сахар-песок</i>	3,44	3,44
Сок в ассортименте	86,2	86,2
Апельсины свежие	15,71	11
Лецитин	0,69	0,69
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 724. Сорбет яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахарная пудра	3,44	3,44
<i>или сахар-песок</i>	3,44	3,44
Сок в ассортименте	86,2	86,2
Яблоки свежие	12,5	11
Лецитин	0,69	0,69
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные яблоки очищают 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.

### 725. Трюфели из белого шоколада с кокосом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Трюфели из белого шоколада с кокосом	-	-	100	100
Шоколад белый 28%	62	62	-	-
Сливки 33%	19	19	-	-
Сливочное масло	6,2	6,2	-	-
Кокосовая стружка	16,48	16,48	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Шоколад, сливки нагревают на водяной бане, перемешивают до получения блестящей однородной массы. Готовую массу убирают с нагрева, добавляют сливочное масло, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. После этого шоколадную массу стабилизируют до затвердения в течение 1-2 часов при температуре  $2\pm 4$  °С, затем скатывают шарики диаметром 2,5-3,0 см. Заготовку шоколадных конфет охлаждают 30-60 минут при температуре  $2\pm 4$  °С.

Заготовку шоколадных конфет обваливают в кокосовой стружке.

По 2 варианту: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 726. Трюфели классические

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Трюфели классические	-	-	100	100
Шоколад молочный 33,6%	38,62	38,62	-	-
Шоколад темный 54,5%	9,66	9,66	-	-
Сироп глюкозы	1,93	1,93	-	-
Сливки 33%	32,18	32,18	-	-
Масло сливочное	1,93	1,93	-	-
Сахарная пудра	9,66	9,66	-	-
Какао-порошок	6	6	-	-
Шоколад темный 54,5% (оформление)	10	10	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Два вида шоколада, сливки и глюкозу нагревают на водяной бане, постоянно перемешивая, до получения блестящей однородной массы. Готовую массу убирают с нагрева, добавляют сливочное масло, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. После этого шоколадную массу стабилизируют до затвердения в течение 1-2 часов при температуре  $2\pm 4$  °С, затем скатывают шарики диаметром 2,5-3,0 см. Заготовку шоколадных конфет охлаждают 30-60 минут при температуре  $2\pm 4$  °С.

Шоколад растапливают на водяной бане, после чего охлаждают 5-10 мин. Заготовку шоколадных конфет глазируют растопленным шоколадом и обваливают в какао с сахарной пудрой.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 727. Фруктовый десерт (пюре) ассорти

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Фруктовый десерт (пюре) охлажденный	100	100	-	-	-	-
Фруктовый десерт (пюре) промышленного производства	-	-	100	100	-	-
Яблоки	-	-	-	-	86,9	80
или груши	-	-	-	-	86,9	80
или киви	-	-	-	-	88,88	80
или апельсины	-	-	-	-	114,28	80
или мандарины	-	-	-	-	105,26	80
или нектарины	-	-	-	-	100	80
или сливы	-	-	-	-	88,88	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	-	-	-	-	94,11	80
или бананы	-	-	-	-	114,3	80
Вода	-	-	-	-	30	30
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные фрукты соединяют с водой, проваривают в течение 10-30 минут, до готовности. Охлаждают и измельчают до однородной массы.

### 728. Фруктовый десерт (пюре)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант		5 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Яблоки	43,45	40	43,45	40	-	-	-	-	43,45	40
Груши	-	-	-	-	-	-	-	-	43,45	40
Апельсины	-	-	57,14	40	-	-	-	-	-	-
Вишня б/з	-	-	-	-	40	40	-	-	-	-
Смородина б/з	-	-	-	-	40	40	-	-	-	-
Клубника б/з	-	-	-	-	-	-	40	40	-	-

Малина б/з	-	-	-	-	-	-	40	40	-	-
Бананы	57,15	40	-	-	-	-	-	-	-	-
Вода	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные фрукты или ягоды соединяют с водой, проваривают в течение 10-30 минут, до готовности. Охлаждают и измельчают до однородной массы.

### 729. Фрукты в шоколаде

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсин	85,6	60
или яблоко	68	60
или груша	66,6	60
Шоколад молочный	40	40
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Шоколад растапливают на водяной бане. Подготовленные очищенные фрукты опускают в растопленный шоколад и охлаждают.

### 730. Шоколадное маршмеллоу

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шоколадное маршмеллоу			100	100
Какао-порошок	9,82	9,82	-	-
Ванилин	1,31	1,31	-	-
Желатин	5,89	5,89	-	-
Вода № 1	16,36	16,36	-	-
Сахар-песок	58,9	58,9	-	-
Патока	11,78	11,78	-	-
Вода № 2	7,85	7,85	-	-
Соль	0,16	0,16	-	-
Сахарная пудра	1	1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Желатин заливают холодной водой № 1 и оставляют для набухания на 1,5- 2 часа. Сахар, воду № 2, патоку соединяют и доводят до кипения и уваривают до состояния мягкого шарика. Желатин растапливают, добавляют какао и взбивают до получения пышной пены. Во взбитую массу на низкой скорости вводят сахарный сироп, добавляют ванилин и продолжают взбивать до получения однородной блестящей массы, примерно 10 мин.

Взбитую массу перекадывают в кондитерский мешок с круглой насадкой 1 см. Массу отсаживают в виде «капли», поверхность посыпают сахарной пудрой. После того как все «капли» будут отсажены, снова посыпают сахарной пудрой. Оставляют на 10 мин. для стабилизации массы.

### 731. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный изюм замачивают для набухания, обсушивают, затем соединяют с сахаром. У подготовленных яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшиеся 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.

### 732. Яблоки, фаршированные морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	96,65	88
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	36	36
<i>или</i> морковь столовая свежая	45	36
Сахар-песок	4,29	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную морковь нарезают или натирают тонкой соломкой. У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют тонко нашинкованной морковью. Сверху на морковь посыпают сахар. Затем выкладывают в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном или духовом шкафу или пароконвектомате до готовности.

### 733. 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
<b>Масса фарша</b>	-	<b>57,0</b>
Яблоки	51,0	47,0
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>104,0</b>
<b>Масса запеченных яблок</b>	-	<b>80,0</b>
Вишня б/з	8,0	8,0
<i>или</i> клубника б/з	8,0	8,0
<i>или</i> земляника б/з	8,0	8,0
<i>или</i> малина б/з	8,0	8,0
Вода	6,0	6,0
Сахар-песок	11,0	11,0

Масса соуса	-	<b>20,0</b>
<b>Выход</b>		<b>100,0</b>

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.

### 734. 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
<b>Масса фарша</b>	-	<b>57,0</b>
Яблоки	51,0	47,0
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>104,0</b>
<b>Масса запеченных яблок</b>	-	<b>80,0</b>
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	-	<b>20,0</b>
<b>Выход</b>		<b>100,0</b>

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.

### 735. 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
<b>Масса печеных яблок с сахаром</b>		<b>73</b>		<b>87</b>

Повидло	27	27	-	-
или джем	27	27	-	-
или варенье	27	27	-	-
или сахарная пудра	-	-	13	13
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 736. Яблоко печеное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	132	115
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда. Затем выкладывают в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном или духовом шкафу до готовности.

### 737. Яблочные чипсы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	104	90
Сахарная пудра	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У яблок удаляют семенное гнездо, подготовленные яблоки с кожурой нарезают тонкими кольцами, выпекают до хрустящего состояния. За 10 минут до готовности посыпают сахарной пудрой.

### 738. Ягодный десерт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клубника б/з	26,25	26,25
Сахар-песок	15	15
Желатин	0,75	0,75
Крупа манная	1	1
Вода	7,0	7,0
<b>Масса отварной манки</b>	<b>6,3</b>	<b>6,3</b>
Пюре фруктово-ягодное в ассортименте	54,3	54,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Клубнику измельчают до пюреобразного состояния. Доводят подслащенную воду до кипения, всыпают манку, проваривают. Добавляют предварительно замоченный и растворенный желатин, соединяют с клубничным пюре, проваренной манкой, взбивают. Разливают по формам и сверху поливают фруктовым пюре. Охлаждают.

## Плоды свежие

### 739. Абрикосы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Абрикосы	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные абрикосы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

### 740. Апельсины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные апельсины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

### 741. Бананы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

### 742. Виноград

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Виноград	104	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный виноград, при необходимости, нарезают на небольшие грозди непосредственно перед раздачей.

**743. Груши**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные груши, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

**744. Киви**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Киви	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные киви, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

**745. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленные лимоны нарезают кружочками или полукружочками.

**По 2 варианту:** Подготовленные лимоны нарезают кружочками или полукружочками, перед подачей посыпают сахаром.

**746. Мандарины**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарины	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

**747. Сливы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сливы	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные сливы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

#### 748. Черешня, вишня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Черешня с плодоножкой <i>или</i> вишня с плодоножкой	102	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

#### 749. Яблоки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

### Фруктовые закуски

#### 750. «Бодрое утро»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины свежие	53,57	37,5
Груша свежая	41,67	37,5
Слива свежая	28,42	25,0
Лимонная кислота	0,10	0,10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные апельсины очищают от кожуры, нарезают крупными дольками, удаляют наружную пленку, у груши удаляют семенное гнездо, нарезают крупными дольками. Для того, чтобы предотвратить потемнение, нарезанную грушу помещают в раствор лимонной кислоты, сливу разделяют пополам, удаляют косточку. Фрукты выкладывают в стаканчик.

#### 751. Сочная дыня с виноградом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Дыня свежая сезонная	67	47
Виноград свежий	56	53
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Дыню подготовленную очищают, удаляют сердцевину, виноград мытый отделяют от веточек. Дыню нарезают ломтиком. Фрукты выкладывают в стаканчик.

#### 752. Стаканчик «Веселые фрукты»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсин свежий <i>или</i> грейпфрут свежий	47,7	33,3
Груша свежая	47,7	33,3
	37,0	33,3

Сливы свежие	37,0	33,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Грейпфрут очищают от кожуры, сливу разрезают пополам и удаляют косточку. У груши удаляют семенное гнездо. Подготовленные фрукты нарезают крупными дольками и выкладывают в индивидуальные стаканчики. Нарезка фруктов осуществляется непосредственно перед раздачей.

#### 753. Стаканчик «Сочная компания»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко свежее	38,66	33,4
Апельсин свежий	47,6	33,3
<i>или</i> грейпфрут свежий	47,6	33,3
Киви свежие	37,0	33,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Обработанные апельсины, киви очищают от кожуры, у яблок удаляют семенное гнездо. Подготовленные фрукты нарезают крупными дольками и выкладывают в индивидуальные стаканчики. Нарезка фруктов осуществляется непосредственно перед раздачей.

#### 754. Стаканчик «Фруктовое удовольствие»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Груша свежая	37,11	33,4
Апельсин свежий	47,6	33,3
<i>или</i> грейпфрут свежий	47,6	33,3
Киви свежие	37	33,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Обработанные апельсины (грейпфруты), киви очищают от кожуры, у груш удаляют семенное гнездо. Подготовленные фрукты нарезают крупными дольками и выкладывают в индивидуальные стаканчики. Нарезка фруктов осуществляется непосредственно перед раздачей.

#### 755. Фруктовое ассорти

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ананас консервированный	50	50
Персик консервированный	50	50
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Подготовленную упаковку вскрывают, ананасы нарезают ломтиком или дольками, персики нарезают дольками. Фрукты выкладывают в стаканчик.

### 756. Фруктовые шашлычки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Виноград	10	10
Яблоки свежие	43	40
Нектарин свежий	17	17
Апельсин	35	35
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У яблок удаляют семенные гнезда. Виноград отделяют от веточек. Подготовленные фрукты нарезают крупным кубиком (кроме винограда) и порционируют.

### 757. Фруктовый микс

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ананас консервированный	25	25
Яблоко свежее	37	33
Виноград свежий	14	13
Грейпфрут свежий	18	13
Апельсины свежие	24	17
Лимонная кислота	0,1	0,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Потребительскую упаковку ананасов промывают, вытирают насухо, вскрывают. Апельсины и грейпфрут мытые очищают от кожуры, виноград отделяют от веточек, дольки грейпфрута и апельсина очищают от кожицы, у яблок удаляют семенное гнездо. Для предотвращения потемнения яблоки обрабатывают раствором лимонной кислоты. Яблоки нарезают дольками, ананас – ломтиками.

### 758. Экзотик микс

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ананас консервированный	25	25
Персик консервированный	35	33
Виноград свежий	44	42
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку моют, вытирают, вскрывают. Ананасы нарезают ломтиками или дольками, персики нарезают дольками. Подготовленный виноград разделяют на веточки.

## Желе

### 759. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 760. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 761. Желе из citrusовых

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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 762. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 763. Желе с персиками консервированными

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Персики консервированные	26	26
Сироп консервированного компота	19	19
Вода	55	55
Сахар-песок	7	7
Желатин пищевой	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В сироп консервированного компота добавляют воду, сахар, соединяют с подготовленным желатином, доводят до кипения и процеживают. Персики, нарезанные тонкими ломтиками, кладут в формы, заливают желе и охлаждают.

### 764. Желе шоколадное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Глазурь кондитерская	21,7	21,7
Молоко	82,5	82,5
Желатин	1,8	1,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Глазурь засыпают в молоко, растапливают при медленном нагреве, не доводя до кипения. Желатин замачивают в небольшом количестве прохладной воды для набухания. Набухший желатин вводят в остывшую до 45-50 °С смесь молока и

шоколада, тщательно размешивают и нагревают до 80 °С. Разливают по порциям и охлаждают до температуры подачи.

#### 765. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

#### 766. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 овощи 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.

### **ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

#### **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 чай-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.

### **ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ**

#### **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  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 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

#### 767. 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
<b>Выход:</b>		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 кипятком (2/3 части от рецептурной нормы) и доводят до кипения. Проваривают в течение 1-2 минуты. В конце варки добавляют ванилин, корицу, соль, перемешивают.

#### 768. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в какао-порошок добавляют кипятком (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.

### 769. 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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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.

### 770. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 771. Какао на молоке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Какао-порошок	2	2	2	2	-	-
Какао-порошок (растворимый)	-	-	-	-	7	7
Вода	55	55	54	54	-	-
Сахар-песок	4	4	8	8	-	-
Молоко	45	45	43	43	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 772. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 773. Горячий шоколад с орехом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

## Кофейные напитки

### 774. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 775. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

## Чай

### 776. Чай

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный, или зеленый, или фиточай, или чай черный, или чай зеленый, или фиточай (пакетированный)	0,5	0,5
	1 шт	1 шт
Вода	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. В кипяток добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

### 777. Ягодный чай с облепихой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	123	123
Облепиха б/з	4,5	4,5
Брусника б/з	10,5	10,5
Мед	2,5	2,5
Сахар-песок	7,5	7,5
Чай черный	0,35	0,35
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Ягоды не размораживая измельчают в пюре.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, измельченную смесь ягод и вновь доводят до кипения, добавляют мед и перемешивают. В подготовленный кипяток с сахаром, ягодами и медом добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

### 778. Чай с джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный <i>или чай черный (пакетированный)</i>	0,35	0,35	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.
Вода	95	95	105	105
Джем <i>или повидло</i> <i>или варенье</i>	10 10 10	10 10 10	10 10 10	10 10 10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

#### 779. 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/фиточай или чай черный/зеленый/фиточай (пакетированный)	0,35	0,35	0,35	0,35
	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

#### 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 с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Допускается подача лимона не в чашке, а отдельно на блюде.

#### 780. Чай с медом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или чай черный (пакетированный)	0,35	0,35
	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	105	105
Мед	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**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.

### 781. 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 <i>или чай черный (пакетированный)</i>	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.
Вода	80	80	77	77
Молоко	20	20	20	20
Сахар-песок	5	5	8	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

#### 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.

### 782. Чай (фиточай) 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 <i>или чай черный, или чай зеленый, или фиточай (пакетированный)</i>	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.
Вода	100	100	97	97
Сахар-песок	5	5	8	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

#### 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 или фиточай, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

### 783. Чай фруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный <i>или чай черный (пакетированный)</i>	0,35	0,35	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.
Вода	95	95	105	105
Яблоко	5,45	5	5,45	5
<i>или груша</i>	5,55	5	5,55	5
<i>или клюква б/з</i>	2,5	2,5	2,5	2,5
<i>или вишня б/з</i>	2,5	2,5	2,5	2,5
<i>или смородина черная б/з</i>	2,5	2,5	2,5	2,5
Сахар	3,5	3,5	3,5	3,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

Подготовка фруктов или ягод: из яблока или груши удаляют семенное гнездо, нарезают кубиком. Ягоды б/з не размораживают.

Кастриюлю с водой ставят на плиту и доводят до кипения, делают сахарный сироп, заваривают чай. Добавляют подготовленные фрукты или ягоды в емкость с чаем и варят напиток до готовности.

**При использовании чая пакетированного:** в кипящую воду добавляют подготовленные фрукты или ягоды, сахар, доводят до кипения, заливают пакетик с чаем.

Напиток допускается раздавать с фруктами, с которыми он готовился.

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### Кисели

#### 784. Кисель абрикосовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Повидло абрикосовое <i>или</i> джем абрикосовый <i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

#### 785. Кисель из брусники

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Брусника б/з	8	8
Сахар-песок	10	10
Крахмал	3	3
Вода	95	95
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**786. Кисель из вишни**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	12	12
Сахар-песок	10	10
Крахмал	3	3
Вода	92	92
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**787. Кисель из клюквы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква б/з	8	8
Сахар-песок	10	10
Крахмал	3	3
Вода	95	95
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**788. Кисель из смородины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смородина б/з	8	8
Сахар-песок	10	10
Крахмал	3	3
Вода	95	95
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 789. Кисель из citrusовых

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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 790. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 791. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 792. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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.

## Коктейли молочные

### 793. 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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**794. Коктейль вишневый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мороженое сливочное ванильное	50	50
Сок вишневый	50	50
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала сок, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

**795. Коктейль клубничный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Коктейль в ассортименте	-	-	-	-	-	-	100	100
Молоко	50	50	62,5	62,5	60	60	-	-
Сироп ягодный	-	-	2,5	2,5	-	-	-	-
Мороженое сливочное	32,5	32,5	32,5	32,5	-	-	-	-
Мороженое сливочное ванильное со вкусом клубники	-	-	-	-	40	40	-	-
Клубника с/м	-	-	10	10	-	-	-	-
Клубника консервированная	17,5	17,5	-	-	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**796. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

**797. Коктейль мультифрукт**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мороженое сливочное ванильное	50	50
Сок мультифрукт	50	50
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала сок, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

**798. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**799. Коктейль смородиновый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженое сливочное со вкусом черной смородины	40	40
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

### 800. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 801. Коктейль фисташковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженое сливочное со вкусом фисташки	40	40
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое, взбивают в течение 2 минут.

### 802. Коктейль шоколадный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Мороженое шоколадное	40	40
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут.

## Коктейли фруктовые

### 803. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**По варианту:** сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем сироп и мускатный орех, взбивают в течение 2 минут.

### 804. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**По варианту:** сосуд-смеситель заполняют охлажденными компонентами коктейля: сначала молоко, затем сироп и мускатный орех, взбивают в течение 2 минут.

### 805. Смузи фруктово-ягодный

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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 806. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 807. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 808. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 809. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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

#### 810. Компот из клубники

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клубника б/з <i>или клубника свежая</i>	10 11,5	10 10
Сахар-песок	10	10
Вода	93	93
<b>Выход</b>		<b>100</b>

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячий сироп добавляют подготовленные ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с вареными ягодами.

#### 811. Компот из клюквы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква б/з	10	10
Сахар-песок	7	7
Вода	100	100
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 отпускать вместе с вареными ягодами.

### 812. Компот из брусники

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Брусника б/з	10	10
Сахар-песок	10	10
Вода	93	93
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 отпускать вместе с вареными ягодами.

### 813. Компот из вишни с яблоками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	10	10
Яблоки	15	11,5
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
<b>Выход</b>		<b>100</b>

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты, ягоды, не размораживая, и варят в течение 5-8 минут, затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов, постепенно охлаждая до температуры раздачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

### 814. 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
или мандарины	15	15	20,27	15
Сахар-песок	4	4	4	4
Вода	100	100	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 отпускать 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 отпускать вместе с вареными плодами.

#### 815. Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	11	11
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
<b>Выход</b>		<b>100</b>

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения (90-110 °С) и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают. Готовый компот допускается раздавать с вареными плодами.

#### 816. Компот из плодов консервированных

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Персики консервированные (без учета заливки)	80	80
Сахар-песок	10	10
Сироп от персиков	54	54
Вода	63	63
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Банки с консервированными персиками перед вскрытием тщательно промывают теплой водой и вытирают насухо ветошью.

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп от персиков, доводят до кипения, добавляют подготовленные нарезанные консервированные персики (половинки или кусочки) и вновь доводят до кипения, охлаждают до температуры подачи. Компот раздают вместе с плодами.

#### 817. Компот из плодов свежих (яблоки)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	12	11
Сахар-песок	4	4
Вода	105	105
Кислота лимонная	0,01	0,01
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**818. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**819. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**820. Компот из плодов сухих**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Компотная смесь (смесь сухофруктов)	10	10
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,05	0,05
Вода	110	110
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Подготовленную компотную смесь заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов, постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

**821. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**822. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**823. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

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.

#### 824. Компот из смородины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смородина б/з	10	10
Сахар-песок	7	7
Вода	100	100
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 отпускать вместе с вареными ягодами.

#### 825. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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.

#### 826. 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
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Повидло или джем или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения, затем охлаждают.

**827. Компот из яблок с лимоном**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	28	25
Лимоны	4	3,5
Вода	90	90
Сахар-песок	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. У подготовленных лимонов удаляют цедру, нарезают кружочками, полукружочками или четвертинками. 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.

**Молоко, кисломолочные напитки****828. Ацидофилин**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ацидофилин	103,09	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

**829. Биокефир**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Биокефир	103,09	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

**830. Йогурт питьевой фруктовый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт питьевой фруктовый	103,09	100,00
<b>Выход:</b>		<b>100,00</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

### 831. Йогурт питьевой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт питьевой ягодный	103,09	100,00
<i>или</i> йогурт питьевой фруктовый	103,09	100,00
<b>Выход:</b>		<b>100,00</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

### 832. Молоко

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	101,00	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения, кипяченое молоко охлаждают.

\* молоко в индивидуальной упаковке стерилизованное, объем упаковки которого равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

### 833. Кефир

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	103,09	100,00
<b>Выход:</b>		<b>100,00</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

### 834. Йогурт соевый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт соевый	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

**835. Ряженка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	103,09	100,00
<b>Выход:</b>		<b>100,00</b>

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают\* и порционируют непосредственно перед употреблением.

\* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

**Фруктово-ягодные напитки****836. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают кубиками вместе с цедрой. Подготовленные яблоки нарезают кубиком вместе с кожурой. Соединяют сок вишневый, мед, яблоки, апельсины, подготовленный изюм, корицу, гвоздику. Смесь доводят до кипения, проваривают в течение 1-2 минуты. Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

**837. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 отпустить вместе с вареными плодами.

### 838. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 839. Лимонад апельсиновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	21,43	15
Сахар-песок	11	11
Вода	80	80
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 840. Лимонад "Бодрость"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины свежие	21,5	15
Клюква б/з	2,5	2,5
Сахар-песок	11	11
Вода	75	75
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные апельсины очищают от кожуры, срезают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти). Апельсины нарезают тонкими кружочками или ломтиками, цедру нарезают соломкой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5 минут. Добавляют нарезанную цедру и варят в течение 10 минут. После чего сироп процеживают. Полученным сиропом заливают подготовленные апельсины, добавляют ягоды клюквы (не размораживая),

перемешивают и доводят до кипения. Готовый лимонад настаивают в течение 1,5-2 часов, охлаждают. Допускается отпускать с вареными плодами.

#### 841. Лимонад лимонный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	8	7,35
Сахар-песок	11	11
Вода	85	85
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 842. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 843. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 отпускать вместе с вареными плодами.

#### 844. 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	-	-	8	8
Сахар-песок	5	5	4	4
Вода	103	103	110	110
Кислота лимонная	-	-	0,05	0,05
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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, добавляют лимонную кислоту и варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

#### 845. Напиток из плодов сухих (изюм)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	9	9
Вода	110	110
Сахар-песок	4	4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 846. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**847. 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 <i>или джем вишневый</i> <i>или варенье вишневое</i>	-	-	12	12
Сахар-песок	8	8	3	3
Вода	100	100	105	105
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**848. 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 <i>или джем клубничный</i> <i>или варенье клубничное</i>	-	-	12	12
Сахар-песок	8	8	5	5
Вода	100	100	103	103
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**849. Напиток клюквенный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква с/м	11	10
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные ягоды моют, ошпаривают, протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 минут, процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и снова доводят до кипения. Охлаждают.

**850. Напиток малиновый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Малина б/з	14,8	14,8
Сахар-песок	10	10
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	84	84
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В кипящую воду закладывают сахар-песок, доводят до кипения, добавляют лимонную кислоту и ягоды (замороженные). Варят 5-7 минут, охлаждают до температуры подачи. Допускается подавать с плодами.

**851. Напиток молочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло вишневое или смородиновое	10	10
<i>или</i> джем вишневый или смородиновый	10	10
<i>или</i> варенье вишневое или смородиновое	10	10
Вода	65	65
Молоко	50	50
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**852. Напиток морковный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	5	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30
<i>или</i> морковь столовая свежая	37,5	30

Сахар-песок	8	8
Вода	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 853. 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 <i>или</i> джем смородиновый <i>или</i> варенье смородиновое	-	-	12	12
Сахар-песок	8	8	5	5
Вода	100	100	103	103
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 854. Напиток фруктовый холодный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Фиточай цветочно-плодовый <i>или</i> фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	1 0,5	1 0,5
Сахар-песок	8	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Для приготовления напитка воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения (90-110 °С). Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают, доводят до кипения (90-110 °С) и остужают до температуры подачи.

### 855. Напиток из цитрусовых

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	4	4
Мандарины <i>или</i> апельсины	3 3	3 3

Сахар-песок	11	11
Вода	105	105
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 856. 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 <i>или джем яблочный</i> <i>или варенье яблочное</i>	-	-	12	12
Сахар-песок	10	10	5	5
Вода	100	100	103	103
Кислота лимонная	0,1	0,1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

### 857. Отвар шиповника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахар-песок	7	7
Шиповник (сухой)	8	8
Вода	110	110
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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

### 858. Нектар фруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Нектар в ассортименте	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 859. Сок фруктовый в ассортименте

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок в ассортименте	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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  $4\pm 2^\circ\text{C}$ . Прессованные или сухие дрожжи перед использованием разводят в теплой воде с температурой  $35-40^\circ\text{C}$ , 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  $35-40^\circ\text{C}$  воду, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца или меланж, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растительное масло или растопленное сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой  $35-40^\circ\text{C}$ . 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  $35-40^\circ\text{C}$  воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35–40 °С на 2,5-3 часа 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 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

## МУЧНЫЕ БЛЮДА

### Блины, блинчики, оладьи

#### 860. Блинчик с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	44,4	44,4
Фарш вишневый №1140	55,0	55,0
Масло сливочное	1,1	1,1
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

На одну сторону блинчика кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольника или рулетика. Сформованные блинчики выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость (часть от рецептурной нормы), сверху поливают оставшейся частью растопленного масла сливочного и запекают в духовом или жарочном шкафу или в пароконвектомате, в комбинированном режиме при 160-170 °С в течение 5-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 861. Блинчик с рыбой с/с, луком и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	44,4	44,4
Рыба филе семга с/с	37,2	34,2
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат)	4,6	4,6
<i>или</i> лук репчатый свежий	5,2	4,6
Масло сливочное	2,2	2,2
Крупа рисовая	6,6	6,6
Зелень (петрушка, укроп)	0,5	0,4
<b>Масса готовой начинки:</b>	-	<b>55,0</b>
Масло сливочное	1,1	1,1
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Крупу рисовую перебирают, промывают. Подготовленную крупу отваривают, охлаждают. Подготовленный лук репчатый пассеруют с добавлением масла сливочного. Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, соединяют с пассерованным луком

репчатый, добавляют мелкорубленную зелень, отварной рис и перемешивают. На одну сторону блинчика кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольника. Сформованные блинчики выкладывают в смазанную маслом сливочным емкостью (часть от рецептурной нормы), сверху поливают оставшейся частью растопленного масла сливочного и запекают в духовом или жарочном шкафу или пароконвектомате, в комбинированном режиме при 160–170 °С в течение 5-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 862. Блинчик с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	44,4	44,4
Яблоки	65	56,2
Повидло	22	22
<b>Масса готовой начинки:</b>	-	<b>55,0</b>
Масло сливочное	1,1	1,1
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Яблоки тщательно промывают. Удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиком или кубиком. Нарезанные яблоки отваривают или готовят в пароконвектомате в режиме «пар» в течение 20 минут, охлаждают, соединяют с повидлом, перемешивают. На одну сторону блинчика кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольника или рулетика. Сформованные блинчики выкладывают в смазанную маслом сливочным емкостью (часть от рецептурной нормы), сверху поливают оставшейся частью растопленного масла сливочного и запекают в духовом или жарочном шкафу или в пароконвектомате, в комбинированном режиме при 160-170°С в течение 5-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 863. Блинчики с начинкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блинчики ПП замороженные с начинкой в ассортименте	101,5	100,0
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают. Блинчики перекладывают в гастроемкость, размораживают (по рекомендации производителя), разогревают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С 5-10 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 120 °С 10-15 минут до температуры не ниже 85 °С в толще продукта. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

#### 864. Блинчики

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блинчики ПП замороженные	101,5	100,0
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают. Блинчики перекладывают в гостроемкость, размораживают (по рекомендации производителя), разогревают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С 5-10 минут или пароконвектомате в режиме «жар-пар при температуре 120 °С 10-15 минут до температуры не ниже 85 °С в толще продукта. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

#### 865. Блины с апельсиновым соусом и шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	76	76
Соус апельсиновый ТК №688	21	21
Шоколад	3	3
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Готовые блинчики складывают пополам, сверху поливают апельсиновым соусом и посыпают тертым шоколадом.

#### 866. Блины с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	65,7	65,7
Ветчина	12,0	11,7
Сыр	12,5	11,7
Помидор свежий	11,7	10,9
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Подготовленную ветчину нарезают соломкой, сыр натирают на терке. Часть ветчины и сыра необходимо оставить на украшение: ветчину нарезают тонкими полукольцами, сыр – тонкими слайсами-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).

### 867. Блины с капустой и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	80	80
Капуста белокочанная свежая или капуста белокочанная очищенная полу- фабрикат	28,75 23,0	23,0 23,0
Масло растительное	1,18	1,18
Яйцо	2	2
Соль	0,3	0,3
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

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.

### 868. Блины с мороженым и шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	71,4	71,4
Мороженое ванильное	14	14
Шоколад	14,3	14,3
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Готовые блинчики сворачивают вытянутым треугольником и выкладывают на тарелку. Сверху кладут шарик мороженого и посыпают тертым шоколадом.

### 869. Блины с сосисками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	50	50
Колбаски (сосиски) детские	50	50
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Подготовленные колбаски (сосиски) закладывают в воду (искусственную оболочку снимают, оболочку натуральную не удаляют), варят не менее 5 минут после закипания, охлаждают, нарезают ломтиками или кружочками. Подготовленные колбаски (сосиски) вкладывают в центр готового блина, складывают в виде конверта.

### 870. Блины со сгущенным молоком и киви

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	76	76
Молоко сгущенное	15	15
Киви	10	9
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Киви очищают от кожицы и нарезают кружочками. Готовые блинчики сворачивают вытянутым треугольником, сверху поливают сгущенным молоком и выкладывают кружочек свежего киви.

### 871. Блины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,0	48,0	27,6	27,6
Яйцо	2,7	2,7	15,0	15,0
Сахар-песок	2,0	2,0	2,4	2,4
Масло сливочное	2,0	2,0	-	-
Молоко	50,0	50,0	67,7	67,7
Вода	24,2	24,2	13,8	13,8
Дрожжи сушеные или дрожжи пресованные	0,5 2,0	0,5 2,0	- -	- -
Вода для разведения дрожжей	1,5	1,5	-	-
Соль	0,6	0,6	0,60	0,60
Масло растительное	3,0	3,0	3,0	3,0
<b>Выход готовых блинов:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
Сгущенное молоко		20		20
или масло сливочное		20		20
или соус апельсиновый ТК №373		27,8		27,8
или соус клюквенный ТК №375		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
или семга с/с		33,3		33,3
или ветчина детская		25		25
или говядина запеченная ТК №260		25		25
<b>Выход со сгущенным молоком или с маслом сливочным:</b>	-	<b>100/20</b>	-	<b>100/20</b>
<b>Выход с соусом апельсиновым:</b>	-	<b>100/27,8</b>	-	<b>100/27,8</b>
<b>Выход с соусом клюквенным или с семгой с/с:</b>	-	<b>100/33,3</b>	-	<b>100/33,3</b>
<b>Выход с соусом шоколадным, или с джемом, или с вареньем, или с повидлом, или с медом, или с ветчиной, или с говядиной запеченной:</b>	-	<b>100/25</b>	-	<b>100/25</b>

**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 в 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 в емкостях, смазанных маслом растительным.

### 872. Блинчики с яблоком и корицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блины ТК №871	50	50
Яблоки свежие	101	78
Мед	6	6
Корица	0,1	0,1
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	2	2
<b>Масса начинки</b>		<b>50</b>
Сахарная пудра	1	1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Приготовление начинки: яблоки очищают от кожуры и семян, нарезают, добавляют мед, молотую корицу и тушат до готовности с добавлением сливочного и растительного масла.

Готовые блины фаршируют начинкой и формируют конверты, подогревают в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180 °С 5 минут. Посыпают сахарной пудрой.

### 873. Оладушки с грушевым соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий ТК №882	82,47	82,47
Масло растительное	2	2
<b>Выход готовых оладушек:</b>		<b>72</b>
Соус грушевый ТК №689	26	26
Орех грецкий очищенный	2	2
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или в емкостях, смазанных маслом растительным.

Готовые оладьи сверху поливают соусом грушевым. Затем украшают измельченным грецким орехом.

#### 874. Оладушки с персиковым соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий ТК №882	82,5	82,5
Масло растительное	2	2
<b>Выход готовых оладушек:</b>		<b>72</b>
Соус персиковый ТК №691	26	26
Орех грецкий очищенный	2	2
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или в емкостях, смазанных маслом растительным.

Готовые оладьи сверху поливают соусом персиковым. Затем украшают измельченным грецким орехом.

#### 875. Оладьи промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Оладьи быстрозамороженные ПП	100	100
Масло растительное	1,5	1,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Оладьи размораживают, перекаладывают содержимое в гастоємкость, предварительно смазанную маслом растительным. Разогревают при температуре 160 °С в течение 10-15 минут до температуры не ниже 85 °С в центре продукта. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

#### 876. Оладьи из кукурузы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	18	18
Яйцо куриное	11	11
Соль	0,3	0,3
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	1	1
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,4	0,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную кукурузу, подготовленное яйцо, муку, подготовленную предварительно рубленую зелень, соль соединяют, тщательно перемешивают и выпекают до готовности с двух сторон.

### 877. 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
<b>Масса готовых блинов:</b>		<b>90</b>
Мед	9,5	9,5
Корица молотая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в емкостях, смазанных маслом растительным.

При порционировании оладьи поливают медом и посыпают молотой корицей.

### 878. 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	-	-
<i>или дрожжи прессованные</i>	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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>114</b>		<b>111</b>
Масло растительное	5	5	5	5
<b>Выход готовых оладий:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
Сгущенное молоко		20		20
<i>или масло сливочное</i>		20		20
<i>или соус апельсиновый ТК №688</i>		27,8		27,8
<i>или соус ягодный ТК №694</i>		33,3		33,3
<i>или соус шоколадный ТК №692</i>		25		25
<i>или джем</i>		25		25
<i>или варенье</i>		25		25
<i>или повидло</i>		25		25
<i>или мед</i>		25		25

<b>Выход со сгущенным молоком или маслом сливочным:</b>		<b>100/20</b>		<b>100/20</b>
<b>Выход с соусом апельсиновым:</b>		<b>100/27,8</b>		<b>100/27,8</b>
<b>Выход с соусом ягодным:</b>		<b>100/33,3</b>		<b>100/33,3</b>
<b>Выход с соусом шоколадным, или джемом, или вареньем, или повидлом, или медом:</b>		<b>100/25</b>		<b>100/25</b>

**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 в емкостях, смазанных маслом растительным.

#### 879. Оладьи с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	50	50
Яйцо	2,6	2,6
Вода	50,0	50,0
Дрожжи сухие	0,36	0,36
<i>или дрожжи прессованные</i>	0,72	0,72
Сахар-песок	1,76	1,76
Соль	1	1
Изюм	13,6	13,6
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>120</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход готовых оладий:</b>		<b>100</b>

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодную воду (половину от рецептурной нормы), всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. В тесто для оладий перед выпеканием добавляют тщательно перебранный и промытый изюм. Выпекают на разогретых сковородах, противнях или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

#### 880. Оладьи с яблоками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий ТК №882	107,0	107,0
Яблоки свежие	11,6	10,0

Масса полуфабриката	-	117,0
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в емкостях, смазанных маслом растительным.

### 881. Оладьи шоколадные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	54,7	54,7
Яйцо куриное	2,7	2,7
Молоко	27,4	27,4
Вода	27,4	27,4
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Сахар-песок	2,3	2,3
Соль	1,1	1,1
Ванилин	0,5	0,5
Какао-порошок	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>114</b>
Масло растительное	5	5
<b>Выход готовых оладий:</b>		<b>100</b>

**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, добавляют ванилин и какао-порошок, перемешивают. 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.

### 882. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

## Пельмени, вареники

### 883. 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)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 разрезают 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 мин.

### 884. Вареники с вишней полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №900	45	45
Фарш из вишни ТК №1137	55	55
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут фарш массой 12-13 граммов 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.

### 885. Вареники с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с вишней полуфабрикат ТК №884	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 886. Вареники с джемом полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников № ТК 900	45,0	45,0
Джем в ассортименте	55,0	55,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут джем массой 12-13 граммов 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.

### 887. Вареники с джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с джемом полуфабрикат ТК №886	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 888. Вареники с капустой полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №900	45	45
Фарш из капусты с луком ТК №1140	55	55
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут фарш массой 12-13 граммов 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.

**889. Вареники с капустой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с капустой полуфабрикат ТК №888	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**890. Вареники с картофелем полуфабрикат**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №900	45	45
Фарш из картофеля с луком ТК №1142	55	55
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

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 граммов 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.

**891. Вареники с картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с картофелем полуфабрикат ТК №890	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**892. Вареники с клубникой полуфабрикат**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №900	45	45
Фарш из клубники ТК №1146	55	55
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут фарш массой 12-13

граммов 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.

### 893. Вареники с клубникой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с клубникой полуфабрикат ТК №892	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 894. Вареники с творогом полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №900	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
<b>Выход фарша:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

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 граммов 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.

### 895. Вареники с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с творогом <i>или</i> вареники с творогом полуфабрикат ТК №894	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 896. Вареники с яблоком полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников ТК №900	45	45
Фарш из яблок ТК №1149	55	55
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>55</b>
<b>Выход:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут фарш массой 12-13 граммов 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.

### 897. Пельмени отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пельмени детские	80	80
<i>или</i> пельмени полуфабрикат ТК №901	80	80
Вода	320	320
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Пельмени детские 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.

### 898. Вареники с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники с яблоком полуфабрикат ТК №896	92,5	92,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 899. Пельмени с соусом сметанным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пельмени детские	80	80
<i>или</i> пельмени полуфабрикат ТК №901	80	80
Вода	320	320
Соль	0,3	0,3
Соус сметанный ТК №667	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Пельмени детские 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 раздают с соусом сметанным.

#### 900. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 901. Пельмени полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пельменей № ТК 900	-	45
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	43,7	43
Лук репчатый <i>или</i> лук репчатый очищенный полуфабрикат	47,8	43
Лук репчатый <i>или</i> лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	4,2
Соль	4,2	4,2
Соль	0,9	0,9
Вода	8	8
<b>Выход фарша:</b>	-	<b>56</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Край раскатанного теста смазывают водой. На середину смазанной полосы кладут шарики фарша массой 8-7 г. на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем край 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 граммов.

## Мучные кондитерские изделия

### 902. Большое шоколадное печенье с зефирной прослойкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Большое шоколадное печенье с зефирной прослойкой	-	-	100	100
Мука пшеничная	10,57	10,57	-	-
Масло сливочное	8,82	8,82	-	-
Яйцо	16,45	16,45	-	-
Сахар	21,21	21,21	-	-
Разрыхлитель	0,21	0,21	-	-
Какао-порошок	4,13	4,13	-	-
Шоколад темный 52%	10,29	10,29	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>70</b>	-	-
Масло сливочное для смазки форм	0,50	0,50	-	-
<b>Выход печенья:</b>		<b>62</b>	-	-
Яблоки свежие	48,75	24,38	-	-
Сахар-песок	17,20	17,20	-	-
Сахар-песок	2,30	2,30	-	-
Яйцо (белок)	1,50	1,50	-	-
Вода	7,30	7,30	-	-
Агар-агар	0,63	0,63	-	-
Сироп глюкозы	4,33	4,33	-	-
<b>Масса зефира</b>		<b>39,05</b>	-	-
<b>Выход зефира:</b>		<b>38</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

#### По 1 варианту.

Приготовление теста: шоколад и сливочное масло растапливают на водяной бане и перемешивают до получения однородной консистенции. Яйцо соединяют с сахаром и взбивают сначала на низких, затем на высоких оборотах миксера в течение 8-10 мин. до получения пышной однородной консистенции. Муку соединяют с какао-порошком, разрыхлителем, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Во взбитую яичную массу добавляют сыпучие ингредиенты, перемешивают на низких оборотах (около 1 мин.) до получения однородной консистенции. В последнюю очередь тонкой струйкой добавляют шоколадно-масляную массу. Взбивают на высоких оборотах в течение 20-40 секунд. Готовое тесто перекладывают в гастроемкости и оставляют для стабилизации при температуре -18°C на 18-24 часа.

Выпечка: из охлажденного теста формируют шарики и раскладывают в силиконовые формы, предварительно смазанные маслом сливочным. Выпекают при температуре 170 °C 16 мин. Готовое печенье охлаждают.

Приготовление зефира: подготовленные яблоки без кожуры нарезают на 4 части, запекают в при температуре 180 °C 30 мин. Запеченные яблоки протирают. Яблочное пюре соединяют с белком, взбивают до образования пышной массы. Параллельно варят сироп: сахар соединяют с водой, доводят до 80 °C. Агар-агар перемешивают с сахаром, соединяют с сахарным сиропом, уваривают до температуры 110 °C, пока он не начнет тянуться ниточкой, если поднять лопатку (примерно 4 мин. после закипания). Горячий

сироп вводят тонкой струйкой на средней скорости в яблочно-белковую массу и продолжают взбивать 2-3 минуты до появления устойчивых пик.

Оформление: две половинки бисквита склеивают между собой зефирной массой. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 903. Классический брауни с грецкими орехами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Классический брауни с грецкими орехами	-	-	100	100
Мука пшеничная	15	15	-	-
Масло сливочное	10	10	-	-
Сахар-песок	30	30	-	-
Яйцо	15	15	-	-
Ванилин	0,7	0,7	-	-
Соль	0,15	0,15	-	-
Шоколад горький 70%	15	15	-	-
Орехи грецкие	10,6	10	-	-
Разрыхлитель	0,7	0,7	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		110	-	-
Масло для смазки форм	0,5	0,5	-	-
Мука на подпыл	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** грецкие орехи перебирают и крупно рубят. Муку соединяют с разрыхлителем и солью. Шоколад растапливают со сливочным маслом на водяной бане. После этого охлаждают 10-15 мин. В шоколадную смесь постепенно добавляют сахар и ванилин, вымешивают. После этого постепенно по 1 шт. вымешивают яйца. Добавляют мучную смесь, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. В последнюю очередь добавляют грецкие орехи. Подготовленное тесто вкладывают в форму, смазанную маслом и подпыленную мукой. (форма 20\*20 см предназначена для 1 кг массы). Выпекают при температуре 180 °С 25-30 минут. После выпечки брауни охлаждают 1-2 часа, после этого вынимают из формы и порционируют.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

#### 904. Вафли бисквитные с сахарной пудрой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №984	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
Сахарная пудра	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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.

#### 905. Вафли бисквитные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №984	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут.

#### 906. Вафли ванильные с сахарной пудрой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное ванильное для вафель ТК №983	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
Сахарная пудра	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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.

#### 907. Вафли ванильные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное ванильное для вафель ТК №983	162	162
Масло растительное	1,2	1,2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Готовое тесто выкладывают в смазанные маслом растительным формы вафельницы и выпекают при температуре 180 °С в течение 4 минут.

### 908. Вафли лимонные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №984	162	162
Лимон	7	0,15/3*
Масло растительное	1,2	1,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

\*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.

### 909. Вафли шоколадно-апельсиновые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто бисквитное для вафель ТК №984	162	162
Апельсин	14	0,15/6*
Какао-порошок	10	10
Масло растительное	1,2	1,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

\*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.

### 910. Греческий новогодний торт «Василопита»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Греческий новогодний торт («Василопита»)	-	-	100	100
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	-	-
<b>Выход</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*числитель – масса цедры, знаменатель – масса сока.

**По 1 варианту:** 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 911. Десерт «Ночка»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Десерт «Ночка»	-	-	100	100
Мука пшеничная	24,7	24,7	-	-
Масло сливочное	12,5	12,5	-	-
Разрыхлитель	0,7	0,7	-	-
Какао-порошок	1,7	1,7	-	-
Сахар	10	10	-	-
Творог	25,7	25,7	-	-
Яйцо	11,5	11,5	-	-
Сахар	8,9	8,9	-	-
Крахмал кукурузный	1,7	1,7	-	-
Сливки	1,7	1,7	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** муку, размягченное масло, разрыхлитель, сахар перемешивают до состояния крошки. Протертый творог, подготовленное яйцо, сахар, крахмал, сливки перетирают. Одну часть подготовленного крошечкового полуфабриката выкладывают в гастроемкость, выкладывают творожную начинку и закрывают второй частью. Выпекают до готовности. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

**912. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**913. Ванильный капкейк с меренгой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ванильный капкейк с меренгой охлажденной	-	-	100	100
Мука пшеничная	20,38	20,38	-	-
Сахар-песок	13,59	13,59	-	-
Масло сливочное	20,38	20,38	-	-
Яйцо	13,59	13,59	-	-
Ванилин	0,54	0,54		
Соль	0,05	0,05	-	-
Кефир	9,78	9,78		
Сода пищевая	0,11	0,11	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>77,00</b>	-	-
<b>Выход капкейка</b>		<b>70</b>	-	-
Яйцо (белок)	8,00	8,00	-	-

Сахар-песок	23,00	23,00	-	-
Вода	6,00	6,00	-	-
Агар-агар	0,09	0,09	-	-
<b>Выход меренги</b>		<b>30</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

### По 1 варианту.

Капкейк: муку соединяют с солью. Соду добавляют в кефир, перемешивают. В дежу миксера помещают масло, добавляют сахар и ванилин, взбивают сначала при малом, затем при большом числе оборотов в кремообразную массу. При среднем числе оборотов во взбитую массу постепенно (в 3 приема) добавляют яйца, тщательно перемешивая после каждого приема. После этого при низком числе оборотов вводят мучную смесь, чередуя с кефиром, тщательно перемешивая до получения однородной консистенции теста. Тесто разливают 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.

Меренга: агар-агар заливают холодной водой и оставляют для набухания на 1-1,5 часа, перемешивают, чтобы не было комочков агар-агара, добавляют сахар и уваривают сироп до 118 °С. Как только сироп достигнет 100-100 °С, начинают взбивать белок. Во взбитый белок, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводят сироп. Продолжают взбивать в течение 5-10 мин. до получения пышной массы. Оформление: на поверхность капкейка отсаживают меренгу насадкой звездочка, по кругу.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 914. Шоколадный капкейк с меренгой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шоколадный капкейк с меренгой охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	14,08	14,08	-	-
Сахар-песок	24,27	24,27	-	-
Масло растительное	9,80	9,80	-	-
Яйцо	14,28	14,28	-	-
Ванилин	1,05	1,05	-	-
Соль	0,21	0,21	-	-
Какао-порошок	3,25	3,25	-	-
Молоко	15,19	15,19	-	-
Лимонная кислота	0,14	0,14	-	-
Сода пищевая	0,56	0,56	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>79,00</b>	-	-

<b>Выход капкейка</b>		<b>70</b>	-	-
Яйцо (белок)	8,00	8,00	-	-
Сахар-песок	23,00	23,00	-	-
Вода	6,00	6,00	-	-
Агар-агар	0,09	0,09	-	-
<b>Выход меренги</b>		<b>30</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

### По 1 варианту.

Капкейк шоколадный: растительное масло соединяют с сахаром и солью, перемешивают около 5-7 мин. до полного соединения ингредиентов. Муку соединяют с какао, добавляют в масляную смесь, перемешивают до получения однородной массы без комочков. Молоко соединяют с содой и лимонной кислотой. Молочную смесь вводят в подготовленную массу и замешивают жидкое тесто. Тесто разливают 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.

Меренга: агар-агар заливают холодной водой и оставляют для набухания на 1-1,5 часа, перемешивают, чтобы не было комочков агар-агара, добавляют сахар и уваривают сироп до температуры 118 °С. Как только сироп достигнет температуры 100-100 °С, начинают взбивать белок. Во взбитый белок, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводят сироп. Продолжают взбивать в течение 5-10 мин. до получения пышной массы.

Оформление: на поверхность капкейка отсаживают меренгу насадкой звездочка, по кругу.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 915. Кекс апельсиновый

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс апельсиновый охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	30	30	-	-
Масло сливочное	30	30	-	-
Сахар-песок	22	22	-	-
Яйцо	22	22	-	-
Кефир	15	15	-	-
Цедра апельсина	3	3	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1		
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливают подготовленные яйца. Соду соединяют с кефиром, добавляют в полученную массу, тщательно перемешивают. Добавляют муку, соль, цедру апельсина, перемешивают до получения однородной консистенции. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 мин. до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 916. Кекс лимонный

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс лимонный	-	-	100	100
Мука пшеничная	40	40	-	-
Яйцо	18,7	18,7	-	-
Вода	6,2	6,2	-	-
Масло сливочное	23,5	23,5	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Сода пищевая (натрий двууглекислый)	1	1	-	-
Ванилин	0,05	0,05	-	-
Сахар-песок	23,5	23,5	-	-
Сахарная пудра	1	1	-	-
Лимон	11,5	11,5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар-песок и взбивают еще 5-7 минут, постепенно добавляя яйцо и воду. К взбитой массе добавляют подготовленный натертый с цедрой лимон, ванилин, соду пищевую, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные растительным маслом, и выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 мин. до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 917. Кекс морковно-миндальный

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс морковно-миндальный охлажденный	-	-	100	100
Масло сливочное	18,42	18,42	-	-
Сахар	27,64	27,64	-	-
Яйцо	22,1	22,1	-	-
Апельсин	23,22	13	-	-
Корица	0,24	0,24	-	-
Мускатный орех	0,12	0,12	-	-
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	22,5	22,5	-	-
<i>или</i> морковь столовая свежая	28,1	22,5	-	-
Разрыхлитель	1,8	1,8	-	-
Мука пшеничная	27,64	27,64	-	-
Лепестки миндальные	3	3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** размягченное сливочное масло взбивают в течение 7 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 минут, постепенно добавляют предварительно подготовленные яйца. Процесс взбивания останавливают, к взбитой массе добавляют выжатый из апельсина сок, натертую цедру апельсинов, корицу, мускатный орех, выжатый морковный сок и оставшийся морковный жмых, тщательно перемешивают, добавляют муку, смешанную с разрыхлителем, и замешивают тесто. В формы отсаживают часть теста, выкладывают миндаль, накрывают оставшейся частью теста. Выпекают в духовом или жарочном шкафу 205-215 °С в течение 25-30 мин. при температуре 175-180 °С в течение 20-25 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 918. Кекс морковный

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс морковный охлажденный	-	-	100	100
Морковь	35	28	-	-
Сахар-песок	32	32	-	-
Мука пшеничная	26	26	-	-
Масло растительное	21	21	-	-
Яйцо	12	12	-	-
Орех грецкий	5	5	-	-
Лимонная кислота	1	1	-	-
Сода	0,5	0,5	-	-
Корица молотая	0,5	0,5	-	-
Цедра апельсина	0,5	0,5	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** яйца соединяют с сахаром, цедрой апельсина, перемешивают в течение 7-10 минут, добавляют растительное масло, перемешивают до однородной консистенции. Лимонную кислоту соединяют с содой, добавляют воду, перемешивают. Добавляют соль, перемешивают 5-7 мин, добавляют муку, корицу, измельченные грецкие орехи и замешивают тесто. В последнюю очередь добавляют подготовленную морковь (очищенную и измельченную), тщательно перемешивают. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные растительным маслом, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 мин. до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 919. Кекс ореховый с апельсином

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс ореховый с апельсином охлажденный	-	-	100	100
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*числитель – масса цедры, знаменатель – масса сока.

**По 1 варианту:** с подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Из апельсина 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

## 920. Кекс с цукатами

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от

предусмотренных в рецептуре.

### 921. Кекс с шоколадными чипсами

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс с шоколадными чипсами охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	28	28	-	-
Масло сливочное	28	28	-	-
Сахар-песок	19	19	-	-
Яйцо	19	19	-	-
Кефир	14	14	-	-
Шоколадные чипсы	14	14		
Соль	0,1	0,1	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1		
Ванилин	0,1	0,1		
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливают подготовленные яйца. Соду соединяют с кефиром, добавляют в полученную массу, тщательно перемешивают. Добавляют муку, соль, ванилин, перемешивают до получения однородной консистенции. В последнюю очередь добавить шоколадные чипсы, тщательно перемешать. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215 °С в течение 25-30 мин. 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.

### 922. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 923. Кекс ванильный

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс ванильный охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	33	33	-	-
Масло сливочное	31	31	-	-
Сахар-песок	21	21	-	-
Яйцо	20,4	20,4	-	-
Кефир	15	15	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Ванилин	0,8	0,8		
Сода пищевая	0,7	0,7		
Лимонная кислота	0,2	0,2		
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливают подготовленные яйца. Соду и лимонную кислоту соединяют с кефиром, добавляют в полученную массу, тщательно перемешивают. Добавляют муку, соль, ванилин перемешивают до получения однородной консистенции. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

**По 2 варианту:** Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 924. Кекс творожный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс творожный	-	-	100	100
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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,4	0,4	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 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 мин. до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180 °С в течение 35 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 925. Кекс фисташковый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс фисташковый			100	100
Мука пшеничная	24,28	24,28	-	-
Сахар-песок	29,69	29,69	-	-
Масло сливочное	16,46	16,46	-	-
Яйцо	24,50	24,50	-	-
Сироп глюкозы	1,27	1,27	-	-
Соль	0,12	0,12	-	-
Брусника сушеная	5,75	5,75	-	-
Паста фисташковая	13,24	13,24	-	-
Вода	1,00	1,00	-	-
Лимонная кислота	0,25	0,25	-	-
Сода пищевая	1	1	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное для смазки форм	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** сахар, размягченное сливочное масло, сироп глюкозы и фисташковую пасту взбивают во взбивальной машине насадкой лопатка до получения однородной, пышной массы. Воду соединяют с лимонной кислотой и содой. Муку смешивают с солью и вводят во взбитую масляную смесь, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. После этого постепенно вводят яйца и воду с лимонной кислотой и содой, перемешивают на средней скорости до однородной консистенции. В последнюю очередь добавляют вяленую бруснику и перемешивают до равномерного распределения по всему тесту. Готовую массу перекалдывают в гастроемкости и ставят для стабилизации на 1 час при температуре  $2\pm 4$  °С. Тесто разливают в формы, предварительно смазанные маслом, выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 35-40 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160-165 °С в течение 35 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 926. Кекс «Фунуропита»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кекс «Фунуропита» охлажденный	-	-	100	100
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*числитель – масса цедры, знаменатель – масса сока.

**По 1 варианту:** 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 927. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>109</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 928. Крендель с маком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крендель с маком охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	45,2	45,2	-	-
Яйцо	8,5	8,5	-	-
Молоко	22,6	22,6	-	-
Мак	4	4	-	-
Сахар	22	22	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-

Масло сливочное	14	14	-	-
Дрожжи сухие	1	1	-	-
<i>или дрожжи прессованные</i>	4	4	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. 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 дрожжевое, приготовленное опарным или безопасным способом, раскатывают толщиной 1 см, посыпают сахаром, раскладывают маковую начинку.

Для приготовления маковой начинки мак промывают, заливают водой и доводят до кипения, сливают воду, охлаждают. Тесто сворачивают рулетом и режут поперек на куски массой 78 г. Крендели укладывают в смазанные растительным маслом емкости и выпекают в жарочном шкафу 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 929. Крендель сахарный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крендель сахарный охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	66,5	66,5	-	-
Сахар	13,3	13,3	-	-
Масло сливочное	12	12	-	-
Яйцо	6,8	6,8	-	-
Дрожжи сухие	1	1	-	-
<i>или дрожжи прессованные</i>	4	4	-	-
Соль	0,34	0,34	-	-
Вода (для замеса теста)	18,6	18,6	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>102,6</b>	-	-
Яйцо	0,7	0,7	-	-
Сахар	6	6	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,4	0,4	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** тесто готовят безопасным способом. В воду, подогретую до 35-40 °С, закладывают сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку, перемешанную вместе с дрожжами, и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают растопленное масло и замешивают тесто, которое ставят на 1,5-2 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 °С, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают один-два раза. Готовое дрожжевое тесто делят на кусочки, которые подкатывают в жгут и свертывают его в форму восьмерки. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят на расстойку на 15-20 мин., смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 220-230 °С 10-15 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекаладывают содержимое в гостроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 930. Печенье кукис с вяленой клюквой

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье кукис с вяленой клюквой охлажденное	-	-	100	100
Мука пшеничная	43	43	-	-
Масло сливочное	27	27	-	-
Сахар-песок	35,3	35,3	-	-
Яйцо куриное	10	10	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Сода	0,29	0,29		
Лимонная кислота	0,06	0,06		
Вода	0,29	0,29		
Клюква вяленая	10	10	-	-
Сахарная пудра	3	3		
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>128,5</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** размягченное сливочное масло взбивают с сахаром 5-10 мин. Постепенно добавляют яйцо, продолжают взбивать до полного соединения ингредиентов. Муку, соль, соду, лимонную кислоту с водой и вяленую клюкву соединяют и добавляют к маслу, замешивают тесто. Из теста формируют шарики, выкладывают на кондитерские листы, слегка прижимают. Поверхность изделия посыпают сахарной пудрой. Выпекают при температуре 220 °С 15 мин.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекаладывают содержимое в гостроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

**931. Печенье кукис с шоколадными дробсами**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье с шоколадными дробсами	-	-	100	100
Мука пшеничная	39,6	39,6	-	-
Шоколадные дробсы (термостабильные)	8,8	8,8	-	-
Сахар-песок	32,5	32,5	-	-
Масло сливочное	24,7	24,7	-	-
Яйцо	8,8	8,8	-	-
Сода пищевая	0,9	0,9	-	-
Ванилин	0,5	0,5	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Сахарная пудра	3,4	3,4	-	-
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** размягченное сливочное масло соединяют с сахаром, добавляют соль, взбивают в течение 8-10 мин. Постепенно добавляют яйца, перемешивают до полного соединения ингредиентов. Муку соединяют с содой и ванилином. Добавляют в масляную массу, замешивают тесто не более 1-2 минут. В последнюю очередь добавляют шоколадные термостабильные дробсы, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Из теста формируют шарики, панируют в сахарной пудре, укладывают на предварительно смазанный растительным маслом противень, слегка прижимают. Кукис 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

**932. Печенье кукис шоколадный**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье кукис шоколадный охлажденный	-	-	100	100
Мука пшеничная	18,9	18,9		
Какао-порошок	2,4	2,4		
Сода	0,3	0,3		
Соль	0,5	0,5	-	-
Яйцо куриное	18,9	18,9	-	-

Сахар-песок	39,4	39,4	-	-
Шоколад темный 54%	26,8	26,8	-	-
Масло сливочное	17,8	17,8	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>125</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** муку, какао, соль, соду соединяют и перемешивают. Шоколад соединяют с маслом, растапливают, перемешивают. Температура шоколадной массы – 45 °С. Яйца соединяют с сахаром, взбивают до увеличения в объеме в 2-3 раза. Шоколадную и яичную массу смешивают до полного соединения ингредиентов. В последнюю очередь добавляют мучную смесь и замешивают тесто. Готовое тесто перекладывают в кондитерский мешок, отсаживают на кондитерский лист. Выпекают при температуре 190 °С 10-12 мин.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 933. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

К подготовленному размягченному сливочному маслу (часть оставляют для смазки емкости для выпекания) добавляют сахарную пудру и растирают добела, 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 формируют 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 934. Маффин апельсиновый

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	33,08	33,08	-	-
Сахар-песок	22,05	22,05	-	-
Масло растительное	13,78	13,78	-	-
Яйцо	5,51	5,51	-	-
Ванилин	1,10	1,10	-	-
Соль	0,11	0,11	-	-
Чипсы темного шоколада	19,85	19,85	-	-
Молоко	19,85	19,85	-	-
Цедра апельсина	2,21	2,21	-	-
Лимонная кислота	0,00	0,00	-	-
Сода пищевая	0,55	0,55	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		110	-	-
Масло для смазки форм	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** муку соединяют с солью и ванилином. В молоке растворяют лимонную кислоту и добавляют соду. В деже миксера взбивают яйца с сахаром до получения пышной массы, добавляют молоко, растительное масло и цедру апельсина, перемешивают до полного соединения ингредиентов, добавляют муку и замешивают тесто. В последнюю очередь вмешивают шоколадные чипы вручную. Формы для маффинов смазывают растительным маслом. Формы наполняют тестом на две трети, выпекают при температуре 200-190 °С 20-25 мин. Охлаждают.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 935. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 в режиме «жар».

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 936. Маффин с шоколадом и вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Маффин с шоколадом и вишней	-	-	100	100
Мука пшеничная	30,45	30,45	-	-
Сахар-песок	13,53	13,53	-	-
Масло сливочное	16,92	16,92	-	-
Яйцо	13,53	13,53	-	-
Соль	0,14	0,14	-	-
Какао-порошок	6,77	6,77	-	-
Молоко	24,36	24,36	-	-
Лимонная кислота	0,06	0,06	-	-
Сода пищевая	0,29	0,29	-	-
Вода	0,29	0,29	-	-
Вишня вяленая	6,77	6,77	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		110	-	-
Масло растительное для смазки форм	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** муку смешивают с какао и солью. В дежу миксера помещают яйца, размягченное масло и сахар, взбивают сначала на малом, потом на большом числе оборотов в кругообразную массу. Соду смешивают с лимонной кислотой и водой, добавляют к маслу. Затем на малом числе оборотов постепенно вмешивают мучную смесь, чередуя с молоком, замешивают однородное тесто. В последнюю очередь в тесто вводят вяленую вишню, перемешивают до равномерного распределения вишни в тесте. Тесто разливают в формы, смазанные растительным маслом, 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

**937. Маффин шоколадный с клубникой**

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	-	-
Клубника	7,1	7,1	-	-
Сода пищевая	0,1	0,1	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		110	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. В готовое тесто добавляют подготовленную клубнику, нарезанную на 4 части, перемешивают тесто до равномерного распределения ингредиентов. 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 гастоёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**938. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		110	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 в режиме «жар».

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 939. Песочник с маком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Песочник с маком	-	-	100	100
Мука пшеничная	52	52	-	-
Масло сливочное	15	15	-	-
Сахар-песок	16	16	-	-
Яйцо	17	17	-	-
Сода пищевая (натрий двууглекислый)	0,5	0,5	-	-
Вода	15	15	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
Мак	3	3	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>118</b>	-	-
Масло растительное	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильной машине в течение 10-20 минут взбивают масло сливочное с сахаром. После этого добавляют подготовленные яйца, воду и взбивают еще 10 минут. Затем добавляют мак, муку пшеничную, соль, соду и перемешивают при малом числе оборотов лопастей машины.

Тесто должно быть равномерно перемешанным, незатянутым. Готовый полуфабрикат раскатывают и вырезают формочкой в виде полумесяца, перекладывают на смазанные маслом емкости и выпекают при температуре 220 °С 10-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 940. Печенье тыквенное

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье тыквенное охлажденное	-	-	100	100
Масло сливочное	21,2	21,2	-	-
Сахар-песок	21,2	21,2	-	-
Яйцо куриное	10,6	10,6	-	-
Тыква запеченная (пюре)	26,4	26,4		
Цедра апельсина	3,2	3,2		
Мука пшеничная	28,6	28,6	-	-
Сода	0,7	0,7	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Имбирь молотый	0,2	0,2		
Орех грецкий	12,7	12,7		
		<b>125,0</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Сливочное масло взбивают 5-10 мин., добавляют сахар, продолжают взбивать 10 мин. Постепенно добавляют яйцо, перемешивают до полного соединения ингредиентов. Во взбитую массу добавляют тыквенное пюре, тщательно перемешивают. Муку, соль, соду, имбирь, цедру апельсина соединяют, перемешивают. Мучную смесь добавляют во взбитую массу, замешивают тесто. В последнюю очередь добавляют перебранный и измельченный грецкий орех. Тщательно перемешивают до равномерного соединения компонентов. Тесто отсаживают на кондитерский лист. Отпекать при температуре 185-190 °С 18 мин.

#### 941. Печенье безе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье безе	-	-	100	100
Яйцо диетическое	40	40	-	-
Сахар-песок	90,60	90,60	-	-
Лимонная кислота	1	1	-	-
Орех фундук очищенный	12	12	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>142</b>	-	-
<b>Выход полуфабриката</b>		<b>88</b>	-	-
Глазурь шоколадная (белая, темная)	14	14	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** орехи очищенные перебирают и обжаривают (если орех жареный, обжарку не производят). Аккуратно отделяют белок от желтка. Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену, постепенно прибавляя лимонную кислоту и сахар-песок. Затем взбитую массу осторожно соединяют с измельченными орехами, отсаживают из кондитерского мешка на противни и выпекают при температуре 90-100 °С 60-90 минут.

Остывшие полуфабрикаты глазируют растопленной глазурью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 942. Печенье бисквитное детское

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье бисквитное детское	-	-	100	100
Мука	47	47	-	-
Сахар-песок	5,5	5,5	-	-
Яйцо	103	103	-	-
Кислота лимонная	0,2	0,2		
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** яйца с сахаром взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом количестве оборотов в течение 30-40 мин. до увеличения объема в 6-7 раз. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с лимонной кислотой, и перемешивают не более 15 секунд. Бисквитное тесто немедленно отсаживают на кондитерские листы, застланные бумагой. Продолжительность выпечки – 15-30 минут при температуре 160-180 °С. Готовое печенье снимают с бумаги.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 943. Печенье греческое («Константинополь»)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье греческое («Константинополь»)	-	-	100	100
Мука пшеничная	64,8	64,8	-	-
Масло растительное	6	6	-	-
Сахар-песок	15,76	15,76	-	-
Яйцо	17,34	17,34	-	-
Сода пищевая	0,8	0,8	-	-
Апельсин (сок и цедра)	7,38	0,08/3,16*	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*числитель – масса цедры, знаменатель – масса сока.

**По 1 варианту:** у подготовленного апельсина аккуратно снимают цедру (без белой части). Апельсин без цедры разрезают 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 разрезают на палочки длиной 10 см, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом. Выпекают 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 944. Печенье заварное со сгущенным молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье заварное со сгущенным молоком	-	-	100	100
Мука пшеничная	14,1	14,1	-	-
Яйцо	22,7	22,7	-	-
Масло сливочное	7	7	-	-
Вода	21,17	21,17		
Соль	1,75	1,75	-	-
Глазурь шоколадная (белая, темная)	13,3	13,3	-	-
Молоко сгущенное вареное	54,4	54,4	-	-
Орех фундук очищенный	5	5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

#### По 1 варианту.

**Приготовление заварного теста:** смешивают масло с водой и солью, доводят до кипения, засыпают муку и проваривают 5 минут до получения однородной массы. Немного охлаждают, добавляют яйцо. Замешивают тесто в течение 15-20 минут. Тесто отсаживают в виде лепешек на листы, смазанные маслом сливочным.

Заварной полуфабрикат выпекают 25-35 минут при температуре 180-200 °С. Охлаждают. Потребительскую упаковку молока сгущенного в банках промывают, вытирают насухо, вскрывают. Очищенные орехи перебирают и обжаривают (если орех уже жареный, то обжарку не производят).

**Приготовление начинки:** орех измельчают, соединяют с молоком сгущенным вареным и тщательно перемешивают до однородной массы.

Приготовленную начинку отсаживают в заварной полуфабрикат. Глазируют поверхность расплавленной глазурью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 945. Печенье кокосовое без глютена

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье кокосовое без глютена	-	-	100	100
Кокосовая стружка	47,00	47,00	-	-
Сахар-песок	47,00	47,00	-	-
Яйцо (белок)	47,00	47,00	-	-
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** все ингредиенты загружают в дежу миксера, перемешивают насадкой лопатка до полного соединения ингредиентов. Из полученной массы формируют шарики по 12-14 граммов, укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом. Выпекают при температуре 60 °С в течение 15-20 мин.

**По 2 варианту:** Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 946. Печенье курабье бакинское

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье курабье бакинское	-	-	100	100
Мука пшеничная	55	55	-	-
Сахарная пудра	18	18	-	-
Масло сливочное	33,0	33,0	-	-
Яйцо	4	4	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>110</b>	-	-
Повидло	12	12	-	-
Масло сливочное (на смазку)	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** взбивают размягченное сливочное масло с сахарной пудрой. После этого добавляют яйцо и муку. Тесто должно быть равномерно перемешанным, не затянутым. Отсаживают полуфабрикат из кондитерского мешка с насадкой 5-конечная звезда на кондитерские листы, смазанные сливочным маслом, после отсадки делают в середине заготовки углубление и заполняют повидлом. Выпекают при температуре 200 °С в течение 10-12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

**947. Печенье миндальное «Твиль»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье миндальное «Твиль»	-	-	100	100
Мука пшеничная	9,00	9,00	-	-
Сахар-песок	49,00	49,00	-	-
Орех миндаль (слайс)	49,00	49,00	-	-
Масло сливочное	7,00	7,00	-	-
Яйцо (белок)	26,00	26,00	-	-
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** все ингредиенты загружают в дежу миксера, перемешивают насадкой лопатка до равномерного распределения ингредиентов. Полученную массу убирают на 1 час в холодильник. Готовую массу отсаживают из кондитерского мешка на листы с силиконовыми ковриками. Выпекают при температуре 220 °С 3-5 минут.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

**948. Печенье морковное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье морковное	-	-	100	100
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	29,7	29,7	-	-
<i>или</i> морковь свежая	37	29,7	-	-
Масло растительное	12,5	12,5	-	-
Сахар	33	33	-	-
Разрыхлитель	1,6	1,6	-	-
Мука пшеничная	47,1	47,1	-	-
Крахмал	9,9	9,9	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>130</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** подготовленную морковь мелко натирают, добавляют сахар, масло и тщательно перемешивают. Затем добавляют муку, разрыхлитель, крахмал, перемешивают. Формуют печенье, выпекают 10-12 минут при температуре 160-170 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 949. Печенье овсяное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье овсяное	-	-	100	100
Масло сливочное	21,4	21,4	-	-
Сахар	16,8	16,8	-	-
Мука пшеничная	17,1	17,1	-	-
Соль	0,3	0,3	-	-
Мед	4,6	4,6	-	-
Разрыхлитель	1,0	1,0	-	-
Крупа «Геркулес»	33	33	-	-
Изюм	8,5	8,5	-	-
Яйцо	6,6	6,6	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** масло сливочное взбивают с сахаром, добавляют обработанное яйцо, мед и снова взбивают. Добавляют муку, соль, крупу, подготовленный (промытый) изюм, разрыхлитель и хорошо перемешивают. Из полученной массы формируют печенье и выпекают 10-12 минут при температуре 160-170 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 950. Печенье овсяное с брусникой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье овсяное с брусникой	-	-	100	100
Мука пшеничная	17,44	17,44	-	-
Соль	0,11	0,11	-	-
Сахар-песок	11,56	11,56	-	-
Хлопья геркулесовые «Экстра»	34,77	34,77	-	-
Масло сливочное	30,60	30,60	-	-
Яйцо	5,90	5,90	-	-
Брусника сушеная	5,00	5,00	-	-
Мед	8,88	8,88	-	-
Ванилин	0,03		-	-
Разрыхлитель	0,64	0,64	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в дежу миксера кладут масло, добавляют сахар, взбивают до получения пышной массы. В масляную массу добавляют яйца, перемешивают до

полного соединения ингредиентов, добавляют мед и продолжают перемешивать массу до полного соединения ингредиентов. Муку соединяют с разрыхлителем, ванилином, солью и овсяными хлопьями, добавляют в полученную массу, замешивают густое тесто. Бруснику перебирают, промывают, замачивают. Сливают воду и просушивают. Подготовленную бруснику добавляют в тесто, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Из полученного теста формируют шарики, кладут на противень, смазанный растительным маслом, немного придавливают. Готовый полуфабрикат замораживают. Выпекают при температуре 180 °С 17 мин.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 951. Печенье овсяное с шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье овсяное с шоколадом	-	-	100	100
Мука пшеничная	17,44	17,44	-	-
Соль	0,11	0,11	-	-
Сахар-песок	11,56	11,56	-	-
Хлопья геркулесовые «Экстра»	34,77	34,77	-	-
Масло сливочное	30,60	30,60	-	-
Яйцо	5,90	5,90	-	-
Шоколадные капли	5,00	5,00	-	-
Мед	8,88	8,88	-	-
Ванилин	0,03		-	-
Разрыхлитель	0,64	0,64	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в дежу миксера кладут масло, добавляют сахар, взбивают до получения пышной массы. В масляную массу добавляют яйца, перемешивают до полного соединения ингредиентов, добавляют мед и продолжают перемешивать массу до полного соединения ингредиентов. Муку соединяют с разрыхлителем, ванилином, солью и овсяными хлопьями, добавляют в полученную массу, замешивают густое тесто, добавляют шоколадные капли, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Из полученного теста формируют шарики, кладут на противень, смазанный растительным маслом, немного придавливают. Готовый полуфабрикат замораживают. Отпекают при температуре 180 °С 17 мин.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 952. Печенье ореховое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье ореховое	-	-	100	100

Мука пшеничная	56,0	56,0	-	-
Сахарная пудра	17,5	17,5	-	-
Масло сливочное	35	35	-	-
Яйцо	5,0	5,0	-	-
Орех фундук	7	7	-	-
Ванилин	0,02	0,02	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>120</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильной машине в течение 1-2 минут взбивают масло сливочное с сахарной пудрой. После этого добавляют измельченный фундук, далее вводят поочередно яйца, муку пшеничную, ванилин и перемешивают с каждым видом сырья 1-4 минуты при малом числе оборотов лопастей машины.

Тесто должно быть равномерно перемешанным, незатянутым.

Раскатывают пласт толщиной 0,5 см, вырубкой вырезают полуфабрикат, выкладывают на кондитерские листы и выпекают при температуре 220 °С в течение 12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 953. Печенье с кокосом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье с кокосом	-	-	100	100
Мука пшеничная	50	50	-	-
Сахар	35,5	35,5	-	-
Масло сливочное	32	32	-	-
Яйцо	8	8	-	-
Ванилин	0,05	0,05	-	-
Соль	0,5	0,5	-	-
Кислота лимонная	0,05	0,05	-	-
Кокосовая стружка	3	3	-	-
Сахарная пудра	1,5	1,5	-	-
Сода пищевая (натрий двууглекислый)	0,5	0,5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>130</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** смешивают масло сливочное, сахар, соль. Постепенно вводят яйца. Добавляют ванилин. Одновременно добавляют муку, кокосовую стружку (часть от рецептурной нормы) и пищевую соду, погашенную кислотой лимонной. Охлаждают в холодильнике. Раскатывают толщиной 3-5 мм (раскатывают холодным). Вырезают формой, смачивают водой и посыпают кокосовой стружкой (оставшаяся часть), смешанной с сахарной пудрой. Выпекают 10-12 минут при температуре 160-170 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 954. Печенье с корицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье с корицей охлажденное	-	-	100	100
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	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>125</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** 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 формируют произвольной формы, выкладывают в предварительно смазанную маслом растительным маслом емкость 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 955. Печенье с шоколадной прослойкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье с шоколадной прослойкой	-	-	100	100
Мука	15,0	15,0	-	-
Какао-порошок	3,0	3,0	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-

Сахар-песок	5,0	5,0	-	-
Масло сливочное	12,5	12,5	-	-
Яйцо	5,0	5,0	-	-
Ванилин	0,1	0,1	-	-
<b>Масса теста:</b>	-	<b>40</b>	-	-
Мука на подпыл	0,5	0,5	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход печенья</b>	-	<b>36</b>	-	-
Сливки 33%	12,5	12,5	-	-
Шоколад белый	25	25	-	-
Ванилин	0,5	0,5	-	-
<b>Масса начинки</b>	-	<b>37</b>	-	-
<b>Выход шоколадной начинки</b>		<b>34</b>	-	-
Шоколад темный 54%	15	15	-	-
Масло сливочное	9	9	-	-
<b>Масса глазури</b>	-	<b>23,5</b>	-	-
<b>Выход глазури:</b>	-	<b>21</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** муку, какао, соль и ванилин соединяют и перемешивают. Размягченное масло помещают во взбивальную машину, добавляют с сахар и взбивают сначала на низких, затем на высоких оборотах до получения пышной белой массы. Добавляют яйца и продолжают взбивание до полного соединения ингредиентов. Во взбитое масло на низких оборотах вводят мучную смесь и замешивают тесто. Готовое тесто перекладывают в гастроемкость, накрывают крышкой и оставляют при температуре  $4 \pm 2$  °С на 30 минут. Тесто раскатывают на подсыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм. Круглой формой диаметром 5 см вырезают печенье. Подготовленный полуфабрикат перекладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, на расстоянии 2,5 см друг от друга. Выпекают при температуре 180 °С 6-8 мин. Охлаждают.

Начинка из шоколада: сливки доводят до кипения. Горячие сливки соединяют с белым шоколадом и ванилином, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Охлаждают примерно 30-40 минут до легкого застывания, но не до загустения.

Глазурь: шоколад растапливают с маслом на водяной бане. Перемешивают до полного соединения ингредиентов.

Формирование: печенье склеивают попарно шоколадной начинкой. На поверхность печенья наносят шоколадную глазурь. Оформленное печенье убирают в холодильник на 30 минут до затвердения массы.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 956. Печенье «Сабле»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье «Сабле»	-	-	100	100
Масло сливочное	24,0	24,0	-	-
Соль	0,7	0,7	-	-

Сахар коричневый	34	34	-	-
Яйцо	15	15	-	-
Мука пшеничная	35	35	-	-
Разрыхлитель	1	1	-	-
Сода пищевая (натрий двууглекислый)	0,2	0,2	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** желток отделяют от белка. Масло с сахаром взбивают, добавляют соль, яичный белок. Перемешивают. Добавляют муку, соду, разрыхлитель. Из полученной массы формируют печенье и выпекают 10-12 минут при температуре 160-170 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 957. Печенье соленое с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье соленое с сыром охлажденное	-	-	100	100
Мука пшеничная	41	41	-	-
Сахар	15	15	-	-
Масло сливочное	37,5	37,5	-	-
Крахмал картофельный	2,7	2,7	-	-
Сыр	20	20	-	-
Соль	1	1	-	-
Сода пищевая (натрий двууглекислый)	1	1	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>118</b>	-	-
Мука пшеничная (на подпыл)	1	1	-	-
Масло сливочное (для смазки листов)	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильной машине в течение 1-2 минут взбивают масло сливочное с сахаром. После этого вводят остальные ингредиенты по рецептуре (муку, крахмал картофельный, соль, соду пищевую и сыр), перемешивая поочередно по 1 минуте при малом числе оборотов лопастей машины.

Тесто должно быть равномерно перемешанным, незатянутым. Готовый полуфабрикат раскатывают в тонкий пласт толщиной 0,5 см и вырезают круглой формочкой полуфабрикат, выкладывают на кондитерские листы и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 12 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других

кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 958. Печенье творожное с лимоном

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье творожное с лимоном охлажденное	-	-	100	100
Мука пшеничная	43,2	43,2	-	-
Сахар-песок	27,8	27,8	-	-
Масло сливочное	21,1	21,1	-	-
Яйцо	7,2	7,2	-	-
Творог	24	24	-	-
Лимон	1,4	1,4	-	-
Сода питьевая (натрия двууглекислая)	0,6	0,6	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>125,2</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в сбивальной машине в течение 1-2 минут взбивают масло с сахарным песком. Отдельно сбивают творог с частью яйца, после чего соединяют его со взбитым маслом и добавляют вторую часть яйца. Далее вводят оставшееся сырье по рецептуре (лимон, пропущенный через блендер, мука с содой) и перемешивают с каждым видом сырья 1-3 минуты при малом числе оборотов лопастей машины. Тесто должно быть равномерно перемешанным, незатянутым. Выкладывают на кондитерские листы полуфабрикат круглой формы и выпекают при температуре 180 °С 15-20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 959. Шоколадно-апельсиновое печенье

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шоколадно-апельсиновое печенье	-	-	100	100
Мука пшеничная	31,6	31,6	-	-
Соль	0,1	0,1	-	-
Сахар-песок	10,5	10,5	-	-
Масло сливочное	19	19	-	-
Орех миндаль	11	11	-	-
Апельсины свежие (сок/цедра)	19	8,42/2,00	-	-
Яйцо(желток)	4,21	4,21	-	-

Масса теста:		86,83	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>77</b>	-	-
Шоколад темный	26	26	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** орех миндаль измельчают в мелкую крошку. Муку перемешивают с солью, добавляют нарубленное холодное масло, перемешивают до равномерного соединения ингредиентов. Добавляют измельченный миндаль, сахар и апельсиновую цедру. Тщательно перемешивают. Затем добавляют желток и апельсиновый сок, тесто вымешивают до однородной консистенции. Тесто формируют на порционные куски, упаковывают в пищевую пленку, оставляют стабилизироваться на 30 минут при температуре  $4\pm 2$  °С. После этого охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Круглой формочкой диаметром 5 см вырезают печенье. Тестовую заготовку перекладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, на расстоянии 2,5 см друг от друга. Выпекают при температуре 180 °С 10-15 минут до золотистого цвета. Готовое печенье охлаждают.

Шоколад растапливают на водяной бане. Охлажденное печенье обмакивают в растопленный шоколад до половины и оставляют на 30 минут до стабилизации шоколада.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 960. Пирожное «Картошка»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожное «Картошка» охлажденное	-	-	100	100
Яйцо диетическое	28,7	28,7	-	-
Сахар-песок	17,4	17,4	-	-
Мука пшеничная	13,9	13,9	-	-
Крахмал картофельный	3,5	3,5	-	-
<b>Масса бисквитного теста</b>		<b>31,7</b>	-	-
<b>Масса готового бисквита</b>		<b>27,8</b>	-	-
<b>Сливочный крем</b>			-	-
Масло сливочное	16,6	16,6	-	-
Сахарная пудра	15,5	15,5	-	-
Молоко сгущенное	9,2	9,2	-	-
Ванилин	0,02	0,02	-	-
<b>Масса сливочного крема</b>		<b>20</b>	-	-
Глазурь шоколадная (белая, темная)	9,3	9,3	-	-
Какао-порошок	1,2	1,2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** яйца с сахаром взбивают в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с картофельным крахмалом, и перемешивают не более 15 секунд. Муку следует вводить постепенно, в 2-3 этапа. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным

воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают маслом сливочным или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на 3/4 высоты, чтобы тесто при подъеме не перевалилось через борта. Продолжительность выпечки – 50-55 минут при температуре 195-200 °С или 40-45 минут при температуре 205-225 °С. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 минут, вынимают из противней или форм и выстаивают 8-10 часов при температуре 15-20 °С. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают. Для крошки полуфабриката бисквитного готовый бисквит протирают и просеивают с размером ячеек 2-3 мм. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают в течение 5-7 минут до получения однородной массы. Затем в подготовленную массу добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют ванилин. Бисквитную крошку перемешивают со сливочным кремом и какао-порошком. Формуют пирожные овальной или прямоугольной формы. Поверхность отделяют белой глазурью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 961. Пирожное клюквенное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожное клюквенное	-	-	100	100
Мука пшеничная	12,16	12,16	-	-
Масло сливочное	12,16	12,16	-	-
Сахар-песок	12,16	12,16	-	-
Сода	0,17	0,17	-	-
Сметана	10,32	10,32	-	-
Молоко 3,2%	1,88	1,88	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>47,4</b>	-	-
<b>Выход бисквита:</b>		<b>40</b>	-	-
Сахар-песок	30,98	30,98	-	-
Клюква с/м	28,16	28,16	-	-
Крахмал кукурузный	4,50	4,50	-	-
Вода	5,63	5,63	-	-
<b>Выход клюквенного варенья:</b>		<b>60</b>	-	-
Сахарная пудра	0,40	0,40	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** сметану соединяют с молоком и сахаром до получения однородной консистенции и полного растворения сахара. Размягченное сливочное масло соединяют с мукой и содой, перемешивают до получения однородной консистенции без комочков. Обе массы соединяют и перемешивают до получения однородного вязкого теста. Готовое тесто разливают на листы (5 листов), застланные пергаментной бумагой, толщиной 2-3 мм.

Продолжительность выпечки при температуре 180 °С составляет 10-15 мин.

Приготовление клюквенного варенья: клюкву с/м смешивают с сахаром, доводят до кипения. Протирают блендером до получения однородной консистенции. Полученное пюре доводят до кипения. Крахмал растворяют в холодной воде, постепенно добавляют в кипящее пюре, уваривают до запускания при непрерывном перемешивании. Готовое варенье охлаждают.

Формование: края бисквитного полуфабриката подрезают по размеру формы. Пласты бисквитного полуфабриката (5 шт.) склеивают в форме, склеивая между собой клюквенным вареньем. Обрезки бисквитного полуфабриката измельчают в крошку крупной мелкой фракции. Готовый торт охлаждают в холодильной камере. После этого нарезают на пирожные. Поверхность пирожных оформляют сахарной пудрой.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 962. Пирожное макарони с фруктовой начинкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожное макарони с фруктовой начинкой	-	-	100	100
Яйцо (белок)	12,17	12,17	-	-
Миндальная пудра	33,48	33,48	-	-
Сахарная пудра	33,04	33,04	-	-
Яйцо (белок)	12,61	12,61	-	-
Сахарная пудра	33,48	33,48	-	-
Вода	10,43	10,43	-	-
Масса теста	130,44	130,44	-	-
<b>Выход полуфабриката</b>		<b>65</b>	-	-
Пюре малины с/м	9,00	9,00	-	-
Шоколад белый	24,76	24,76	-	-
Сливки 33%	5,16	5,16	-	-
Масло сливочное	3,10	3,10	-	-
Масса начинки		42,00	-	-
<b>Выход малиновой начинки:</b>		<b>40</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** миндальную и сахарную пудру просеивают и перемешивают. В центре миндально-сахарной смеси делают углубление, наливают белок (первая закладка), но не перемешивают. Белок (вторая закладка) загружают в миксер. Воду и сахарную пудру соединяют, доводят до температуры 110 °С, после этого начинают взбивать белок. Сироп доводят до температуры 118 °С. Готовый сироп постепенно вводят во взбитый белок и продолжают взбивание до появления мягких пик. Миндально-сахарную смесь и белок № 1 перемешивают до полного соединения ингредиентов, постепенно в три приема добавляют взбитый белок, перемешивают до получения однородной массы. (Миндальная масса получается однородная, хорошо стекает с лопатки широкой лентой.) С помощью кондитерского мешка и насадки гладкая трубочка тесто отсаживают по 15 г на кондитерские листы, застеленные силиконовыми ковриками. Выпекать при температуре 150 °С 15 мин.

Малиновая начинка: сливки нагревают до 90 °С. Выливают на шоколад. Пюре малины нагревают и добавляют к шоколаду, тщательно перемешивают до получения однородной массы. Полученную массу пробивают блендером до состояния гладкой эмульсии. Начинку охлаждают до 40 °С, добавляют холодное сливочное масло, перемешивают до полного соединения ингредиентов. Готовую начинку переливают в гостроемкости, накрывают крышкой и оставляют для стабилизации на 10-12 часов при температуре 4±2 °С.

Выпеченные макарены склеивают между собой малиновой начинкой.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекаладывают содержимое в гостроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 963. Пирожное «Чайное»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пирожное «Чайное»	-	-	100	100
Мука пшеничная	47,1	47,1	-	-
Масло сливочное	25,3	25,3	-	-
Яйцо	5,6	5,6	-	-
Сахар-песок	15,1	15,1	-	-
Сода пищевая	0,2	0,2	-	-
Повидло (начинка термостойкая в ассортименте)	16,0	16,0	-	-
Глазурь шоколадная (белая, темная)	12,9	12,9	-	-
Масло растительное	1,3	1,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** Сливочное масло, сахар-песок, яйцо, соду пищевую перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем всыпают муку и продолжают замес теста 1-2 минуты.

Тесто делят на куски 3-4 кг. Подготовленное тесто раскатывают в виде пласта, выжимают с помощью формы песочный полуфабрикат весом 28-29 г, который прослаивают повидлом и выпекают при температуре 230-250 °С в течение 3-5 минут. Готовый охлажденный песочно-фруктовый полуфабрикат глазируют глазурью.

Глазурь: шоколадную глазурь растапливают на водяной бане и смешивают с растительным маслом.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 964. Полоска песочно-глазированная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Полоска песочно-глазированная	-	-	100	100
Мука пшеничная	34,4	34,4	-	-
Масло сливочное	19	19	-	-
Сахар-песок	30,6	30,6	-	-
Яйцо	4,4	4,4	-	-
Сода пищевая	0,06	0,06	-	-
Соль	0,2	0,2	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>68,7</b>	-	-
Начинка фруктовая:			-	-
Повидло (начинка термостойкая в ассортименте)	17,6	17,6	-	-
Патока	2,4	2,4	-	-
Какао-порошок	3	3	-	-
Вода	3	3	-	-
<b>Масса помадки</b>		<b>26</b>	-	-
<b>Выход</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** изделие готовится из песочного теста. В сливочное масло добавляют сахар-песок, яйца, соду пищевую (натрий двууглекислый), соль и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем всыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 минут. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, с приятным запахом. Тесто нарезают на куски по 3-4 кг и раскатывают в пласты на посыпанном мукой столе. Затем пласты разрезают и с помощью скалки переносят на кондитерские листы. Излишек теста по краям листа срезают. Поверхность теста перед выпечкой накалывают в нескольких местах для предотвращения вздутия. Листы для выпечки песочного теста не смазывают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм. Продолжительность выпечки пласта при температуре 230-240 °С – в течение 10-15 минут.

Помадка: сахар -песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Затем закрывают емкость крышкой, уваривают сироп, затем добавляют подогретую патоку, после чего снова уваривают до температуры. Горячий сироп охлаждают, добавляют какао-порошок и взбивают в течение 15-20 минут. Перед использованием помадку перекладывают в емкость и распускают при небольшой температуре на водяной бане.

Пирожное состоит из двух песочных пластов, соединенных начинкой (повидло), верхнюю поверхность глазируют помадой. Разрезают на полосы шириной 90 мм и на поперечные полосы шириной 40 мм.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

**965. Пончик ванильный с сахарной пудрой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пончик ванильный ТК №966	100	100
Сахарная пудра	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

При подаче готовый пончик посыпают сахарной пудрой.

**966. 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
<i>или</i> дрожжи прессованные	0,8	0,8
Вода (для разведения дрожжей)	0,6	0,6
Масло растительное	1,9	1,9
<b>Масса готового теста:</b>		110,2
Масло растительное д/смазки	0,8	0,8
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 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 середине 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**967. Пончик с корицей с сахарной пудрой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пончик с корицей ТК №968	100	100
Сахарная пудра	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

При подаче готовый пончик посыпают сахарной пудрой.

### 968. 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 прессырованные	0,8	0,8
Вода (для разведения дрожжей)	0,6	0,6
Масло растительное	1,9	1,9
<b>Масса готового теста:</b>		110,2
Масло растительное д/смазки	0,8	0,8
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 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 середине 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 969. Профитроли с ванильным кремом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Профитроли с ванильным кремом	-	-	100	100
Мука пшеничная	10,41	10,41	-	-
Вода	10,41	10,41	-	-
Молоко	7,76	7,76	-	-
Масло сливочное	7,76	7,76	-	-
Яйцо	12,96	12,96	-	-
Сахар	0,12	0,12	-	-
Соль	0,12	0,12	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>48,9</b>	-	-

Масло растительное для смазки	0,53	0,50	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>34</b>	-	-
Яйцо (желток)	9,32	9,32	-	-
Сахар	8,27	8,27	-	-
Крахмал кукурузный	4,13	4,13	-	-
Ванилин сухой	0,10	0,10	-	-
Масло сливочное	8,27	8,27	-	-
Сливки 33%	20,13	20,13	-	-
Молоко	20,59	20,59	-	-
<b>Выход начинки:</b>		<b>64</b>	-	-
Шоколад белый	2	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** нарезанное на куски масло сливочное, соль, сахар и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 мин. до получения однородной массы. Влажность заварной массы – 38-39%. Полученную массу охлаждают до 60-70 °С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют меланж и замешивают тесто в течение 15-20 мин. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста – 52-56%.

Формирование: тесто отсаживают в виде круглых лепешек через круглую трубочку диаметром 10 мм на листы, слегка смазанные растительным маслом.

Выпечка: продолжительность выпечки – 35-40 мин. при температуре 180-200 °С.

Характеристика полуфабриката: форма круглая. Корочка светло-коричневая. Небольшие, но не сквозные трещины на поверхности. Внутри полуфабрикат полый.

Приготовление начинки: молоко соединяют со сливками, нагревают до кипения. Желток соединяют с сахаром, крахмалом, ванилином и тщательно перемешивают. Горячее молоко, примерно 1/3, тонкой струйкой вливают в желточную смесь при непрерывном перемешивании. Полученную массу вливают в оставшееся молоко и варят до загустения, непрерывно перемешивая. Готовый крем процеживают через сито, добавляют сливочное масло, перемешивают до полного равномерно соединения ингредиентов. Готовый крем охлаждают до температуры 4±2 °С.

Оформление: заварной полуфабрикат заполняют кремом. Поверхность декорируют тонкой сеточкой из шоколада.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 970. Профитроли с начинкой манго-маракуйя

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Профитроли с начинкой манго-маракуйя	-	-	100	100
Мука пшеничная	10,41	10,41	-	-
Вода	10,41	10,41	-	-
Молоко	7,76	7,76	-	-
Масло сливочное	7,76	7,76	-	-
Яйцо	12,96	12,96	-	-

Сахар	0,12	0,12	-	-
Соль	0,12	0,12	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>49,54</b>	-	-
Масло растительное для смазки	0,50	0,50	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>34</b>	-	-
Пюре манго с/м	14,00	14,00	-	-
Пюре маракуйя с/м	14,00	14,00	-	-
Яйцо (желток)	12,80	12,80	-	-
Масло сливочное	9,33	9,33	-	-
Сахар	11,63	11,63	-	-
Крахмал кукурузный	0,96	0,96	-	-
Какао-масло	2,88	2,88	-	-
Желатин	0,40	0,40	-	-
	1,60	1,60	-	-
<b>Масса начинки</b>		<b>67,60</b>	-	-
<b>Выход начинки</b>		<b>60</b>	-	-
Сливки 33%	3,50	3,50	-	-
Сахар 50 кг	0,70	0,70	-	-
Глюкозный сироп	0,87	0,87	-	-
Крахмал кукурузный	0,07	0,07	-	-
Желатин	0,08	0,08	-	-
Вода	0,32	0,32	-	-
Шоколад белый	1,21	1,21	-	-
Какао-масло	0,3	0,35	-	-
Куркума	0,2	0,2	-	-
<b>Масса глазури</b>		<b>67,6</b>	-	-
<b>Выход желтой глазури</b>		<b>6</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** нарезанное на куски масло сливочное, соль, сахар, молоко, воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 мин. до получения однородной массы. Влажность заварной массы – 38-39%. Полученную массу охлаждают до 60-70 °С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют яйцо и замешивают тесто в течение 15-20 мин. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков, влажность теста – 52-56%.

Формирование: тесто отсаживают в виде круглых лепешек через круглую трубочку диаметром 10 мм на листы, слегка смазанные растительным маслом.

Выпечка: продолжительность выпечки – 35-40 мин. при температуре 180-200 °С.

Характеристика полуфабриката: форма круглая. Корочка светло-коричневая. Небольшие, но не сквозные трещины на поверхности. Внутри полуфабрикат полый.

Приготовление начинки манго-маракуйя: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа. Желток соединяют с сахаром, ванилином и крахмалом до равномерного распределения ингредиентов. Пюре манго и маракуйя доводят до кипения. Часть горячего пюре (примерно 1/4) добавляют в желтковую массу, перемешивают до получения однородной, жидкой консистенции. Желтково-фруктовую смесь вводят в кипящее пюре, массу доводят до кипения при постоянном перемешивании. После этого в горячую массу добавляют какао-масло, перемешивают до получения однородной консистенции. Замоченный желатин растопить, процедить через сито, добавить в горячую начинку,

тщательно перемешать до равномерного распределения ингредиентов и получения однородной консистенции массы. Полученную массу охлаждают до 45 °С, добавляют сливочное масло, тщательно перемешивают до однородной консистенции. Готовую начинку переливают в гастроемкости, охлаждают до комнатной температуры и убирают для стабилизации на 10 часов при температуре 4±2 °С.

Приготовление желтой глазури: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа. Белый шоколад соединяют с какао-маслом. Сливки соединяют с 1/2 частью сахара, сиропом глюкозы, перемешивают и доводят до кипения. Крахмал соединяют со второй половинной сахара, добавляют куркуму, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, добавляют в кипящую сливочную массу, тщательно перемешивают, не прекращая перемешивания, доводят до кипения. В горячую сливочную массу добавляют смесь шоколада и какао-масла, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов и получения однородной консистенции. Замоченный желатин растапливают, процеживают, добавляют в глазурь, перемешивают до получения однородной массы. Готовую глазурь переливают в гастроемкость, охлаждают до комнатной температуры и убирают для стабилизации на 10 часов при температуре 4±2 °С. Рабочая температура глазури – 16-18 °С.

Оформление: заварной полуфабрикат заполняют кремом. Поверхность декорируют тонким слоем глазури.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 971. Профитроли с шоколадным кремом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Профитроли с шоколадным кремом	-	-	100	100
Мука пшеничная	10,41	10,41	-	-
Вода	10,41	10,41	-	-
Молоко	7,76	7,76	-	-
Масло сливочное	7,76	7,76	-	-
Яйцо	12,96	12,96	-	-
Сахар	0,12	0,12	-	-
Соль	0,12	0,12	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>48,9</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,50	0,50	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>34</b>	-	-
Яйцо (желток)	8,90	8,90	-	-
Сахар	7,90	7,90	-	-
Крахмал кукурузный	3,95	3,95	-	-
Какао	3,11	3,11	-	-
Ванилин сухой	0,09	0,09	-	-
Масло сливочное	7,90	7,90	-	-
Сливки 33%	19,24	19,24	-	-
Молоко	19,68	19,68	-	-
<b>Выход крема:</b>		<b>64</b>	-	-
Шоколад темный 52%	2,0	2	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** нарезанное на куски масло сливочное, соль, сахар, молоко и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 мин. до получения однородной массы. Влажность заварной массы – 38-39%. Полученную массу охлаждают до 60-70 °С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют яйцо и замешивают тесто в течение 15-20 мин. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. влажность теста – 52-56%.

Формирование: тесто отсаживают в виде круглых лепешек через круглую трубочку диаметром 10 мм на листы, слегка смазанные растительным маслом.

Выпечка: продолжительность выпечки – 35-40 мин. при температуре 180-200 °С.

Характеристика полуфабриката: форма круглая. Корочка светло-коричневая. Небольшие, но не сквозные трещины на поверхности. Внутри полуфабрикат пористый.

Приготовление крема: молоко соединяют со сливками, нагревают до кипения. Желток соединяют с сахаром, крахмалом, ванилином и какао, тщательно перемешивают. Горячее молоко, примерно 1/3, тонкой струйкой вливают в желточную смесь при непрерывном перемешивании. Полученную массу вливают в оставшееся молоко и варят до загустения, непрерывно перемешивая. Готовый крем процеживают через сито, добавляют сливочное масло, перемешивают до полного равномерного соединения ингредиентов. Готовый крем охлаждают до температуры 4±2 °С.

Оформление: заварной полуфабрикат заполняют кремом. Поверхность декорируют тонкой сеточкой из шоколада.

### 972. Профитроли со сгущенным молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Профитроли со сгущенным молоком	-	-	100	100
Мука пшеничная	17,35	17,35	-	-
Масло сливочное	8,55	8,55	-	-
Яйцо куриное	21	21	-	-
Вода	21,4	21,4	-	-
Соль	0,21	0,21	-	-
Молоко сгущенное вареное	55,3	55,3	-	-
Сахарная пудра	5,25	5,3	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в воду добавляют соль, сахар и доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5-7 минут, затем тесто охлаждают до 60-70 °С и постепенно вводят подготовленные яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы, добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный маслом лист в виде мелких шариков и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 30-35 минут. Охлаждают и кондитерским мешком заполняют изделие сгущенным вареным молоком, посыпают сахарной пудрой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

**973. Рожок слоеный с повидлом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рожок слоеный с повидлом	-	-	100	100
Мука пшеничная	45,1	45,1	-	-
Масло сливочное	24,2	24,2	-	-
Яйцо диетическое	3,1	3,1	-	-
Лимонная кислота	0,1	0,1	-	-
Соль	0,6	0,6	-	-
Вода	14,29	14,29	-	-
<b>Масса теста:</b>		<b>85,72</b>	-	-
Повидло (начинка термостойкая в ассортименте)	28,6	28,6	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>114,3</b>	-	-
Сахарная пудра	7,1	7,1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** лимонную кислоту разводят водой, добавляют яйца, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 минут до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 минут для набухания белков, затем делят на куски. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса. Масло сливочное нарезают на куски, перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы. Подготовленное масло делят на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, посыпанной мукой, помещают на 30-40 мин. в холодильную камеру с температурным режимом  $4 \pm 2$  °С для охлаждения масла сливочного. Слоение теста вручную. Куски теста сформовать в виде шара, сделать крестообразный надрез и раскатать на посыпанном мукой столе до толщины 20-25 мм, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. После раскатки с пласта на середину его выкладывают подготовленный пласт масла сливочного, концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Затем конверт посыпают мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм, складывают его еще раз вдвое, чтобы оба конца пласта сходились в середине, затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30-40 минут, раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную мягкую консистенцию. После охлаждения слоеное тесто нарезают на куски по 2-5 кг и раскатывают скалкой в пласты толщиной 5 мм и круглой гофрированной выемкой выпускают из кондитерского мешка повидло. Один край лепешки смазывают яйцом и формируют изделия в форме полумесяца. Готовые изделия укладывают на листы и выпекают при температуре 250-260 °С в течение 10-15 мин. Готовые рожки посыпают сахарной пудрой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**974. Ромовая баба**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ромовая баба	-	-	100	100
Мука пшеничная	45,6	45,6	-	-
Сахар-песок	4,05	4,05	-	-
Масло сливочное	5,4	5,4	-	-
Яйцо диетическое	2,7	2,7	-	-
Изюм	5,1	5,1	-	-
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	-	-
Дрожжи пресованные	1,8	1,8	-	-
Соль	0,7	0,7	-	-
Молоко	14,7	14,7	-	-
Вода	6,5	6,5	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>84</b>	-	-
Масло растительное	1,3	1,3	-	-
Сироп для промочки:			-	-
Сахар-песок	9,2	9,2	-	-
Вода (для сиропа)	9,2	9,2	-	-
<b>Масса сиропа</b>		<b>18</b>	-	-
Глазурь:			-	-
Глазурь шоколадная (белая, темная)	13,5	13,5	-	-
Масло растительное (в глазурь)	2	2	-	-
<b>Масса помадки</b>		<b>10</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** изюм предварительно перебирают, промывают под холодной водой, замачивают на 10 минут в воде комнатной температуры и еще раз промывают. В подготовленную емкость вливают теплую смесь из молока и воды, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, яйцо, сахар, соль, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят подготовленный изюм и растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока тесто 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 шарики и выпекают в формочках, смазанных маслом растительным, 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. Охлаждают. Покрывают глазурью (для приготовления глазури растапливают шоколад с добавлением растительного масла) и дают глазури застыть.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 975. Рулет фруктовый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	25,6	25,6
Сахар-песок	25,0	25,0
Повидло/джем (в ассортименте)	29,0	29,0
Яйца	42,6	42,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Приготовление бисквитного теста: яйца взбивают с сахаром до получения однородной массы белого цвета, затем постепенно всыпают подготовленную муку. При этом замес не должен занять более 3-5 минут. Тесто выливают тонким слоем 2-3 мм в емкость для выпекания. Выпекают при температуре 220 °С 7-10 минут. Готовое тесто остужают, промазывают повидлом и скручивают в рулет. Перед подачей нарезают на порции.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 976. 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	-	
<b>Масса теста:</b>	-	<b>64,0</b>	-	-
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	-	-
<b>Масса начинки:</b>	-	<b>45,0</b>	-	-
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** сахар растворяют в теплом молоке, добавляют ванилин, подготовленные яйца, размягченное сливочное масло, 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 гастроёмкость. Накрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 977. Тарт с абрикосовой начинкой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тарт с абрикосовой начинкой	-	-	100	100
Мука пшеничная	18,00	18,00	-	-
Миндальная мука	11,00	11,00	-	-
Масло сливочное	18,00	18,00	-	-
Какао-порошок	0,30	0,30	-	-
Сахар-песок	10,00	10,00	-	-
Яйцо (желток)	4,00	4,00	-	-
Ванилин сухой	0,50	0,50	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>61,8</b>	-	-
Мука пшеничная (на подпыл)	0,50	0,5	-	-
<b>Выход тарта:</b>		<b>55</b>	-	-
Курага	12,00	12,00	-	-
Апельсиновый сок	6,00	6,00	-	-
Абрикосовый джем	35,00	35,00	-	-
<b>Выход абрикосовой начинки:</b>		<b>48</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильной машине перемешивают пшеничную и миндальную муку, сахар, какао, добавляют масло и перемешивают до получения рассыпчатой массы, добавляют желток, ванилин и замешивают тесто. Третью часть теста упаковывают в пищевую пленку и убирают в холодильную камеру.

Формование: оставшимся тестом выкладывают дно и стенки формы со съёмным дном (d-25 см).

Выпечка: продолжительность выпечки при температуре 180 °С составляет 15 мин. Выпеченный тарт охлаждают, не вынимая из формы.

Приготовление абрикосовой начинки: курагу перебирают и тщательно промывают и рубят на мелкие кусочки. Подготовленную курагу заливают апельсиновым соком, доводят до кипения и варят в течение 10 минут, периодически перемешивая. После этого добавляют абрикосовый джем (часть джема оставляют для смазки поверхности, примерно 6 г), перемешивают до получения однородной консистенции. Охлаждают до загустения массы.

Оформление: абрикосовую начинку выкладывают на остывший корж, поверхность выравнивают. Оставшееся тесто раскатывают на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной примерно 5 мм. Разрезают на полоски шириной 1 и выкладывают поверх начинки в виде решетки. Продолжительность выпечки при температуре 160-180 °С – около 30-35 минут, пока начинка не начнет пузыриться. Выпеченный тарт охлаждают, осторожно извлекают из формы. Оставшееся абрикосовый джем нагревают и наносят на пирог ровным слоем.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

#### 978. Тарталетка с вишневым джемом и шоколадным муссом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тарталетка с вишневым джемом и шоколадным муссом	-	-	100	100
Мука пшеничная	19,59	19,59	-	-
Масло сливочное	11,75	11,75	-	-
Яйцо	2,74	2,74	-	-
Сахар	7,84	7,84	-	-
Соль	0,08	0,08	-	-
Сода	0,04	0,04	-	-
Ванилин сухой	0,01	0,01	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>42</b>	-	-
Мука пшеничная/на подпыл	1,60	1,60	-	-
<b>Выход корзиночки:</b>		<b>36</b>	-	-
Вишня с/м	30,32	30,32	-	-
Корица молотая	0,20	0,20	-	-
Крахмал кукурузный	1,82	1,82	-	-
Вода	2,02	2,02	-	-
Сахар	3,03	3,03	-	-
<b>Выход вишневого джема:</b>		<b>34,00</b>	-	-
Шоколад молочный 33%	13,4	13,4	-	-
Шоколад темный 72%	2,2	2,2	-	-
Сливки 33%	13,2	13,2	-	-
Желатин гранулированный	0,3	0,3	-	-
Вода	2,1	2,1	-	-
<b>Выход шоколадной начинки:</b>		<b>30</b>		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар, яйца, соду, соль, ванилин и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем высыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции.

Формирование: тесто нарезают на куски и раскатывают до толщины 7-8 мм, накладывают в гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах.

Выпечка: продолжительность выпечки при температуре 200-225 °С составляет 10-13 мин.

Приготовление вишневого джема: замороженную вишню дефростируют, добавляют корицу молотую, сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5-10 мин. Крахмал разводят холодной водой, вводят в вишню при постоянном перемешивании. Вишневый джем уварить до загустения. Готовый джем охлаждают.

Приготовление шоколадной начинки: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа. Шоколад растапливают на водяной бане, сливки доводят до кипения, добавляют в шоколад, перемешивают до полного соединения ингредиентов. Желатин растапливают, добавляют в шоколадную массу, перемешивают, после этого пробивают блендером до получения эластичной эмульсии. Шоколадную начинку охлаждают до 30-35 °С.

Оформление: песочную корзиночку заполняют вишневым джемом, затем шоколадной начинкой. Готовую тарталетку охлаждают при 4±2 °С до полной стабилизации шоколадной начинки.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 979. Тарт с лимонной начинкой и меренгой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тарт с лимонной начинкой и меренгой	-	-	100	100
Мука пшеничная	19,59	19,59	-	-
Масло сливочное	11,75	11,75	-	-
Яйцо	2,74	2,74	-	-
Сахар	7,84	7,84	-	-
Соль	0,08	0,08	-	-
Сода	0,04	0,04	-	-
Ванилин сухой	0,01	0,01	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>42</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,60	1,60	-	-
<b>Выход корзиночки:</b>		<b>36</b>	-	-
Лимон (сок/цедра)	31,61	14,24/6,00	-	-
Сахар	8,00	8,00	-	-
Яйцо ( желток)	8,20	8,20	-	-
Крахмал кукурузный	1,20	1,20	-	-
Масло сливочное	6,80	6,80	-	-
<b>Выход лимонного джема:</b>		<b>40</b>	-	-

Яйцо (белок)	7,7	7,70	-	-
Сахар	19,3	19,25	-	-
<b>Выход меренги:</b>		<b>24</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар, яйца, соду, соль, ванилин и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем высыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции. Влажность теста – 18,5 -19,5%.

Формирование: тесто нарезают на куски и раскатывают до толщины 7-8 мм, накладывают в гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах.

Выпечка: продолжительность выпечки при температуре 200-225 °С составляет 10-13 мин.

Приготовление лимонного джема: сок и цедру лимона соединяют с сахаром, кукурузным крахмалом, желтком и сливочным маслом, перемешивают до равномерного соединения ингредиентов. Полученную массу проваривают на среднем огне до загустения (примерно 2 мин. после закипания), непрерывно перемешивая венчиком. Готовый джем охлаждают до температуры 30-35 °С.

Приготовление меренги: белок соединяют с сахаром, ставят на водяную баню, постоянно перемешивая венчиком, нагревают до температуры 70-75 °С до полного растворения сахара. Белковую смесь перекладывают в миксер, взбивают в белую блестящую массу до появления мягких пик. Белковую массу перекладывают в кондитерский мешок с насадкой круглая трубочка (или закрытая звезда). Оформление: выпеченную тарталетку наполняют лимонным джемом, на поверхность джема отсаживают белковую массу, под конец поднимая мешок, чтобы получить «колпачки». Тарталетки переставляют на противень и выпекают при температуре 200 °С 5 минут до светло-коричневого цвета.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

#### 980. Тарталетка с малиновым джемом и шоколадным муссом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тарталетка с малиновым джемом и шоколадным муссом	-	-	100	100
Мука пшеничная	19,59	19,59	-	-
Масло сливочное	11,75	11,75	-	-
Яйцо	2,74	2,74	-	-
Сахар	7,84	7,84	-	-
Соль	0,08	0,08	-	-
Сода	0,04	0,04	-	-
Ванилин сухой	0,01	0,01	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>42,0</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,60	1,60	-	-

<b>Выход корзиночки:</b>		<b>36</b>	-	-
Малина с/м	30,32	30,32	-	-
Крахмал кукурузный	1,90	1,90	-	-
Вода	2,03	2,03	-	-
Сахар	3,15	3,15	-	-
<b>Выход вишневого джема:</b>		<b>34</b>	-	-
Шоколад молочный 33%	13,4	13,4	-	-
Шоколад темный 72%	2,2	2,2	-	-
Сливки 33%	13,2	13,2	-	-
Желатин гранулированный	0,3	0,3	-	-
Вода	2,1	2,1	-	-
<b>Выход шоколадной начинки:</b>		<b>30</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар, яйца, соду, соль, ванилин и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем высыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции. Влажность теста – 18,5-19,5%.

Формирование: тесто нарезают на куски и раскатывают до толщины 7-8 мм, накладывают в гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах.

Выпечка: продолжительность выпечки при температуре 200-225 °С составляет 10-13 мин.

Приготовление малинового джема: замороженную малину дефростируют, добавляют корицу молотую, сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5-10 мин. Крахмал разводят холодной водой, вводят в малину при постоянном перемешивании. Малиновый джем уваривают до загустения. Готовый джем охлаждают.

Приготовление шоколадной начинки: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа. Шоколад растапливают на водяной бане, сливки доводят до кипения, добавляют в шоколад, перемешивают до полного соединения ингредиентов. Желатин растапливают, добавляют в шоколадную массу, перемешивают, после этого пробивают блендером до получения эластичной эмульсии. Шоколадную начинку охлаждают до 30-35 °С.

Оформление: песочную корзину заполняют малиновым джемом, затем шоколадной начинкой. Готовую тарталетку охлаждают при температуре 4±2 °С до полной стабилизации шоколадной начинки.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 981. Тарталетка с сырной начинкой и клубничным желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тарталетка с сырной начинкой и клубничным желе	-	-	100	100
Мука пшеничная	19,59	19,59	-	-
Масло сливочное	11,75	11,75	-	-
Яйцо	2,74	2,74	-	-
Сахар	7,84	7,84	-	-
Соль	0,08	0,08	-	-
Сода	0,04	0,04	-	-
Ванилин сухой	0,01	0,01	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>42,0</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,60	1,60	-	-
<b>Выход корзиночки:</b>		<b>36</b>	-	-
Творог	22,50	22,50	-	-
Сметана	4,50	4,50	-	-
Яйцо	6,72	6,72	-	-
Сахар	4,03	4,03	-	-
Крахмал кукурузный	0,67	0,67	-	-
Ванилин	0,36	0,36	-	-
<b>Выход сырной начинки:</b>		<b>38</b>	-	-
Клубника с/м	12,0	12,0	-	-
Вода	4,5	4,5	-	-
Сахар	3,4	3,4	-	-
Желатин	0,4	0,4	-	-
Вода (для желатина)	1,6	1,6	-	-
<b>Выход клубничного желе:</b>		<b>20</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** в тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар, яйца, соду, соль, ванилин и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем высыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции. Влажность теста – 18,5-19,5%. Тесто нарезают на куски и раскатывают до толщины 7-8 мм, накладывают в гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах. Выпечка: продолжительность выпечки при температуре 200-225 °С составляет 10-13 мин.

Приготовление сырной начинки: творог протирают через сито. Яйца с сахаром и ванилином взбивают во взбивальной машине при малом, затем при большом числе оборотов до побеления и увеличения массы минимум в 3-4 раза. Добавляют творог, кукурузный крахмал и перемешивают на малом числе оборотов до полного соединения ингредиентов. В последнюю очередь добавляют сметану, перемешивают до получения однородной массы без комочков.

Приготовление клубничного желе: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Клубнику с/м заливают холодной водой, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: песочную корзиночку заполняют сырной начинкой. Выпекают при температуре 180 °С в течение 40-50 мин. На поверхность охлажденного чизкейка наливают клубничный конфитюр и убирают в холодильную камеру для стабилизации.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры реализации.

### 982. Тарталетка с сырной начинкой и малиновым желе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тарталетка с сырной начинкой и малиновым желе	-	-	100	100
Мука пшеничная	19,59	19,59	-	-
Масло сливочное	11,75	11,75	-	-
Яйцо	2,74	2,74	-	-
Сахар	7,84	7,84	-	-
Соль	0,08	0,08	-	-
Сода	0,04	0,04	-	-
Ванилин сухой	0,01	0,01	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>42</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,60	1,60	-	-
<b>Выход корзиночки:</b>		<b>36</b>	-	-
Творог	22,50	22,50	-	-
Сметана	4,50	4,50	-	-
Яйцо	6,72	6,72	-	-
Сахар	4,03	4,03	-	-
Крахмал кукурузный	0,67	0,67	-	-
Ванилин	0,36	0,36	-	-
<b>Выход сырной начинки:</b>		<b>38</b>	-	-
Малина с/м	12,0	12,0	-	-
Вода	4,5	4,5	-	-
Сахар	3,4	3,4	-	-
Желатин	0,4	0,4	-	-
Вода (для желатина)	1,6	1,6	-	-
<b>Выход малинового желе:</b>		<b>20</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

В тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар, яйца, соду, соль, ванилин и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем высыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции.

Формирование: тесто нарезают на куски и раскатывают до толщины 7-8 мм, накладывают в гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах.

Выпечка: продолжительность выпечки при температуре 200-225 °С составляет 10-13 мин.

Приготовление сырной начинки: творог протирают через сито. Яйца с сахаром и ванилином взбивают во взбивальной машине при малом, затем при большом числе оборотов до побеления и увеличения массы минимум в 3-4 раза. Добавляют творог, кукурузный крахмал и перемешивают на малом числе оборотов до полного соединения ингредиентов. В последнюю очередь добавляют сметану, перемешивают до получения однородной массы без комочков.

Приготовление малинового желе: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа, доводят до кипения. Малину с/м заливают холодной водой, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до комнатной температуры.

Оформление: песочную корзиночку заполняют сырной начинкой. Выпекают при температуре 180 °С в течение 40-50 мин. На поверхность охлажденного чизкейка наливают малиновое желе и убирают в холодильную камеру для стабилизации.

### 983. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 984. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 985. Торт «Захер»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Торт «Захер»	-	-	100	100
Шоколад темный 54%	15	15	-	-
Мука пшеничная	10	10	-	-
Сахар-песок	10	10	-	-
Масло сливочное	9	9	-	-
Яйцо	10	10	-	-
Абрикосовый джем	9	9	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>63</b>	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>55</b>	-	-
Масло сливочное	1,5	1,5	-	-
<b>Шоколад темный 54%</b>	12,5	<b>13</b>	-	-
Сливки 33%	9	9	-	-
Сахарная пудра	30	30	-	-
Ванилин	0,50	0,50	-	-
<b>Выход глазури:</b>		<b>50</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** шоколад растапливают на водяной бане при минимальном кипении воды, после этого снимают с нагрева и охлаждают до температуры 30-35 °С. Масло с сахаром взбивают в кремообразную массу. В масляную массу постепенно в несколько приемов добавляют желтки, слегка взбивая после каждого. В полученную массу добавляют шоколад и муку, аккуратно перемешивают до полного соединения ингредиентов. Белки взбивают до получения пышной, плотной массы. Взбитый белок вводят в тесто, перемешивают до получения однородной консистенции.

Выпечка: готовое тесто разливают в формы (диаметр – 23 см, высота – 5-6 см) и выпекают при температуре 160 °С 55-60 мин. Выпеченный полуфабрикат охлаждают.

Приготовление глазури: шоколад с маслом растапливают на водяной бане при минимальном кипении воды. Добавляют охлажденные сливки, сахарную пудру и ванилин. Взбивают в однородную кремообразную массу.

Оформление: шоколадный бисквит разрезают горизонтально на две равные части. Нарезанный полуфабрикат соединяют абрикосовым джемом. Поверхность торта заглазуривают шоколадной глазурью.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекаладывают содержимое в гастроемкости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 986. Чизкейк клубничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чизкейк клубничный	-	-	100	100
Мука пшеничная	9,48	9,48	-	-
Мука миндальная	2,35	2,35	-	-
Масло сливочное №1	5,69	5,69	-	-
Сахарная пудра	2,35	2,35	-	-
Сахар	2,35	2,35	-	-
Яйцо( желток)	1,52	1,52	-	-
Соль	0,08	0,08	-	-
Ванилин сухой	0,23	0,23	-	-
Масло сливочное №2	2,65	2,65	-	-
<b>Масса теста</b>		<b>26,70</b>	-	-
<b>Выход корзиночки:</b>		<b>24</b>		
Клубника с/м	3,00	3,00	-	-
Сахар	1,61	1,61	-	-
Яйцо( желток)	1,66	1,66	-	-
Крахмал кукурузный	0,23	0,23	-	-
Масло сливочное	1,38	1,38	-	-
Ванилин сухой	0,12	0,12	-	-
<b>Масса клубничной начинки</b>		<b>8,00</b>	-	-
<b>Выход клубничной начинки:</b>		<b>7,33</b>	-	-
Сливочный творожный сыр	35,20	35,20	-	-
Клубничная начинка	7,33	7,33	-	-
Молоко 3,2%	8,80	8,80	-	-
Сахар-песок	7,33	7,33	-	-
Яйцо	3,67	3,67	-	-
Яйцо( желток)	1,47	1,47	-	-
Сырная масса		<b>63,80</b>	-	-
<b>Выход сырной массы</b>		<b>59,00</b>	-	-
Клубника с/м	11,5	11,46	-	-
Вода	2,9	2,86	-	-
Пектин	0,3	0,29	-	-
Сахар	3,9	3,94	-	-
<b>Масса конфитюра:</b>		<b>18,55</b>	-	-
<b>Выход клубничного конфитюра:</b>		<b>17,00</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Приготовление теста: В тестомесильную машину кладут размягченное сливочное масло, добавляют сахарную пудру, перемешивают насадкой "весло" 1-2 мин. Добавляют желток, и остальные ингредиенты, перемешивают до полного соединения ингредиентов в течение 20-30 сек. тесто формируют на куски, заворачивают в пищевую пленку и ставят в холодильную камеру для стабилизации минимум на 1 час. После этого тесто измельчают в крошку и замораживают. Замороженную крошку выпекают.

Выпечка: Продолжительность выпечки при температуре 180°C составляет 10-15 мин. Выпеченную крошку охлаждают и измельчают в блендере.

Формование теста: Сливочное масло №2 слегка растапливают и смешивают с измельченной крошкой. Из полученной массы формируют основу для чизкейка (бортик формы высота 5-6 см) и отправляют в холодильник минимум на 10 мин. Приготовление клубничной начинки. Клубнику с/м дефростируют, соединяют с сахаром, прогревают до 45°C, пробивают блендером до получения однородной консистенции, добавляют кукурузным крахмалом, желтком и сливочным маслом, перемешивают до равномерного соединения ингредиентов. Полученную массу проваривают на среднем огне до загустения (примерно 2 мин. после закипания) непрерывно перемешивая венчиком. Готовую начинку охлаждают до комнатной температуры.

Приготовление сырной начинки: Сливочный сыр соединяют с сахаром до получения однородной консистенции. Добавляют поочередности желток и яйцо, перемешивают до полного соединения ингредиентов. Часть сырную массу 3,5 г смешивают с клубничной начинкой 7,33г. В оставшуюся часть сырной массы добавляют молоко, перемешивают до полного соединения ингредиентов.

Приготовление клубничного конфитюра: Сахар смешивают с пектином. Клубнику с/м дефростируют соединяют с водой и пробивают блендером. Полученной пюре нагревают до Т 45°C, дождиком всыпают смесь сахара с пектином, непрерывно перемешивая венчиком. Проваривают до температуры 85°C, охлаждают до 50 °С.

Оформление: Основу чизкейка заполняют двумя видами сырной массы(сначала заполняют клубничной массой, затем сырной). Полученную заготовку выпекают 90-120 мин при Т100-120°C. Выпеченный чизкейка охлаждают и ставят в холодильную камеру для стабилизации на 6 часов. Поверхность охлажденного чизкейка покрывают клубничным конфитюром.

### 987. Шоколадный рулет с апельсиновым кремом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шоколадный рулет с апельсиновым кремом	-	-	100	100
Мука пшеничная	14,2	14,2	-	-
Сахар-песок	18,3	18,3	-	-
Яйцо	33,3	33,3	-	-
Ванилин	0,5	0,5	-	-
Какао-порошок	4,2	4,2	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>60</b>	-	-
Выход бисквита		50	-	-
Яйцо ( желток)	5,6	5,6	-	-
Сахар-песок	4,96	4,96	-	-
Масло сливочное	4,96	4,96	-	-
Молоко	24,88	24,88	-	-
Крахмал кукурузный	2,48	2,48	-	-
Ванилин	0,4	0,4	-	-
Апельсиновый джем	1	1	-	-
Желатин	0,28	0,28	-	-
Вода	1,12	1,12	-	-
<b>Выход апельсиновой начинки</b>		<b>40</b>	-	-
Сахар-песок	5,3	5,3	-	-

Вода	5,3	5,3	-	-
<b>Выход сиропа</b>		<b>10</b>	-	-
Какао-порошок	1	1	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Бисквит шоколадный: яйца и сахар взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом числе оборотов в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с какао-порошком, и перемешивают не более 15 сек. Мучную смесь следует вводить в 2-3 приема. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков.

Формование: готовое тесто немедленно разливают на кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, равномерно распределяют по поверхности листа (лист 40\*60 см – 600 г теста). Выпекают при температуре 240 °С 5-6 минут.

Апельсиновая начинка: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа для набухания. Желток перемешивают с сахаром, крахмалом и ванилином до получения однородной массы. Молоко доводят до кипения. Часть молока, примерно 1/3, вводят в желтковую смесь, перемешивают до получения однородной массы. Желтковую массу вводят в горячее молоко, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, добавляют апельсиновый джем, продолжают нагревать при постоянном перемешивании до загустения массы. Готовую массу охлаждают до температуры 20-30 °С, затем добавляют сливочное масло и тщательно перемешивают.

Сахарный сироп: сахар-песок и воду кипятят при постоянном помешивании, снимая появляющуюся во время кипения пену. Сироп уваривают до температуры 110 °С. Готовый сироп охлаждают.

Оформление: выпеченный бисквит пропитывают сахарным сиропом, на поверхность бисквита равномерно наносят апельсиновую начинку, отступая от края 2,5 см. Скручивают рулет и посыпают какао.

### 988. Эклер с вареным сгущенным молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	19	19
Масло сливочное	8	8
Яйцо	28	28
Соль	0	0
Вода	17	17
<b>Масса теста заварного:</b>		<b>72</b>
<b>Масса заварного полуфабриката:</b>		<b>39</b>
Начинка:		
Молоко сгущенное вареное	67	67
Бисквит:		
Сахар-песок	3	3
Яйцо диетическое	5	5
Крахмал картофельный	1	1
Отделка:		11,6
Сахарная пудра	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Нарезанное на куски масло сливочное (часть от рецептурной нормы), соль и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая, постепенно вводят муку и проваривают 5 минут до получения однородной массы. Полученную массу охлаждают до 60-70 °С, после чего, при непрерывном помешивании, постепенно добавляют яйца и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Тесто отсаживают на листы, слегка смазанные маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Тесто отсаживают в виде палочек длиной 5 см и шириной 15 мм с интервалом 3-4 см. Продолжительность выпечки – 35-40 минут при температуре 180-200 °С.

Бисквитная крошка: яйца взбивают с сахаром в течение 30-40 минут, добавляют крахмал и перемешивают не более 15 секунд. Разливают на противни или в формы и выпекают при температуре 20-220 °С в течение 15-20 минут. Выпеченный бисквит охлаждают, измельчают.

Тесто бисквитное: заварной полуфабрикат заполняют молоком вареным сгущенным. Поверхность покрывают сгущенным молоком, обсыпают крошкой и сахарной пудрой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 989. Языки слоеные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	65	65
Яйцо	4,32	4,32
Масло сливочное	33,5	33,5
Лимонная кислота	0,06	0,06
Соль	0,8	0,8
Вода	19,7	19,7
<b>Масса теста</b>		<b>118,3</b>
Сахар-песок	13	13
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>131,2</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В холодную воду вливают раствор лимонной кислоты, добавляют подготовленные яйца, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 минут до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 минут для набухания белков, затем делят на куски. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса.

Масло сливочное нарезают на куски, затем для связывания содержащейся в нем влаги перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы. Подготовленное масло делят на куски, придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, укладывают на доску, посыпанную мукой, и помещают на 30-40 минут в холодильную камеру с температурой 5-10 °С для охлаждения масла сливочного до температуры 12-14 °С.

Куски теста формуют в виде шара, делают крестообразный надрез и раскатывают на посыпанном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней части и 17-20 мм к краям, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными

концами. После раскатки с пласта теста сметают муку и на середину его выкладывают подготовленный пласт масла сливочного, концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Затем конверт посыпают мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта сметают лишнюю муку, складывают его еще раз вдвое, чтобы оба конца пласта сходились в середине, затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30-40 минут. Раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную мягкую консистенцию.

Готовое слоеное тесто нарезают на куски и раскатывают в пласти толщиной 4.5-5 мм и овальной формой вырубает заготовки, сверху посыпают сахаром. Затем укладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре 240-250 °С в течение 10-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Мучные кулинарные изделия

### Булочки

#### 990. Багет «Экстра»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	71,80	71,8
Соль	1,5	1,5
Дрожжи сухие	1,3	1,3
Смесь для хлеба	3	3
Вода	40,0	40
Масло растительное	12,6	12,6
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>130</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В дежу тестомесильной машины закладывают муку, соль, дрожжи, смесь для хлеба. Вливают постепенно воду и замешивают тесто на малой скорости в течение 5 минут, затем на высокой скорости – 10 минут. Тесто выкладывают на стол, смазанный растительным маслом, формируют изделие, укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, и ставят листы в расстойку на 15-20 минут. Выпекают при температуре 200 °С в течение 15-20 мин.

Готовый багет нарезают на кусочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 991. 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)	-	105	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №537 (2 вариант)	-	105	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки изделий	2	2	-	-
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	-	-
Сахар-песок для посыпки	3	3	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	-	<b>100</b>

**По 1 варианту:** из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным маслом 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 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. Перекалывают содержимое в гастоёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 992. Булочка «Домашняя»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1182 (1 вариант)	107	107
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1182 (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
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным маслом 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других

кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 993. 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 или 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
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Яйцо для смазки	2	2
Масло растительное д/смазки	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и 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 в смазанные маслом 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**994. 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	10	10	-	-
<i>или</i> хлопья овсяные с отрубями	10	10	-	-
<i>или</i> хлопья пшеничные	10	10	-	-
<i>или</i> хлопья 4 злаков	10	10	-	-
Вода	33	33	-	-
Сахар-песок	1,7	1,7	-	-
Масло сливочное	1,7	1,7	-	-
Яйцо	1,7	1,7	-	-
Дрожжи сухие	0,5	0,5	-	-
<i>или</i> дрожжи прессованные	2,0	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	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>110</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. 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.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в 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 гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**995. 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	-	-
<i>или</i> 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	-	-
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>121</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,4	0,4	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в 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.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**996. Булочка «Любимая»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1182 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1182 (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
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 997. 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	-	-
или дрожжи прессованные	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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным маслом 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.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 998. 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
или вода	30	30
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	6,3	6,3
или морковь столовая свежая	7,9	6,3
<b>Масса отварной моркови:</b>	-	<b>6</b>
Соль	1	1
Яйцо для смазки	2	2
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>113</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным маслом 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**999. 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 №1082 (1 вариант)	-	108	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1082 (2 вариант)	-	108	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	-	<b>100</b>

**По 1 варианту:** из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз в 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 гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**1000. 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 <i>или</i> 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 мин. 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.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз в 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 гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1001. 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
<b>Масса отварной свеклы:</b>	-	<b>6</b>
Соль	1	1
Яйцо для смазки	2	2
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>113</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным маслом 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1002. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз в 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 мин.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1003. Булочка с кокосом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1082 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1082 (2 вариант)	108	108
Мука на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>95,0</b>
Сахар-песок	1,4	1,4
Вода (для сиропа)	0,7	0,7
<b>Масса сиропа:</b>	-	<b>2,0</b>
Кокосовая стружка	3,0	3,0
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в 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. 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1004. Булочка с маком (вариант №1)

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК 1082 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1082 (2 вариант)	100	100
Сахар	5,4	5,4
Корица	0,43	0,43
Яйцо (для смазки полуфабриката)	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>106,0</b>
Масло сливочное (для смазки листов)	1	1
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Тесто раскатывают в виде пласта толщиной 10 мм, нарезают на полосы шириной 60 мм. Равномерно раскладывают начинку (корица с сахаром), сворачивают в рулет. Сформованный рулет нарезают на порции, укладывают на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой 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. Готовое изделие охлаждают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1005. Булочка с маком (вариант №2)

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 №1082 (1 вариант)	82	82	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1082 (2 вариант)	82	82	-	-
Мак	13	13,0	-	-
Сахар-песок	3	3,0	-	-
Молоко	16	16,0	-	-
<b>Масса маковой начинки:</b>	-	<b>30,0</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
Яйцо для смазки	2,0	2,0	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 в 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. Перекалывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

### 1006. Булочка с повидлом обсыпная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1082 (1 вариант)	107	107
или тесто дрожжевое ТК №1082 (2 вариант)	107	107

Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Повидло	3	3
Масло сливочное д/смазки	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>112</b>
<b>Крошка:</b>		
Мука пшеничная	2	2
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Готовое тесто разделяют на порционные куски, раскатывают или распрямляют руками, придавая овальную форму, сворачивают в форме рогалика, чтобы край был подвернут, укладывают на смазанные маслом кондитерские емкости, ставят в расстойку на 30-40 минут, после расстойки смазывают растопленным сливочное маслом, в середине полуфабриката делают углубление, заполняют повидлом, посыпают подготовленной крошкой и выпекают в жарочном шкафу 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 крошки просеянную муку, размягченное масло сливочное тщательно перемешивают и протирают через сито.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1007. 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	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>112</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Яйцо для смазки изделий	2	2	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. 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 в 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 мин. 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 гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1008. Булочка с шоколадом и вишней

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Булочка с шоколадом и вишней	-	-	100	100
Мука пшеничная	26,66	26,66	-	-
Дрожжи прессованные	5,31	5,31	-	-
Мед	0,21	0,21	-	-
Масло сливочное	3,33	3,33	-	-
Молоко	2,67	2,67	-	-
Вода	7,19	7,19	-	-
Сахар-песок	2,67	2,67	-	-
Яйцо	3,20	3,20	-	-
Соль	0,53	0,53	-	-
Ванилин	0,17	0,17	-	-
Мука пшеничная (на подпыл)	0,67	0,67	-	-
Маргарин для слоеного теста	10,42	10,42	-	-
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>55</b>	-	-
Яйцо (желток)	4,0	4,00	-	-
Сахар-песок	5,0	5,00	-	-
Мука пшеничная	1,7	1,67	-	-
Молоко	16,7	16,67	-	-
Шоколад темный 54%	5,0	5,00	-	-
<b>Выход шоколадной начинки:</b>		<b>25</b>	-	-
Вишня с/м	19,00	19,00	-	-
Сахар-песок	6,80	6,80	-	-

Крахмал кукурузный	1,12	1,12	-	-
Вода	2,00	2,00	-	-
<b>Выход начинки</b>		<b>25</b>	-	-
Яйцо для смазки	2,0	2,00	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

В тестомесильную машину загружают муку, дрожжи, соль, сахар, ванилин, перемешивают 1 минуту до равномерного соединения ингредиентов. (Воду смешивают со льдом в соотношении 50/50.) В мучную смесь добавляют жидкие ингредиенты (молоко, мед, вода) и перемешивают тесто при малом числе оборотов 4 мин., затем добавляют размягченное сливочное масло и продолжают замес при большом числе оборотов 8 минут до получения однородной, эластичной массы без комочков. Температура теста – 14-18 °С. Тесто оставляют для набухания белков на 15-30 мин. После этого тесто прокатывают на тестораскаточной машине толщиной 11-12 см. Готовое закрывают пищевой пленкой и убирают в холодильник на 10-12 часов.

Подготовка маргарина: маргарин нарезают на куски, подпыляют мукой и прокатывают на тестораскаточной машине в прямоугольные заготовки толщиной 5-5,5 мм. После этого помещают на 30-40 минут в холодильную камеру с температурой 4±2 °С для охлаждения массы до температуры 12-14 °С.

Слоение теста на машине: кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольников толщиной 8-10 мм. На середину полученных пластов кладут подготовленные пласты маргарина; концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. Для этого конверт укладывают на верхний транспортер и пропускают через вальцы. При первой раскатке между вальцами – около 15-20 мм. Тесто складывают в 3 слоя, охлаждают 30-40 минут в холодильной камере, вновь прокатывают, снова складывают в 3 слоя, охлаждают в течение 30-40 минут в холодной камере, снова складывают в 3 слоя и охлаждают в холодильной камере 30-40 мин. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Шоколадная начинка: в деже миксера соединяют желтки и 1/3 сахара, взбивают при высоком числе оборотов до получения кремообразной массы. Во взбитую массу при низком числе оборотов добавляют муку. Молоко смешивают с оставшимся сахаром и доводят до кипения на среднем нагреве. Горячее молоко (примерно 1/3) добавляют в яичную смесь, перемешивают до полного соединения ингредиентов, после этого полученную смесь добавляют в горячее молоко и варят на слабом нагреве 2 мин. В полученную массу добавляют шоколад, перемешивают до полного растворения шоколада и проваривают на слабом нагреве 1 мин. Готовую начинку охлаждают.

Вишневая начинка: вишню с/м дефростируют, откидывают на сито, сливают лишнюю жидкость. Крахмал разводят в холодной воде. Вишню перемешивают с сахаром, доводят до кипения при постоянном перемешивании, добавляют разведенный в воде крахмал, уваривают до загустения, постоянно перемешивая. Готовую начинку охлаждают.

Формование: охлажденное слоеное тесто раскатывают в пласты толщиной 3-3,5 мм. Подготовленный пласт с помощью скалки переносят на стол, подпыленный мукой. Тесто нарезают на квадратики 9х9 см. От каждого угла квадратика делают к центру разрез длиной 3 см, так, чтобы в центре остался не разрезанный квадратик 2,5х2,5 см. Все левые половинки углов загибают к центру и прижимают. В центр тестовой заготовки отсаживают крем, на поверхность крема отсаживают вишневую начинку.

Расстойка: булочки перекалывают на кондитерский лист на расстоянии 2,5 см друг от друга, ставят в расстойный шкаф на 1-2 часа с влажностью 75% и температурой 30-35 °С до увеличения объема в два раза.

Поверхность булочек смазывают взбитым яйцом, выпекают при температуре 180 °С 18-20 мин.

### 1009. Булочка серая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	44,1	44,1
Мука ржаная обдирная	13,5	13,5
Смесь для хлеба	6,9	6,9
Дрожжи сухие	0,7	0,7
Соль	0,7	0,7
Сахар-песок	1,6	1,6
Масло растительное	7	7
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>74</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Муку просеивают, соединяют со смесью для хлеба. Дрожжи сухие соединяют с сахаром, солью, растительным маслом. Замешивают тесто из всех ингредиентов и делают заготовки в форме шариков весом 74 г, укладывают на кондитерский лист, расстаивают 30-40 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240 °С в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1010. Ванильный рулет с малиновым джемом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	18,87	18,87
Сахар-песок	18,33	18,33
Яйцо	33,33	33,33
Ванилин	1,00	1,00
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>60</b>
<b>Выход бисквита</b>		<b>50</b>
Яйцо (желток)	5,60	5,60
Сахар-песок	4,96	4,96
Масло сливочное	4,96	4,96
Молоко	24,88	24,88
Крахмал кукурузный	2,48	2,48
Ванилин	0,40	0,40
Малиновый джем	1,00	1,00
Желатин	0,28	0,28
Вода	1,12	1,12

<b>Выход малиновой начинки</b>		<b>40</b>
Сахар-песок	5,30	5,30
Вода	5,30	5,30
<b>Выход сиропа</b>		<b>10</b>
Сахарная пудра	1,00	1,00
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яйца и сахар взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом числе оборотов в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку и перемешивают не более 15 сек. Муку следует вводить в 2-3 приема. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков.

Формование: готовое тесто немедленно разливают на кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, равномерно распределяют по поверхности листа (лист 40\*60 см – 600 г теста).

Малиновая начинка: желатин заливают холодной водой на 1,5-2 часа для набухания. Желток перемешивают с сахаром, крахмалом и ванилином до получения однородной массы. Молоко доводят до кипения. Часть молока (примерно 1/3) вводят в желтковую смесь, перемешивают до получения однородной массы. Желтковую массу вводят в горячее молоко, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов, добавляют малиновый джем, продолжают нагревать при постоянном перемешивании до загустения массы. Готовую массу охлаждают до температуры 20-30 °С, затем добавляют сливочное масло и тщательно перемешивают.

Сахарный сироп: сахар-песок и воду кипятят при постоянном помешивании, снимая появляющуюся во время кипения пену. Сироп уваривают до температуры 110 °С. Готовый сироп охлаждают.

Оформление: выпеченный бисквит пропитывают сахарным сиропом, на поверхность бисквита равномерно наносят малиновую начинку отступая от края 2,5 см. Скручивают рулет и посыпают сахарной пудрой.

### 1011. Круассан классический

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	53,32	53,32
Дрожжи прессованные	10,62	10,62
Мед	0,42	0,42
Масло сливочное	6,66	6,66
Молоко	5,33	5,33
Вода	14,37	14,37
Сахар	5,33	5,33
Яйцо	6,39	6,39
Соль	1,06	1,06
Ванилин	0,33	0,33
Мука пшеничная (подпыл)	1,3	1,3
Маргарин для слоеного теста	20,8	20,8
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>110</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В тестомесильную машину загружают муку, дрожжи, соль, сахар, ванилин перемешивают 1 минуту до равномерного соединения ингредиентов. (Воду смешивают со льдом в соотношении 50/50.) В мучную смесь добавляют жидкие ингредиенты (молоко, мед, вода) и перемешивают тесто при малом числе оборотов 4 мин., затем добавляют размягченное сливочное масло и продолжают замес при большом числе оборотов 8 мин. до получения однородной, эластичной массы без комочков. Температура теста – 14-18 °С. Тесто оставляют для набухания белков на 15-30 мин. После этого тесто прокатывают на тестораскаточной машине толщиной 11-12 см. Готовое закрывают пищевой пленкой и убирают в холодильник на 10-12 часов.

Маргарин нарезают на куски, подпыляют мукой и прокатывают на тестораскаточной машине в прямоугольные заготовки толщиной 5-5,5 мм. После этого помещают на 30-40 минут в холодильную камеру с температурой 4±2 °С для охлаждения массы до температуры 12-14 °С.

Слоение теста на машине: кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольников толщиной 8-10 мм. На середину полученных пластов кладут подготовленные пласты маргарина; концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. Для этого конверт укладывают на верхний транспортер и пропускают через вальцы. При первой раскатке между вальцами – около 15-20 мм. Тесто складывают в 3 слоя, охлаждают 30-40 минут в холодильной камере, вновь прокатывают, снова складывают в 3 слоя, охлаждают в течение 30-40 минут в холодной камере, снова складывают в 3 слоя и охлаждают в холодильной камере 30-40 мин. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Охлажденное слоеное тесто раскатывают в пласты толщиной 3,5-4 мм. Подготовленный пласт с помощью скалки переносят на стол подпыленный мукой. Тесто нарезают на треугольники 14 см основание, 22 см высота (круассан 100 г). Из полученных треугольников формируют круассаны.

Круассаны ставят в расстоечный шкаф на 1-2 часа с влажностью 75% и температурой 30-35 °С.

Выпекают при температуре 180 °С 18-20 мин.

### 1012. Пампушка с чесноком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1082	120	120
Чеснок	3	2
Масло растительное	5	5
Соль	0,5	0,5
Вода	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 30 г, укладывают их на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем изделие смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 160 °С в течение 15-17 минут. После выпекания пампушки смазывают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1013. Плюшка «Московская»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	74,1	74,1
Мука пшеничная	3,0	3,0
Яйцо	2,7	2,7
Сахар-песок	7,4	7,4
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Соль	1,1	1,1
Маргарин	5,2	5,2
Масло растительное для смазки противня	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В подготовленную емкость вливают теплую воду 35-40 °С, добавляют дрожжи, сахар, соль, вводят муку и замешивают тесто, после этого вводят растопленный маргарин (1/2 от рецептурной нормы), 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 минуты и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Готовое тесто развешивают на куски примерно 4,5 кг, подпыляют мукой, раскатывают тонким слоем толщиной 5-7 мм, смазывают оставшимся размягченным маргарином и сворачивают в рулет. Рулет делят на отрезки, концы которых зашпиговывают, делают продольный разрез не до конца и раскрывают с внутренней стороны слоями вверх, укладывают на противни слоями вверх и ставят на расстойку. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Продолжительность выпечки 25-35 минут при температуре 165-175 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1014. Плюшка эстонская с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	50	50
Яйцо	6,13	6,13
Яйцо (для смазки)	1,5	1,5
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,5 2	0,5 2
Масло сливочное	9,0	9,0
Масло сливочное (для прослойки)	2,8	2,8
Сахар-песок	6	6
Соль	0,8	0,8
Вода	20	20

<b>Масса теста:</b>		<b>90</b>
Сыр с м. д. ж 45%	24,5	24,5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>
Масло растительное	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки, натирают на терке. В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, яйца, соль, 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 минуты 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 развешивают на куски примерно 4,5 кг. Кусок теста раскатывают тонким слоем толщиной 5-7 мм, смазывают размягченным сливочным маслом, обильно посыпают тертым сыром и свертывают рулетом. Рулет разрезают на куски толщиной 12-15 мм, весом 68,4 г куски укладывают на смазанные растительным маслом листы слоями вверх и ставят на расстойку. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Продолжительность выпечки 12-15 минут при температуре 220-240 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1015. Хлеб французский с изюмом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	57,4	57,4
Дрожжи сухие	1,8	1,9
Молоко	18,4	18,4
Вода	18,2	18,2
Соль	2,4	2,4
Сахар-песок	1,2	1,2
Масло растительное	3,4	3,4
Изюм	8,6	8,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В подогретом молоке с водой растворяют дрожжи, соль, сахар, добавляют масло, подготовленный промытый и ошпаренный изюм, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Дают расстояться. Затем тесто делят на порции, формируют в виде шаров, делают надрезы и ставят на расстойку, выпекают при температуре 190-200 °С в течение 15-25 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1016. Хлеб французский с розмарином

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	60,2	60,2
Дрожжи сухие	1,8	1,9
Молоко	18,4	18,4
Вода	18,2	18,2
Соль	2,4	2,4
Сахар-песок	1,2	1,2
Масло растительное	3,4	3,4
Розмарин	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В подогретом молоке с водой растворяют дрожжи, соль, сахар, добавляют масло, подготовленный розмарин, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Дают расстояться. Затем тесто делят на порции, формируют в виде шаров, делают надрезы и ставят на расстойку, выпекают при температуре 190-200 °С в течение 15-25 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Ватрушки

### 1017. Ватрушка венгерская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	41,8	41,8
Масло сливочное	23,5	23,5
Яйцо	2,4	2,4
Молоко	14,5	14,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
или Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Соль	0,5	0,5
<b>Масса теста:</b>		<b>84,0</b>
Творог 9%	19,8	19,8
Сахар	7,8	7,8
Яйцо	1,8	1,8
Лимон	1	0,9
<b>Масса фарша:</b>		<b>32,0</b>
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>117</b>
Сахарная пудра	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, прослаивают маслом. Для этого тесто охлаждают до температуры 15-17 °С и раскатывают на посыпанном мукой столе в продолговатый прямоугольный пласт толщиной 20-25 мм. На две трети поверхности пласта теста ровным слоем намазывают размягченное масло. Затем свободным концом пласта покрывают половину намазанной маслом

поверхности, на которую, в свою очередь, кладут покрытый маслом второй конец пласта. В результате получается 3 слоя теста, между которыми равномерно распределено масло. Края теста тщательно защипывают. Затем пласт теста раскатывают, складывая вдвое так, чтобы противоположные концы его соединились в середине, раскатывают и повторяют этот процесс еще 1-2 раза. После этого тесто растаивают в течение 20-30 минут, раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и разрезают на квадраты. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают творожный фарш, заворачивают изделие конвертом, края защипывают, выдерживают в теплом месте в течение 15-20 минут и затем выпекают в жарочном шкафу при температуре 230-240 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С 10 минут. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Для фарша: подготовленный лимон очищают, удаляют семена и мелко измельчают. Творог перемешивают с яйцом, мукой, сахаром и измельченным лимоном, всю смесь протирают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1018. Ватрушка с абрикосовым джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Ватрушка с повидлом п/ф	-	-	-	-	110	110
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	-	-	100	100	-	-
Тесто дрожжевое ТК №1082 (3 вариант)	80	80	-	-	-	-
Повидло абрикосовое	34	34	-	-	-	-
или повидло термостабильное абрикосовое	34	34	-	-	-	-
или джем абрикосовый	34	34	-	-	-	-
или конфитюр абрикосовый	34	34	-	-	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>114</b>	<b>114</b>	-	-	<b>110</b>	<b>110</b>
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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**По 1 варианту:** из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в 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 в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1019. 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 №1082 (3 вариант)	80	80	-	-
Повидло	34	34	-	-
или повидло термостабильное	34	34	-	-
или конфитюр	34	34	-	-
или джем	34	34	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>114</b>	<b>114</b>	-	-
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	-	-
Масло растительное	0,5	0,5	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**По 1 варианту:** из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным емкости, 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 15-17 минут в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## 1020. 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 охлажденная	-	-	100	100	-	-
Тесто дрожжевое ТК №1082 (3 вариант)	80	80	-	-	-	-
Творог	30,3	30	-	-	-	-
Яйцо	3	3	-	-	-	-
Сахар-песок	3,6	3,6	-	-	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>116</b>	<b>116</b>	-	-	-	-
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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 в 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 в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Пирожки и пироги

### 1021. Канолли с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное дрожжевое ТК №1082	58	58
Цукаты (вишня) в сиропе	40	40
Яйцо для смазки	6	6
Сахарная пудра	24	24
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Тесто дрожжевое нарезают на кубики, не раскатывая, смазывают яйцом. Выпекают при температуре 180 °С в течение 20 минут, остужают, выкладывают начинку вишневую во внутрь, посыпают пудрой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1022. Курник

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	46,2	46,2
Сахар	4,1	4,1
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	6,1	6,1
Яйцо	2,7	2,7
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	30,9 31,5	30,6 30,6
Соль	0,2	0,2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	12,1 15,2	12,1 12,1
Масло сливочное	2,4	2,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	11,8 14	11,8 11,8
Соль	0,6	0,6
Яйцо	1,2	1,2
Масло растительное	1,1	1,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В подготовленную емкостьвливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, добавляют дрожжи, сахар, соль, яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

Для приготовления фарша: замороженное мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварную курицу нарезают кубиком. Лук репчатый мелко нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и масла сливочного до готовности. Подготовленный картофель нарезают мелким кубиком, готовят в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 120 °С 20 минут (до готовности картофеля) или отваривают нарезанный картофель в емкости, излишки воды сливают, добавляют припущенный лук репчатый.

Тесто делят на порции, формируют шарики весом 60 г, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку. Раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш. Края заготовки соединяют, придавая изделию форму треугольника с отверстием в центре. Изделия ставят на расстойку на 30 минут. После расстойки смазывают

яйцом и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 170–180 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1023. Пай с творожной начинкой и персиками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	12,11	12,11
Масло сливочное	7,27	7,27
Яйцо	1,70	1,70
Сахар	4,85	4,85
Соль	0,05	0,05
Сода	0,02	0,02
Ванилин сухой	0,5	0,5
<b>Масса теста</b>		<b>25</b>
Персики консервированные	25	25
Творог 9%	18,2	18,2
Яйцо	6,06	6,06
Сахар	10,42	10,42
Сливки 33%	6,55	6,55
Ванилин	1	1
<b>Выход сырной начинки:</b>		<b>40</b>
Пюре апельсина с/м	6	6
Вода	2	2
Сахар	0,86	0,86
Желатин	0,90	0,90
Вода (для желатина)	3	3
<b>Выход апельсинового желе:</b>		<b>10</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар, яйца, соду, соль, ванилин и перемешивают в течение 20-30 минут до получения однородной массы. Затем высыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 минут. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции.

Тесто нарезают на куски и раскатывают до толщины 8-10 мм, накладывают в гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки.

Приготовление творожной начинки: творог протирают через сито. Яйца с сахаром и ванилином взбивают во взбивальной машине при малом, затем при большом числе оборотов до побеления и увеличения массы минимум в 3-4 раза. Добавляют творог и перемешивают на малом числе оборотов до полного соединения ингредиентов. В последнюю очередь добавляют сливки 33%, перемешивают до получения однородной массы без комочков.

Приготовление апельсинового желе: желатин замачивают в холодной воде на 1-1,5 часа. Затем набухший желатин доводят до кипения, процеживают через

сито, охлаждают до 50 °С. Пюре апельсина с/м дефростируют, добавляют воду, сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Готовое желе охлаждают до 55-65 °С. Оформление и выпечка: консервированные персики откидывают на сито и дают стечь жидкости, после этого нарезают на дольки. Нарезанные персики укладывают в подготовленную форму с тестом, заливают творожной начинкой. Отпекают при температуре 170-180 °С 1,5-2 часа. Выпеченный пай охлаждают до комнатной температуры, убирают в морозильную камеру для стабилизации начинки на 5 часов. Поверхность замороженного изделия глазируют апельсиновым желе. Готовый пай нарезают на порции

#### 1024. Пирог домашний с маком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181	-	<b>72</b>
Масло растительное	1,2	1,2
Мак	8,9	8,9
Мед	1,9	1,9
Вода	16,0	16,0
<b>Масса начинки</b>		<b>18,6</b>
Яйцо (для смазки)	0,74	0,74
<b>Масса полуфабриката с начинкой</b>		<b>90,4</b>
<b>Масса готового полуфабриката</b>		<b>77,1</b>
Сироп для промочки:		
Сахар-песок	5,3	5,3
Вода (для сиропа)	5,8	5,8
<b>Масса сиропа</b>		<b>9,3</b>
Глазурь:		
Глазурь шоколадная (белая, темная)	13	13
Масло растительное (в глазурь)	1,9	1,9
<b>Масса глазури</b>		<b>13</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Готовое тесто должно отделяться от стенок емкости.

Начинка: мак просеивают и промывают. Подготовленный мак заливают водой и доводят до кипения. После этого воду сливают, мак охлаждают, смешивают с медом.

Сироп для пропитки: сахар и воду в соотношении 1:1,1 кипятят при постоянном помешивании, снимая появляющуюся во время кипения пену. Сироп уваривают до растворения сахара в воде (сироп средний), охлаждают до 20 °С и процеживают.

Глазурь: перед использованием глазурь перекладывают в емкость и распускают при небольшой температуре на водяной бане, затем добавляют масло растительное, перемешивают.

Тесто раскатывают слоем 1,5 см и нарезают на полоски шириной 8-10 см. Вдоль полоски равномерно размещают начинку из мака. Один край полоски смазывают яйцом и свертывают полосу жгутом. Свертывание начинают с края полоски, не смазанного яйцом. Выровненный растягиванием жгут смазывают с одной стороны яйцом, нарезают на куски весом 70 гр., которые закручивают смазанной стороной в форме круглого пирога. Сформованный пирог укладывают на лист и

после расстойки выпекают в духовом или жарочном шкафу. После выдержки пирог промачивают в сиропе и глазируют теплой шоколадной глазурью.

### 1025. Пирожок с вишневым джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1181 (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	-	-	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>107</b>	<b>107</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1026. Пирожок с клубничным джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1181(2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Повидло клубничное	30	30	-	-	-	-
или повидло термостабильное клубничное	30	30	-	-	-	-
или джем клубничный	30	30	-	-	-	-
или варенье клубничное	30	30	-	-	-	-
или конфитюр клубничный	30	30	-	-	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>107</b>	<b>107</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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 повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье, или конфитюр, защищают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1027. Пирожок с яблочным джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Пирожок с яблочным джемом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с яблочным джемом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №1082 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1082 (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	-	-	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>107</b>	<b>107</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

**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, защищают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**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 в смазанные растительным маслом емкости.

### 1028. Пирог испанский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	14,6	13,8
Масло сливочное	4,9	4,9
Сахар-песок	4,9	4,9
Яйцо	3,9	3,9
Мука миндальная	3,1	3,1
Какао-порошок	1,1	1,1
Разрыхлитель	0,2	0,2
Мука пшеничная	4,9	4,9
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У яблок обработанных удаляют семенное гнездо и плодоножку, нарезают кубиками. Масло и сахар взбивают, добавляют яйцо, разрыхлитель, какао, тщательно перемешивают, всыпают муку миндальную и пшеничную, вымешивают и добавляют подготовленные яблоки, перемешивают тесто 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1029. Пирог молочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	26,4	26,4
Масло сливочное	14,8	14,8
Мука пшеничная	14,1	14,1
Молоко	59,7	59,7
Сахар	17,8	17,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных яиц отделяют желтки от белков. Желтки взбивают с сахаром, добавляют растопленное масло и теплое молоко. Замешивают с мукой, добавляют взбитые белки и аккуратно перемешивают. Выкладывают в емкость и выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-15 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1030. Пирог песочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	36,6	36,6
Масло сливочное	22,8	22,8
Сахар-песок	14,3	14,3
Яйцо диетическое	2,6	2,6
Сода пищевая	0,5	0,5
Ванилин	0,1	0,1
<b>Масса теста:</b>		<b>80</b>
Повидло (начинка термостойкая в ассортименте)	30,9	30,9
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Размягченное сливочное масло соединяют с сахаром песком и взбивают в течение 10-15 мин. Затем добавляют яйца, соду пищевую (натрий двууглекислый), ванилин и перемешивают в течение 10-15 минут до получения однородной массы. В подготовленную массу всыпают муку и продолжают замес теста не более 1-2 минут. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого с приятным запахом. Тесто нарезают на куски по 3-4 кг и раскатывают в пласты на посыпанном мукой столе. Затем пласты разрезают на полоски шириной 10-12 см, на середину полосок из кондитерского мешка отсаживают повидло. Подготовленные полоски формируют в виде трубочек, нарезают длиной 8-10 см и укладывают на кондитерские листы. Листы для выпечки песочного теста не смазывают. Выпекают при температуре 230-240°C в течение 10-15 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1031. Пирожок с курагой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Курага	23	23
Сахар-песок	7	7
<b>Масса фарша:</b>	-	30
Яйцо	1	1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>107</b>
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 начинку, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Для приготовления фарша из кураги: замоченную на 10-15 минут курагу тщательно промывают в теплой воде, нарезают кубиком (или протирают) затем пропускают до готовности, добавляют сахар и уваривают до загустения.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1032. Пирожок с вишней

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш вишневый ТК №1138	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>
Масло растительное д/смазки противня	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 вишневый, защипывают края, придавая пирожку форму.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1033. Пирожок с зеленым луком и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш из зеленого лука с яйцом ТК №1139	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 зеленого лука с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1034. 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 №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из капусты с луком ТК №1140	34	34	-	-	-	-

Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 луком, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1035. Пирожок с капустой и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, кг	Нет-то, кг	Брут-то, г	Нет-то, г
Пирожок с капустой и яйцом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с капустой и яйцом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из капусты с яйцом ТК №1141	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1036. Пирожок с картофелем и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш из картофеля с луком ТК №1142	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1037. Пирожок с клубникой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Клубника б/з	23	23
Сахар	7	7
Крахмал	2,4	2,4
<b>Масса фарша:</b>	30	30
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>107</b>	<b>107</b>
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

**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 начинку, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Для приготовления фарша клубничного: замороженную клубнику размораживают, сливают выделившийся сок, сок используют для разведения крахмала. Мякоть ягод пересыпают сахаром и прогревают, затем при непрерывном помешивании вводят подготовленный крахмал.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1038. Пирожок с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш морковный ТК №1148 (1 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1039. Пирожок с морковью и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш морковный с рисом ТК №1148 (3 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1040. Пирожок с морковью и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш морковный с яйцом ТК №1148 (2 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1041. Пирожок с мясом и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом № 1143 (1 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, полу-месяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1042. Пирожок с мясом и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом № 1143	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1043. Пирожок с мясом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом ТК №1143 (2 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1044. Пирожок с мясом, рисом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш из мяса, с луком, с рисом, с яйцом № 1145	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1045. 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 №1181 (1 вариант)	64	64	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1181 (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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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. Сформированные 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

#### 1046. 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 №1181 (1 вариант)	77	77	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77	-	-
Начинка со вкусом ириса в ассортименте	34	34	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 начинку, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1047. 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 №1181 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-

Фарш из риса с луком ТК №1144	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 риса 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. 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.

#### 1048. Пирожок с рисом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Пирожок с рисом и яйцом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с рисом и яйцом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш из риса с яйцом ТК №1144	34	34	-	-	-	-
Яйцо куриное для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 риса с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1049. Пирожок с рыбой и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш рыбный с луком ТК №1145 (1 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1050. Пирожок с рыбой и рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант)	77	77
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш рыбный с рисом и луком ТК №1145 (2 вариант)	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1051. Пирожок с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Пирожок с творогом охлажденный	-	-	100	100	-	-
Пирожок с творогом п/ф	-	-	-	-	110	110
Тесто дрожжевое ТК №1081 (1 вариант)	77	77	-	-	-	-
или тесто дрожжевое ТК №1081 (2 вариант)	77	77	-	-	-	-
Фарш творожный ТК №1148	34	34	-	-	-	-
Яйцо для смазки	2	2	-	-	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>	-	-	-	-
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**По 2 варианту:** упаковку вскрывают. Перекалывают 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 в смазанные растительным маслом емкости.

### 1052. Пирожок с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) или тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	77	77
Фарш яблочный ТК №1149	34	34
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>111</b>
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, загибают края, придавая пирожку форму.

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1053. Пирожок слоеный с колбасой и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	61,3	61,3
Масло сливочное	30,2	30,2
Яйцо	3,9	3,9
Лимонная кислота	0,1	0,1
Соль	0,7	0,7
Вода	17,7	17,7
<b>Масса теста:</b>		<b>106,6</b>
Колбаса п/к школьная	9,8	9,8
Сыр полутвердый	19	19
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки. С колбасы удаляют шпагат и концы оболочек. Подготовленный сыр натирают на терке, а колбасу нарезают соломкой. В холодную воду вливают раствор лимонной кислоты, добавляют яйца, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 минут до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 минут для набухания белков, затем разделяют на куски. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непро-

меса. Масло сливочное нарезают на куски, затем перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы. Подготовленное масло разделяют на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, посыпанной мукой, помещают на 30-40 минут в холодильную камеру с температурой 5-10 °С для охлаждения масла сливочного до температуры 12-14 °С.

Куски теста формируют в виде шара, делают крестообразный надрез и раскатывают на посыпанном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней части и 17-20 мм к краям, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. После раскатки с пласта теста сметают муку и на середину его выкладывают подготовленный пласт масла сливочного, концы теста заворачивают в виде конверта и запыляют. Затем конверт посыпают мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта убирают лишнюю муку, складывают его еще раз вдвое, чтобы оба конца пласта сошлись в середине, затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30-40 минут, покрыв поверхность влажной тканью. Раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную мягкую консистенцию.

Готовое слоеное тесто раскатывают в пласт на столе, предварительно посыпанном мукой, нарезают на прямоугольники. На первый прямоугольник укладывают сыр и нарезанную колбасу и накрывают вторым прямоугольником. Затем укладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондитерских или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1054. Пирожок слоеный с мясом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимонная кислота	0,04	0,04
Мука пшеничная	40,3	40,3
Соль	0,23	0,23
Масло сливочное	20,8	20,8
Яйцо диетическое	3,12	3,12
Масло сливочное	14,5	14,5
<b>Масса теста</b>		<b>73,4</b>
Яйцо (для смазки изделий)	1,03	1,03
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	4,8 5,7	4,8 4,8
Говядина крупный кусок охлажденная или говядина котлетная часть с/м	45,3 47,2	44,8 44,8
Соль	0,2	0,2
Бульон и/или вода	7,4	7,4
<b>Масса фарша</b>		<b>40</b>
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>113,4</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо дефростируют, промывают. 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.

В холодную воду вливают раствор лимонной кислоты, добавляют яйца, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 минут до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 минут для набухания белков, затем разделяют на куски. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса.

Масло сливочное нарезают на куски, перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы. Подготовленное масло разделяют на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, посыпанной мукой, помещают на 30-40 минут в холодильную камеру с температурой 5-10 °С для охлаждения масла сливочного до температуры 12-14 °С.

Куски теста формируют в виде шара, делают крестообразный надрез и раскатывают на посыпанном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней части и 17-20 мм к краям, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. После раскатки с пласта теста убирают муку и на середину его выкладывают подготовленный пласт масла сливочного, концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Затем конверт посыпают мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта убирают лишнюю муку, складывают его еще раз вдвое, чтобы оба конца пласта сходились в середине, затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30-40 минут, покрыв поверхность влажной тканью. Раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную мягкую консистенцию.

Подготовленное отварное мясо пропускают через мясорубку или мелко измельчают, лук репчатый припускают в небольшом количестве воды, соединяют, добавляют соль и перемешивают.

Готовое слоеное тесто раскатывают в пласт на столе, предварительно посыпанном мукой, нарезают на прямоугольники. На первый прямоугольник укладывают мясную начинку и накрывают вторым прямоугольником. Затем укладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1055. Пирожок слоеный с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное бездрожжевое ТК №1 182	89,2	89,2
Сыр с м. д. ж 45%	36,1	35,7
Яйцо	1,4	1,4
Мука пшеничная на подпыл	2,8	2,8
Сыр полутвердый	36,1	35,7
Яйцо диетическое	1,4	1,4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости). Подготовленные куски сыра натирают соломкой. На посыпанную мукой поверхность раскатывают слоеное тесто в пласт 5 мм, круглой гофрированной выемкой вырезают лепешки, на середину лепешки кладут фарш (натертый соломкой сыр), один край смазывают яйцом, накладывают на него второй край и слегка придавливают, прижимая два слоя друг к другу, выпекают при температуре 230-240 °С в течение 12-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1056. Пирожок со смородиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	73	73
Смородина черная б/з	46,7	46,7
Сахар-песок	4,3	4,3
Крахмал картофельный	2,5	2,5
<b>Масса начинка</b>		<b>43</b>
Яйцо для смазки	2	2
<b>Масса фарша</b>	-	<b>116</b>
Масло растительное д/смазки противня	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 смородиновый, зачищают края, придавая пирожку форму.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз в 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.

Приготовление начинки: замороженную смородину размораживают, сливают выделившийся сок, сок используют для разведения крахмала. Мякоть смородины засыпают сахаром и прогревают, затем при непрерывном помешивании вводят подготовленный крахмал, перемешивают.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1057. 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*
<b>Масса теста</b>	-	<b>73</b>
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
<b>Начинка полуфабрикат:</b>	-	<b>27</b>
Яйцо д/смазки	2,0	2,0
Масло растительное д/смазки	2,0	2,0
<b>Выход</b>		<b>100</b>

\*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 ставят 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 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1058. 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*
<b>Масса теста</b>	-	<b>60</b>
Орехи	31,8	31,8
Корица	0,4	0,4
Сахар-песок	8,6	8,6
Мед	2,9	2,9

<b>Масса начинки</b>	-	<b>43</b>
Масло растительное д/смазки	1,50	1,50
<b>Выход</b>		<b>100</b>

\*числитель – масса цедры, знаменатель – масса сока.

У подготовленного апельсина на терке аккуратно снимают цедру без белой части. Разрезают апельсин без цедры пополам, удаляют косточки и отжимают сок. Муку пшеничную соединяют с содой (соду предварительно гасят соком апельсиновым), 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 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1059. Слойка промышленного производства в ассортименте

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Слойка с черной смородиной (полуфабрикат замороженный)	105	105
или слойка с сыром (полуфабрикат замороженный)	105	105
или слойка с персиком (полуфабрикат замороженный)	105	105
или слойка с малиной (полуфабрикат замороженный)	105	105
или слойка с лимоном (полуфабрикат замороженный)	105	105
или слойка с курицей и сыром (полуфабрикат замороженный)	105	105
или слойка с клубникой (полуфабрикат замороженный)	105	105
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Вариант 1:** замороженные изделия раскладывают на листы без предварительного размораживания и помещают в расстойку. Расстается изделие в расстоечном шкафу, при температуре 40 °С и относительной влажности воздуха 70%, в течение 40-60 минут. Изделие из слоеного теста поднимается в 1,5-2 раза.

**Вариант 2:** замороженные изделия раскладывают на листы, накрывают крышкой. Процесс размораживания и подъема изделия происходит при комнатной температуре в течение 2-3 часов. Изделие из слоеного теста поднимается в 1,5-2 раза.

**Выпекание:** расстаявшие изделия аккуратно (без встряхивания) помещаются в разогретый пароконвектомат. Выпечка изделий осуществляется в режиме «жар» при температуре 170 °С в течение 15-20 минут.

### 1060. Слойка с бананом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное бездрожжевое ТК №1182	41,7	41,7
Банан свежий	75,0	75,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленный банан очищают от кожуры. В центр слоеного теста выкладывают измельченный банан, края защипывают, изделиям придают форму треугольника или прямоугольника. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 12-15 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1061. Слойка с маком, глазированная шоколадом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное дрожжевое ТК №1182		<b>96,4</b>
Мак	5,6	5,6
Яйцо для смазки	1,0	1,0
Глазурь шоколадная (белая, темная)	14,3	14,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм и нарезают по длине на полосы шириной 10-12 см, на середину кладут начинку из мака. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который нарезают на отдельные булочки. После расстойки булочки выпекают при температуре 220-250 °С в течение 12 минут. Охлаждают, глазируют растопленной шоколадной глазурью.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1062. Слойка с яблоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное бездрожжевое ТК №1182	89,2	89,2
Яйцо для смазки	1,4	1,4
Яблоки свежие	34,8	32,0
Сахар	7,1	7,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яблоки свежие обрабатывают, удаляя семенные гнезда и плодоножки, затем натирают. В центр слоеного теста выкладывают яблоки, края защипывают, изделиям придают форму треугольника или прямоугольника. Сверху посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240 °С в течение 12-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1063. Улитка с маком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное дрожжевое ТК №1182		<b>68,6</b>
Мак	37,5	37,5
Сахар-песок	25	25
Крахмал картофельный	2,5	2,5
<b>Масса маковой начинки:</b>		<b>49,5</b>
Яйцо для смазки	1,0	1,0
Сахарная пудра	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм и разрезают по длине на полосы шириной 10-12 см, на середину кладут начинку. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который разрезают на отдельные булочки. После расстойки булочки выпекают при температуре 220-250 °С в течение 12 минут. Охлаждают, посыпают сахарной пудрой.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1064. Хачапури

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1182	77	77
Сыр с м. д. ж 45%	45,5	45
Яйцо	0,9	0,9
Масса полуфабриката	123	123
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки, натирают на терке. Тесто делят на шарики и ставят в расстойку, тесто раскатывают в круглую форму толщиной до 5 мм. Тертый сыр (половину от закладки) выкладывают на середину теста, края теста собирают в центре в виде мешочка, тесто защепляют, слегка придавив и придав круглую приплюснутую форму. Поворачивают изделие швом вниз, смазывают яйцом и посыпают оставшимся сыром. Выпекают при температуре 220-240 °С в течение 12-15 минут до образования румяного колера.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1065. Шарлотка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	29,5	29,5
Яйца куриные	15,8	15,8
Сахар-песок	21	21
Яблоки свежие	50	49
Ванилин	0,1	0,1
Масло растительное	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные яйца взбивают, добавляют сахар. После чего медленно добавляют муку, продолжая взбивать до образования воздушной массы, похожей на густую сметану. У яблок удаляют семенное гнездо, подготовленные яблоки нарезают дольками. Емкость смазывают маслом, на дно выкладывают яблоки и заливают готовым тестом. Выпекают при температуре 250 °С в течение 25-30 минут. Перед тем как нарезать шарлотку охлаждают до комнатной температуры. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1066. Ягодный пай

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	13,9	13,9
Сахар-песок	12,0	12,0
Мука пшеничная	24,0	24,0
Разрыхлитель	0,7	0,7
Яйцо куриное	15,7	15,7
Сметана 15%	28,6	28,6
Сахар-песок	8,1	8,1
Крахмал кукурузный	1,4	1,4
Яйцо куриное	15,7	15,7
Вишня б/з	12	12
Клубника б/з	11	11
Черника б/з	11,4	11,4
Ванилин	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Ягоды не размораживают. Соединяют размягченное масло, сахар, яйцо, муку, разрыхлитель, ванилин и замешивают тесто. Раскатывают в пласт и подпекают. Сметану, сахар, крахмал перемешивают и выкладывают на тесто, затем укладывают ягоды и выпекают до готовности при температуре 250 °С в течение 25-30 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Колбасные изделия, запеченные в тесте

### 1067. Горячий завтрак

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181 (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
Соус томатный ТК №671	2,3	2,3
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7,7	7,7
Сыр полутвердый	8,3	7,7
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>115,4</b>
<b>Выход</b>		<b>100</b>

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 расстегая). 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 в течение 10-15 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 10-15 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1068. Корзиночка слоеная с колбасой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г.
Тесто дрожжевое слоеное ТК №1182	61	61
Колбаса п/к школьная	22,68	22
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	22,7 27,02	22,7 22,7
Масло растительное	0,6	0,6
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11	11
Яйцо	7,3	7,3
Сыр полутвердый	3,64	3,6
Масло растительное (д/смазки формочки)	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

С колбасы удаляют шпагат и концы оболочек. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки. Потребительскую упаковку консервированных огурцов промывают, вытирают насухо, вскрывают. Лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла растительного и небольшого количества воды. Готовое слоеное бездрожжевое тесто нарезают на квадратики весом 50 г. Укладывают тесто в формы, смазанные маслом растительным. Равномерно распределяют тесто по стенкам формы, так чтобы тесто сохраняло форму корзинки.

**Для приготовления начинки:** колбасу и огурцы консервированные нарезают мелким кубиком. Колбасу и огурцы смешивают с пассерованным луком, добавляют яйцо и все размешивают. В корзиночку из теста выкладывают подготовленную массу, сверху натирают подготовленный сыр на мелкой терке.

Выпекают изделие в духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 190-200 °С до легкого золотистого колера на изделии.

### 1069. Корн-дог

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г.
Тесто дрожжевое слоеное ТК №1181	47,1	47,1
Колбаски (сосиски) детские	58,8	58,8
Масло растительное	1,8	1,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Готовое тесто нарезают на прямоугольники весом 40 граммов, раскатывают в тонкий пласт 160×80мм (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.

### 1070. Сарделька, запеченная в тесте

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) или тесто дрожжевое ТК №1181 (2 вариант)	65,0	65,0
Колбаски (сардельки) детские	52,0	51,0
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2,0	2,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1071. Сосиска, запеченная в тесте

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1181 (1 вариант) <i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1181(2 вариант)	65	65
Колбаски (сосиски) детские	52	51
Мука пшеничная на подпыл	2	2
Масло растительное д/смазки	1	1
Яйцо для смазки	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Лепешки

#### 1072. Кесадилья вегетарианская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с томатом ТК №1082	50	50
Крупа рисовая	6,78	6,78
Соль	0,5	0,5
<b>Масса отварного риса:</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
Перец запеченный ТК №320	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 ТК №671	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 тортیلی 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 тортیلیю с начинкой сверху кладут вторую подготовленную тортیلیю, 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 в режиме «жаор».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1073. 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 прессырованные	2	2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
<b>П/ф лепешки:</b>		<b>120</b>
Кунжут	6	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 5-7см, 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 минут в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1074. 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
<b>Масса теста:</b>		<b>85</b>
Сыр полутвердый	16	15
Яйцо	10	10
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>107</b>
Масло растительное д/смазки	5	5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. 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 мин. 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 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Отварные яйца измельчают, соединяют с тертым сыром.

Готовое тесто формуют в виде шариков, раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм, придавая круглую или овальную форму (диаметр 10-12 см), расстаивают 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 мин. до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 5-10 минут в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**1075. Пита (лепешка) с запеченной курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	34,50 38,96	34,16 34,16
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
<b>Филе птицы запеченное:</b>	-	<b>25</b>
Соус чесночный ТК №701	15	15
Пита ТК №1079	25	25
Салат для «Гирос» ТК №36	35	35
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

*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 в режиме «жар».

Подают запеченную курицу с салатом «Гирос», соусом чесночным и питой. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**1076. Пита (лепешка) с курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пита ТК №1079	51,4	51,4
Мясо птицы (бескостное) охлажденное <i>или</i> мясо птицы (бескостное) замороженное	14,7 15,6	14,6 14,6
Масло растительное	2,0	2,0
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> капуста белокочанная свежая	14,2 17,8	14,2 14,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> морковь столовая свежая	1,6 2,0	1,6 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
Соль	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в режиме «жар».

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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1077. Пита с ветчиной, сыром и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пита ТК №1079	38,1	38,1
Помидоры свежие	4,9	4,8
Огурцы свежие	4,9	4,8
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	4,8	4,8
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	14,3	14,3
или капуста белокочанная свежая	17,9	14,3
Зелень свежая (петрушка, укроп)	0,3	0,2
Соль	0,2	0,2
Ветчина детская	9,8	9,5
Сыр полутвердый	9,6	9,5
Соус салатный	15,9	15,9
Чеснок свежий	0,24	0,18
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У мытых помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. Упаковку (банки) с консервами промывают, вытирают ветошью.

С ветчины удаляют шпагат и концы оболочек, нарезают соломкой. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости), натирают на крупной терке.

Подготовленные помидоры, огурцы свежие, огурцы консервированные нарезают соломкой, капусту белокочанную шинкуют, чеснок и зелень мелко измельчают. Капусту соединяют с зеленью, добавляют соль и тщательно перемешивают. Соус салатный соединяют с чесноком, тщательно перемешивают.

Питу разрезают на две равные половинки, раскрывают, равномерно промазывают соусом салатным с чесноком. Капусту, ветчину, сыр, огурцы консервированные, огурцы свежие, помидоры соединяют и перемешивают, затем закладывают в питу. Подготовленную питу прогревают.

**1078. 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
<b>Масса теста</b>	-	<b>60</b>
Творог	20	20
Зелень (петрушка, укроп)	7,7	5,7
Сыр полутвердый	14,6	13,6
Йогурт	5	5,0
<b>Масса готовой начинки</b>	-	<b>44</b>
Сыр полутвердый	5,35	5
Мука пшеничная (на подпыл)	1,21	1,21
Масло растительное/для смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Муку пшеничную соединяют с кефиром, растительным маслом, солью, ставят в теплое место на 1 час. Затем тесто делят на три части и каждую часть раскатать в пласт толщиной 3 мм.

*Для приготовления начинки:* протертый творог соединяют с измельченной зеленью, тертым сыром и йогуртом.

Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить слоями тонко раскатанное тесто и начинку. Выпекать в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение 1 часа. За 10-15 минут до готовности изделие посыпать тертым сыром и запекать 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 посыпать тертым сыром и запекать еще 10-15 минут до золотистой корочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**1079. Пита**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	71,9	71,9
Дрожжи сухие	0,5	0,5
<i>или дрожжи прессованные</i>	2,0	2,0
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
Соль	1	1
Вода	42,1	42,1
Масло растительное	0,9	0,9
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в подогретой воде дрожжи, соль, вводят муку и все перемешивают в

течение 7-8 мин. Замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и 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 мин.

Из готового теста формуют 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 мин до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1080. Тортилья с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,6	48,6
Мука пшеничная на подпыл	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
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>104</b>
Масло растительное для смазки	0,5	<b>0,5</b>
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яйца перемешивают с солью до однородной массы. Подготовленную зелень мелко рубят.

Подготовленную муку соединяют с крахмалом, затем вводят тонкой струйкой яичную смесь (яйца, соль, вода), 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.

### 1081. Тортилья с куркумой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,6	48,6
Мука пшеничная на подпыл	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
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>104</b>

Масло растительное для смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яйца перемешивают с солью до однородной массы. Куркуму смешивают с водой. Подготовленную муку соединяют с крахмалом, вводят тонкой струйкой яичную смесь, смешанную с водой куркуму, замешивают тесто до однородной консистенции, 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.

### 1082. 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
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>104</b>
Масло растительное для смазки	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Яйца перемешивают с солью до однородной массы. Томатную пасту смешивают с водой.

Подготовленную муку соединяют с крахмалом, вводят тонкой струйкой 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.

### 1083. Фахитос с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортилья с зеленью ТК №1080	33,3	33,3
Куриное филе запеченное ТК №564	20	20
Перец запеченный ТК №320	6,7	6,7
Помидоры свежие	6,8	6,7
Соус томатный ТК №671	13,3	13,3
Сыр полутвердый	20,8	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 в режиме «жар».

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Пицца

### 1084. Брушетта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брушетта охлажденная	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №1179 (1 вариант)	74	74	-	-
<i>или</i> тесто дрожжевое ТК №1179 № (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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Вариант 1: подготовленные помидоры нарезают ломтиками, колбасу кубиком. Из готового теста формируют шарики, укладывают швом вниз в 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.

Вариант 2: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1085. Основа для пиццы средиземноморской

Наименование товара	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №1096	112	112
Масло растительное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,5 см, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, растаивают 10-15 минут. Выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 210-240 °С в течение 10-15 мин до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1086. 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 №1096	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №1097	-	-	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*
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1087. 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 №1096	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №1097	-	-	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*
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*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 мин. до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1088. 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 №1096	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №1097	-	-	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*
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*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 мин до румяной корочки. При производстве в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1089. Средиземноморская пицца с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Основа для пиццы средиземноморской ТК №1085	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 или лук репчатый свежий	5 6,0	5 5
Масло растительное (для смазки)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. до румяной корочки или в пароконвектомате при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья

других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1090. Пицца с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №1096	55	55
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8
Помидоры	16,3	16
Сыр полутвердый	16,2	16
Масло растительное	1	1
Ветчина детская	15,5	15
<b>Выход</b>		<b>100</b>

У помидоров удаляют место крепления плодоножки и повторно промывают небольшими партиями. С ветчины удаляют шпикат и оболочку. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в 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: ветчину, нарезанную мелким кубиком, помидоры, нарезанные тонким ломтиком толщиной 2-3 мм, и посыпают тертым сыром, снова оставляют для расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом 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 мин до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1091. Средиземноморская пицца с курицей и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Основа для пиццы средиземноморской ТК №1085	55	55
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	21,3	20,8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	22,4	20,8
<b>Мясо птицы запеченное:</b>		<b>15</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1092. Пицца «Салами»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №1096	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №1097	-	-	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*
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1093. Средиземноморская пицца с мясом и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Основа для пиццы средиземноморской ТК №1085	55	55
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	13,7	13,5
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	15	13,5
<b>Мясо отварное:</b>		<b>10</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1094. 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 №1096	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №1097	-	-	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*
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1095. 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 №1095	55	55	-	-
<i>или</i> тесто для пиццы по-итальянски ТК №1096	-	-	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
<b>Масса отварного мяса птицы:</b>	-	<b>14</b>	-	<b>15</b>
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*
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\*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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

#### 1096. Тесто для пиццы дрожжевое

Наименование товара	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	64	64
Дрожжи сухие	0,5	0,5
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

#### 1097. 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
<i>или</i> 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

### 1098. Пицца «Ассорти»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №1096	55	55
Колбаса п/к	9,09	9
Ветчина детская	6,06	6
Томат-паста	10	10
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	2	2
Сыр полутвердый	10,1	10
Помидоры свежие	10,2	10
Яйцо куриное*	2	2
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки. 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 смазывают томатной пастой, выкладывают подготовленные нарезанные кружочками помидоры, колбасу, ветчину и посыпают тертым сыром, снова оставляют для расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом 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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**1099. Пицца с томатами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №1096	55	55
Помидоры свежие	15,3	15
Томат-паста	10	10
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	2	2
Сыр полутвердый	10,1	10
Яйцо	2	2
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз в смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20-25 минут, а затем делают в них углубление, которое смазывают томатной пастой, выкладывают подготовленные нарезанные кружочками помидоры и посыпают тертым сыром, снова оставляют для расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом 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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**1100. Пицца школьная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пицца школьная ПП	-	-	100	100
Тесто дрожжевое ТК №1179	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		
<b>Масса начинки:</b>	-	<b>55</b>		
Яйцо	0,50	0,50		
Масло растительное (д/смазки)	0,5	0,5		
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5		
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**Вариант 1:** 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 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

**Вариант 2:** упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастоємкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45 °С в центре продукта. Гастоємкость с готовыми пиццами ставят на линию раздачи.

Не подлежит повторному разогреву.

### 1101. Фокачча с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пиццы дрожжевое ТК №1096	105,8	105,8
Сыр	25,4	23,6
Мука пшеничная на подпыл	5,8	5,8
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Подготовленный сыр натирают. Из готового теста раскатывают лепешки толщиной 0,3 см, выкладывают в емкость. Лепешки посыпают сыром 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 мин. до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1102. Пицца промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пицца замороженная	100	100
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Упаковку вскрывают, перекладывают на противни, помещают в прогретое оборудование, разогревают.

## Коно пицца

### 1103. Коно пицца вегетарианская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно пиццы ТК №1109	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 1104. Коно пицца «Итальянская»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно пиццы ТК №1109	50	50
Колбаски (сосиски)	20,5	20
Помидоры свежие	17,7	15
Сыр полутвердый	25,5	25
Перец свежий	6,7	5
Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 1105. Коно пицца «Маргарита»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно пиццы ТК №1109	50	50
Сыр полутвердый	40,9	40
Помидоры свежие	29,4	25
Соус томатный	3	3
Соус салатный	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**1106. Коно пицца с ветчиной**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно пиццы ТК №1109	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
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

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.

**1107. Коно пицца с курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно пиццы ТК №1109	50	50
Птица отварная (курица) ТК №593	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

**1108. Коно пицца «Салями»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожок для коно пиццы ТК №1109	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
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>100</b>

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.

### 1109. Рожок для коно-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	0,9	0,9
или дрожжи прессованные	3,6	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
<b>Масса готового теста:</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	4	4
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 граммов.

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.

## Сэндвичи

### 1110. Булочка для сэндвича

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое ТК №1179	112	112
Масло растительное	0,5	0,5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

Из готового теста формуют булочки продолговатой формы, укладывают швом вниз в 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.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1111. Горячий сэндвич с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110	30,0	30
Куриное филе запеченное ТК №564	30	30
Помидоры свежие		10
Огурцы свежие		10
Соус тар-тар	13,3	10
Сыр	10	10
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Филе нарезают слайсами толщиной 0,5-1,5 см. Подготовленные помидоры нарезают кружочками, огурец – кружочками. Сыр нарезают. Булочку разрезают пополам. Половинки булочки смазывают соусом тар-тар. Складывают сэндвич в следующем порядке: половинка булочки, помидоры, куриное филе, огурцы, сыр, накрывают второй половинкой. Готовый сэндвич подогревают в электрогриле.

### 1112. Панини с птицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чиабатта	32,7	32,7
Салат «Айсберг»	6,0	4,3
Огурцы свежие	6,9	6,6
Помидоры свежие	13,7	13,3
Лук красный свежий	25,0	2,1
Филе куриное запеченное ТК №594	41,6	41,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры и огурцы нарезают ломтиками, салат и лук красный – соломкой. На чиабатту выкладывают запеченную курицу (ломтики), нарезанные овощи.

### 1113. Сэндвич из птицы с овощами (вариант №1)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	33,3	33,3
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	42,4	41,7
или мясо птицы (бескостное) замороженное	44,8	41,7
<b>Масса курицы отварной</b>		<b>35,3</b>

Помидоры	10,6	10,4
Огурцы соленые (без уксуса, без учета заливки)	13	13
Капуста китайская (салат пекинский)	12	8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо птицы (филе) отваривают. Подготовленные овощи нарезают: помидоры – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Филе куриное готовое нарезают ломтиками. Один кусок хлеба смазывают салатным соусом. На поверхность хлеба с соусом выкладывают поочередно помидоры, огурцы соленые, затем китайский салат и филе куриное. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

#### 1114. Сэндвич из птицы с овощами (вариант №2)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,4	44,4
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	36,4	36
или мясо птицы (бескостное) замороженное	38,7	36
<b>Масса курицы отварной</b>		<b>27,8</b>
Помидоры	8,4	8,2
Огурцы соленые (без уксуса, без учета заливки)	14,3	14,3
Капуста китайская (салат пекинский)	7,7	5,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо птицы (филе) отваривают. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Филе куриное готовое нарезают ломтиками. На поверхность одного куска хлеба выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и филе куриное. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

#### 1115. Сэндвич из птицы с овощами (для учителей)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,5	44,5
Мясо кур с/м	38,7	36,0
<b>Масса птицы отварной</b>	-	<b>27,8</b>
Помидоры	8,5	8,3
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	8,3	8,3
Майонез	6	6
Капуста пекинская (салат китайский)	8	6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо птицы (филе) отваривают. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы консервированные – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Филе куриное готовое нарезают ломтиками. Один кусок хлеба смазывают майонезом. На поверхность хлеба с майонезом выкладывают поочередно помидоры, затем огурцы, затем китайский салат и филе куриное. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

### 1116. Сэндвич из птицы с овощами с фирменным соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,4	44,4
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	36,4	36
или мясо птицы (бескостное) замороженное	38,7	36
<b>Масса курицы отварной</b>		<b>27,8</b>
Помидоры свежие	9,1	8,9
Огурцы соленые (без уксуса, без учета заливки)	8	8
Соус салатный	6	6
Капуста китайская (салат пекинский)	7,7	5,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Мясо птицы (филе) отваривают. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Филе куриное готовое нарезают ломтиками. Один хлеб смазывают салатным соусом. На поверхность хлеба с соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и филе куриное. Накрывают вторым хлебом. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

### 1117. Сэндвич с ветчиной (для учителей)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	50,0	50,0
Ветчина детская	25,8	25,0
Сыр полутвердый	13,4	12,5
Майонез	8,1	8,1
Капуста китайская (салат пекинский)	8,7	6,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

На поверхность одного куска хлеба, смазанного майонезом, выкладывают поочередно нарезанную ветчину, нарезанный сыр, нарезанную соломкой китайскую капусту. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

### 1118. Сэндвич с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110 или хлеб для сэндвичей	30,0 30,0	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 (салат пекинский)	7,3	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. При использовании хлеба тостового: на один кусок хлеба намазывают соус салатный, выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем слоями сыр, подготовленную ветчину, китайский салат, накрывают вторым куском хлеба, разрезают наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

#### 1119. Сэндвич с ветчиной и сыром без соуса

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб тостовый	47,1	47,1
Ветчина детская	15,2	14,7
Помидоры свежие	9,0	8,8
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	5,9	5,9
Капуста китайская (салат пекинский)	12,3	8,8
Сыр полутвердый	15,8	14,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Подготовленный сыр и ветчину нарезают ломтиком. На один кусок хлеба намазывают соус салатный, выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем слоями сыр, подготовленную ветчину, китайский салат, накрывают вторым куском хлеба, разрезают наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

#### 1120. Сэндвич с ветчиной и сыром (для учителей)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей или булочка для сэндвича ТК №1110	44,4	44,4
Ветчина детская	14,3	13,9
Сыр полутвердый	14,9	13,9
Помидоры свежие	8,5	8,3
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	5,6	5,6
майонез	5,6	5,6
Капуста китайская (салат пекинский)	11,6	8,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные огурцы консервированные и помидоры нарезают кружочком, китайскую капусту – соломкой. Ветчину и сыр нарезают ломтиками. На поверхность одного куска хлеба, смазанного майонезом, выкладывают поочередно овощи, сыр, ветчину, китайскую капусту. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

При использовании булочки: булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают майонезом. На поверхность булочки с майонезом выкладывают поочередно овощи, сыр, ветчину, китайскую капусту. Накрывают второй частью булочки.

**1121. Сэндвич с говядиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110	33,3	33,3
Говядина запеченная ТК №476	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 (салат пекинский)	7,3	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 соусом выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и запеченную говядину. Накрывают второй частью булочки.

**1122. Сэндвич с говядиной (для учителей)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,5	44,5
Говядина запеченная ТК №476	27,8	27,8
Помидоры	8,5	8,3
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	8,3	8,3
Майонез	5,6	5,6
Капуста пекинская (салат китайский)	7,7	5,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры и огурцы соленые нарезают кружочком, китайскую капусту – соломкой. На поверхность одного куска хлеба, смазанного майонезом, выкладывают поочередно помидоры и соленые огурцы, затем китайский салат и нарезанную говядину. Накрывают вторым кусом хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

**1123. Сэндвич с говяжьим языком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвичей ТК №1110	33,3	33,3
Язык отварной (говяжий) ТК №519	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 (салат пекинский)	7,3	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 1124. Сэндвич с колбасой и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110	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 (салат пекинский)	7,2	6,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

#### 1125. Сэндвич с колбасой и овощами (хлеб тостовый)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,4	44,4
Колбаса п/к детская	28,6	27,7
Помидоры свежие	9,6	9,4
Огурцы свежие	8,5	8,3
Соус салатный	5,5	5,5
Капуста китайская (салат пекинский)	7,6	5,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы свежие – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Подготовленную колбасу нарезают ломтиком. На один кусок хлеба намазывают соус салатный, выкладывают поочередно помидоры и огурцы, затем подготовленную колбасу, китайский салат, накрывают вторым куском хлеба, разрезают наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

**1126. Сэндвич с колбасой и овощами без соуса**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	47,1	47,1	33,3	33,3
Колбаса п/к детская	30,3	29,4	21,5	20,8
Помидоры свежие	10,2	10,0	10,6	10,4
Огурцы свежие	9,0	8,8	-	-
Огурцы консервированные (без уксуса)	-	-	18,8	18,8
Капуста китайская (салат пекинский)	8,2	5,9	23,1	16,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы соленые или свежие – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Подготовленную колбасу нарезают ломтиком. На один кусок хлеба выкладывают поочередно помидоры и соленые (или свежие) огурцы, затем подготовленную колбасу, китайский салат, накрывают вторым куском хлеба, разрезают наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

**1127. Сэндвич с колбасой и овощами (для учителей)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,4	44,4
Колбаса п/к детская (школьная)	28,1	27,2
Помидоры свежие	9,6	9,4
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	8,3	8,3
Майонез	6,1	6,1
Капуста китайская (пекинская)	7,7	5,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы консервированные – кружочком, капусту пекинскую – соломкой. Подготовленную колбасу нарезают ломтиком. На один кусок хлеба намазывают майонез, выкладывают поочередно помидоры и огурцы, затем подготовленную колбасу, китайский салат, накрывают вторым куском хлеба, разрезают наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

**1128. Сэндвич с колбасой и сыром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110	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 (салат пекинский)	7,3	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 1129. Сэндвич с котлетой из говядины с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ПП	38,5	38,5
или булочка для сэндвича ТК №1100	38,5	38,5
Котлеты рубленые из говядины ПП	34,6	34,6
Помидоры	7,9	7,7
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7,7	7,7
Сыр полутвердый	8,3	7,7
Соус салатный	11,5	11,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные помидоры и огурцы соленые нарезают кружочком. 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 сыр. Накрывают второй частью булочки.

### 1130. Сэндвич с котлетой из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1100	30,0	30,0
Котлета натуральная рубленая ТК №533	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 1131. Сэндвич с котлетой из курицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110	30	30
Котлета натуральная рубленая куриная ТК №611	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 (салат пекинский)	9,3	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 1132. Сэндвич с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для сэндвича ТК №1110	30,0	30
Куриное филе запеченное ТК №564	33,3	33,3
Перец сладкий свежий	11,8	10
Огурцы соленые (без уксуса, без учета заливки)	10,0	10
Соус салатный	10,0	10
Капуста китайская (салат пекинский)	9,3	6,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: огурцы соленые – кружочком, перец – соломкой или ломтиком, капусту пекинскую – соломкой. Филе куриное запеченное нарезают ломтиками. Булочку разрезают пополам вдоль, подогревают в микроволновой печи, затем одну сторону булочки смазывают салатным соусом. На поверхность булочки с соусом выкладывают поочередно перец и соленые огурцы, затем китайский салат и запеченное филе куриное. Накрывают второй частью булочки.

### 1133. Сэндвич с курицей (для учителей)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	50,0	50,0
Куриное филе запеченное ТК №564	25,0	25,0
Сыр полутвердый	13,4	12,5
Майонез	8,12	8,12
Капуста китайская (пекинская)	8,7	6,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленную капусту пекинскую нарезают соломкой. Филе куриное готовое нарезают ломтиками. Один кусок хлеба смазывают майонезом. На поверхность хлеба с майонезом выкладывают сыр, китайский салат и филе куриное. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

### 1134. Сэндвич с семгой (для учителей)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	61,5	61,5
Семги филе с/с	24,7	23
Майонез	7,7	7,7
Капуста пекинская (салат китайский)	14,7	10,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

На поверхность одного куска хлеба, смазанного майонезом, выкладывают поочередно нарезанную семгу и капусту пекинскую, нарезанную соломкой. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

### 1135. Сэндвич с семгой и овощами (для учителей)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,5	44,5
Семги филе с/с	23,9	22,2
Огурцы свежие	8,5	8,3
Майонез	8,3	8,3
Капуста пекинская (салат китайский)	11,6	8,3
Сыр полутвердый	9,0	8,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

На поверхность одного хлеба, смазанного майонезом, выкладывают поочередно семгу, нарезанный сыр, огурец свежий, нарезанный кружочками, капусту пекинскую. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

### 1036. Сэндвич с семгой с соусом салатным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб для сэндвичей	44,5	44,5
Семги филе с/с	23,9	22,2
Огурцы свежие	8,5	8,3
Соус салатный	8,3	8,3
Капуста пекинская (салат китайский)	11,6	8,3
Сыр полутвердый	9,0	8,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные овощи нарезают: огурцы – кружочками, капусту китайскую – соломкой. На поверхность одного куска хлеба, смазанного соусом салатным, выкладывают поочередно нарезанные огурцы, семгу, капусту пекинскую, нарезанный сыр. Накрывают вторым куском хлеба. Разрезают пополам наискось, чтобы получилось два треугольных сэндвича.

## Фарши

### 1137. Фарш вишневый для вареников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	81	81
Сахар-песок	19	19
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Замороженную вишню пересыпают сахаром, выделившийся сок сливают, а мякоть используют для начинки.

### 1138. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 1139. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. 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, мелко нарезанной подготовленной зеленью и солью, перемешивают.

**1140. Фарш из капусты с луком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 вариант		2 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	120	120	-	-
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	150	120	-	-
Капуста квашеная	-	-	158,9	111,2
Масло растительное	7	7	4,8	4,8
<b>Масса готовой капусты</b>	-	<b>90</b>	-	<b>94,5</b>
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	8	8
<i>или</i> лук репчатый свежий	23,8	20	9,5	8
Масло растительное	3	3	1,2	1,2
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>10</b>	-	<b>4</b>
Сахар-песок	-	-	1,5	1,5
Соль	1	1	1	1
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1	1,4	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

**1141. Фарш из капусты с яйцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	88,2	88,2
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	110,25	88,2
Яйцо	26,5	26,5
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко

рублеными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают.

#### 1142. Фарш из картофеля с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный <i>или</i> картофель свежий очищенный п/ф	88 117,3	88 88
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	13 15,5	13 13
Масло растительное	4	4
Соль	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Очищенный картофель варят в подсоленной воде, протирают, смешивают с пассерованным луком.

#### 1143. Фарш из мяса с луком, с рисом, с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная <i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	127,7 140	125,8 125,8	110,4 120,8	108,7 108,7	101,5 111,1	100 100	90,2 98,7	88,8 88,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	8,4 0,84	8,4 8,4	8,4 0,84	8,4 8,4	8,4 0,84	8,4 8,4
Масло сливочное	4	4	6	6	6	6	4	4
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>5</b>	-	<b>4,2</b>	-	<b>4,2</b>	-	<b>4,2</b>
Крупа рисовая	-	-	-	-	10	10	7,5	7,5
<b>Масса отварного риса</b>	-	-	-	-	-	<b>28</b>	-	<b>21</b>
Мука пшеничная	1	1	1	1	0,8	0,8	0,9	0,9
Яйцо	-	-	12,9	12,9	-	-	8,6	8,6
Зелень (петрушка, укроп)	0,95	0,7	-	-	0,95	0,7	0,95	0,7
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

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 на сливочном масле 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, мелко нарезанную 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.

#### 1144. 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	-	-
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>16,7</b>	-	-
Яйцо	-	-	16,7	16,7
Соль	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**По 1 варианту:** крупу рисовую закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) и варят до готовности, откидывают, добавляют масло сливочное прокипяченное, пассерованный с растительным маслом 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 мин. 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.

#### 1145. 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
<b>Масса припущенной рыбы</b>	-	<b>84,1</b>	-	<b>61,5</b>
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
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>6,3</b>		<b>4,2</b>
Крупа рисовая	-	-	12	12
<b>Масса отварного риса</b>	-	-	-	<b>33,6</b>
Мука пшеничная	1	1	1	1
Зелень (петрушка, укроп)	0,97	0,7	0,97	0,7
Соль	0,3	0,3	1	1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

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 на сливочном масле 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.

#### 1146. Фарш клубничный для вареников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клубника б/з	87	87
Сахар-песок	13,6	13,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Замороженную клубнику пересыпают сахаром, перемешивают.

#### 1147. 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	-	<b>100</b>	-	<b>87</b>	-	<b>75</b>
Крупа рисовая	-	-	-	-	8,9	8,9
Масса отварного риса	-	-	-	-	-	<b>25</b>
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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Подготовленную морковь нарезают дольками или соломкой, затем припускают в небольшом количестве воды (8-10% к массе нетто моркови) с добавлением

масла сливочного. К припущенной моркови добавляют соль, сахар. При приготовлении фаршей 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.

#### 1148. Фарш творожный

Наименование сырья	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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.

#### 1149. Фарш яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	87,4	83
Сахар-песок	20	20
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные яблоки нарезают ломтиками или кубиками, добавляют сахар, перемешивают.

### Хот-дог

#### 1150. 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 или дрожжи прессованные	1 2	1 2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5
<b>Выход теста п/ф для булочки:</b>		<b>112</b>
Мука пшеничная на подпыл	1,50	1,5
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5
Яйцо для смазки	2,0	2,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 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 в 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.

#### 1151. Хот-дог датский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для хот-дога ТК №1150	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 апусту 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.

#### 1152. Хот-дог «Лаки Лучано» с салатом «Коул Слоу»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для хот-дога ТК №1150	43,3	43,3
Колбаска детская (сосиска)	34,7	34,0
Салат «Коул-Слоу» ТК №127	16	16
Соус салатный	6,7	6,7
Куркума	0,01	0,01
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Сосиски очищают от оболочки (при наличии). Булочку надрезают вдоль с одной стороны. Соус салатный смешивают с куркумой. Сосиску запекают в аппарате. Булочку раскрывают, на одну половину булочки выкладывают салат «Коул Слоу», поливают соусом салатным, смешанным с куркумой до однородной массы, затем выкладывают готовую сосиску и закрывают другой половинкой булочки.

### 1153. Хот-дог с помидорами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто,г
Булочка для хот-дога ТК №1150	48,5	48,5
Помидоры свежие	15,8	15,2
Колбаски (сосиски) детские	30,3	30,3
Капуста китайская (пекинская)	8,4	6,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Внутри закладывают сосиску, помидор и салат.

### 1154. Хот-дог с помидорами и консервированным огурцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто,г
Булочка для хот-дога ТК №1150	28,5	28,5
Помидоры	7,4	7,2
Огурцы консервированные (без уксуса)	7,2	7,2
Сосиски венские	35,7	35,7
Капуста пекинская (салат китайский)	7,7	7,1
Соус салатный	14,3	14,3
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Аппарат для приготовления хот-догов прогревают в течение 10 минут.

Готовые булочки закладывают в нижний ящик аппарата на прогрев, одновременно в верхнюю часть, на вертел с люльками укладывают сосиски. Время приготовления сосисок – 6 минут. Подготовленные помидоры и консервированные огурцы режут кружочками, салат – соломкой. Прогретые булочки разрезают вдоль не до конца. Внутри кладут помидор, консервированный огурец, салат, сосиску, поливают соусом.

### 1155. Хот-дог со свежими овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто,г
Булочка для хот-дога ТК №1150	28,5	28,5
Помидоры	7,2	7,1
Огурцы свежие	7,2	7,1

Колбаски (сосиски) детские	36,4	35,7
Капуста пекинская	7,7	7,1
Соус салатный	14,5	14,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Внутри закладывают сосиску, помидор и салат, поливают соусом.

### 1156. Хот-дог французский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для хот-догоа ТК №1150	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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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. Внутри закладывают сосиску, помидор, огурец и салат.

## Буритто

### 1157. Буритто с говядиной и фасолью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	33	33
Говядина запеченная ТК №476	13,2	13,2
Перец запеченный ТК №320	6,6	6,6
Фасоль консервированная (без учета заливки)	7	7
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	13,2	13,2
Зелень свежая (укроп, петрушка)	0,8	0,6
Томат-паста	13,2	13,2
Сыр полутвердый	13,4	13,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Сыр зачищают, натирают на терке. Лаваш смазывают томат-пастой (1/2 часть), выкладывают говядину запеченную, перец запеченный, фасоль консервированную, кукурузу консервированную, поливают томат-пастой (1/2 часть), посыпают зеленью

свежей. Заворачивают лаваш в форме ролла, посыпают тертым сыром. Запекают до готовности при температуре 200-220 °С в течение 8-10 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1158. Буритто с курицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	33	33
Куриное филе запеченное ТК №654	13	13
Перец запеченный ТК №320	6	6
Помидоры свежие	13,4	13
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10
Томат-паста	12	12
Сыр полутвердый	13,4	13,2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Кукурузу откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Сыр полутвердый зачищают, натирают на терке. Помидоры свежие обрабатывают, удаляют место крепления плодоножки, промывают, нарезают ломтиками. Лаваш смазывают томат-пастой (1/2 часть), выкладывают куриное филе запеченное, перец запеченный, кукурузу консервированную, резаные помидоры, поливают томат-пастой. Заворачивают лаваш в форме ролла, посыпают тертым сыром, запекают до готовности при температуре 200-220 °С 8-10 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1159. Буритто с мясом и овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	33	33
Шейка свиная запеченная ТК №489	13	13
Перец запеченный ТК №320	7	7
Фасоль консервированная (без учета заливки)	13	13
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	7	7
Зелень свежая (укроп, петрушка)	1,4	1
Соус томатный ТК №671	13	13
Сыр полутвердый	13,4	13
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Фасоль консервированную и кукурузу консервированную откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Сыр полутвердый зачищают, натирают на терке. Лаваш смазывают соусом томатным (1/2 часть), выкладывают шейку свиную запеченную, перец запеченный, фасоль консервированную, кукурузу консервирован-

ную, поливают соусом томатным (1/2 часть), посыпают зеленью свежей. Заворачивают в форму ролла, посыпают тертым сыром. Запекают до готовности при температуре 200-220 °С 8-10 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сыра других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1160. Буритто с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	33	33
Помидоры свежие	9,9	9,6
Лук красный свежий	2,3	1,9
Огурцы свежие	10,1	9,6
Перец сладкий свежий	12,8	9,6
Кабачки (цукини) свежие	21,3	19,2
Салат листовой свежий	6,7	4,8
Соус «Песто» ТК №699	9,6	9,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленные и нарезанные соломкой овощи – лук, помидоры, перец, кабачки – запекают. На лепешку, смазанную соусом (часть от рецептурной нормы), кладут салат, огурцы, печеные овощи и соус «Песто». Заворачивают. Запекают до готовности при температуре 200-220 °С 8-10 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сыра других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Роллы

### 1161. Ролл с ветчиной и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	33,3	33,3
Ветчина детская	10,3	10
Сыр полутвердый	10,1	10
Помидоры свежие	13,6	13,3
Огурцы свежие	10,2	10
Капуста пекинская (салат китайский)	7,2	6,7
Соус салатный	16,7	16,7
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

У подготовленных помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. С ветчины удаляют шпигат и оболочку. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости). Подготовленные огурцы, помидоры, салат китайский и ветчину нарезают соломкой, сыр натирают на терке. На лаваш, предварительно смазанный соусом салатным (2/3 часть от рецептуры), укладывают слоями: салат китайский, ветчину, огурцы, помидоры, сыр, соус салатный (1/3 часть от рецептуры). Сворачивают в ролл.

Перед подачей допускается прогреть в микроволновой печи или пароконвектомате.

**1162. Ролл с курицей и консервированным огурцом, с салатным и томатным соусом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	34,5	34,5
Помидоры свежие	10,6	10,3
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	10,3	10,3
Мясо птицы (бескостное) замороженное	24,9	24,1
или мясо птицы (бескостное) охлажденное	24,5	24,1
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>18,5</b>
Капуста пекинская (салат китайский)	9,0	8,3
Соус салатный	9,6	9,6
Соус томатный ТК №671	9,6	9,6
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы отваривают до готовности, охлаждают и нарезают брусочками. Помидоры, огурцы консервированные и капусту пекинскую нарезают соломкой. Лаваш раскладывают, в центре равномерно распределяют соус салатный и соус томатный, затем подготовленное мясо птицы и рядом нарезанные помидоры и огурцы консервированные. Сверху посыпают салатом. Сворачивают в ролл. Перед подачей допускается прогреть в микроволновой печи или пароконвектомате.

**1163. Ролл с курицей и консервированным огурцом, с салатным соусом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	34,5	34,5
Помидоры свежие	10,6	10,3
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	10,3	10,3
Мясо птицы (бескостное) замороженное	24,9	24,1
или мясо птицы (бескостное) охлажденное	24,5	24,1
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>18,5</b>
Капуста пекинская (салат китайский)	9,0	8,3
Соус салатный	19,3	19,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы отваривают до готовности, охлаждают и нарезают брусочками. Помидоры, огурцы консервированные и капусту пекинскую нарезают соломкой. Лаваш раскладывают, в центре равномерно распределяют соус салатный, затем подготовленное мясо птицы и рядом нарезанные помидоры и огурцы консервированные. Сверху посыпают салатом. Сворачивают в ролл. Перед подачей допускается прогреть в микроволновой печи или пароконвектомате.

**1164. Ролл с курицей, овощами, соусом салатным и томатным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	34,5	34,5
Помидоры свежие	10,6	10,3
Огурцы свежие	10,6	10,3
Мясо птицы (бескостное) замороженное или мясо птицы (бескостное) охлажденное	24,9 24,5	24,1 24,1
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>18,5</b>
Капуста пекинская (салат китайский)	9,0	8,3
Соус салатный	5,0	5,0
Соус томатный ТК №671	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы отваривают до готовности, охлаждают и нарезают брусочками. Помидоры, огурцы и капусту пекинскую нарезают соломкой. Лаваш раскладывают, в центре равномерно распределяют соус салатный и соус томатный, затем подготовленное мясо птицы и рядом нарезанные помидоры и огурцы. Сверху посыпают салатом. Сворачивают в ролл. Перед подачей допускается прогреть в микроволновой печи или пароконвектомате.

**1165. Ролл с курицей, овощами, соусом салатным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Лаваш ПП	34,5	34,5
Помидоры свежие	10,6	10,3
Огурцы свежие	10,6	10,3
Мясо птицы (бескостное) замороженное или мясо птицы (бескостное) охлажденное	24,9 24,5	24,1 24,1
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>18,5</b>
Капуста пекинская (салат китайский)	9,0	8,3
Соус салатный	19,3	19,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Подготовленное мясо птицы отваривают до готовности, охлаждают и нарезают брусочками. Помидоры, огурцы и капусту пекинскую нарезают соломкой. Лаваш раскладывают, в центре равномерно распределяют соус салатный, затем подготовленное мясо птицы и рядом нарезанные помидоры и огурцы. Сверху посыпают салатом. Сворачивают в ролл. Перед подачей допускается прогреть в микроволновой печи или пароконвектомате.

## Бургеры

### 1166. Блэк Бургер

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка черная (промышленного производства) <i>или</i> булочка для бургера	35,71	35,71
Котлета из говядины ПП	32,1	32,1
Помидор свежий	10,92	10,7
Огурцы консервированные (без уксуса)	7,14	7,14
Сыр полутвердый	10,81	10,7
Соус салатный	10,7	10,7
Куркума	0,04	0,04
Лук репчатый свежий <i>или</i> лук репчатый свежий очищенный	2,13 1,79	1,79 1,79
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Котлеты из говядины выкладывают в емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 165-180°С в течение 12-15 минут до готовности.

Потребительскую упаковку с огурцами консервированными промывают, вытирают насухо.

Подготовленный лук очищают, у помидоров удаляют место крепления плодоножки. Огурцы и помидоры нарезают кружочками, лук репчатый – тонкими кольцами. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Соус салатный смешивают с куркумой. Булочку разрезают пополам, затем нижнюю сторону булочки смазывают подготовленным соусом.

На поверхность булочки с соусом выкладывают в следующем порядке: котлету говяжью, сыр, кольца лука, огурцы консервированные, помидор, сверху прижимают верхней половинкой булочки.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1167. Бургер «Фермерский»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка зеленая ПП <i>или</i> булочка для бургера	31,3 31,3	31,3 31,3
Котлета для бургера ПП	37,5	37,5
Помидор свежий	9,6	9,4
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	9,6	9,4
Сыр полутвердый	9,5	9,4
Салат «Айсберг»	9,6	8,0
Соус салатный	10,3	10,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Котлеты выкладывают в емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 165–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

У помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. Огурцы и помидоры подготовленные нарезают кружочками. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости), нарезают тонкими ломтиками. Булочку разрезают пополам, затем нижнюю сторону булочки смазывают соусом салатным.

На поверхность булочки с соусом выкладывают в следующем порядке: подготовленный салат «Айсберг», котлету, сыр, кружочки огурцов, кружочки помидора, прижать верхней половиной булочки.

### 1168. 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		
<b>Масса готовой котлеты:</b>		45,5	-	45,5
Соус томатный кисло-сладкий	9	9	9	9
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 гастоёмкость. 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. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1169. Чиз Бургер

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка желтая (промышленного производства) <i>или</i> булочка для бургера	35,7	35,7
Котлета из говядины ПП	32,1	32,1
Помидор свежий	10,9	10,7
Огурцы консервированные (без уксуса)	7,1	7,1
Сыр полутвердый	10,8	10,7
Томат-паста	10,7	10,7
Лук репчатый свежий <i>или</i> лук репчатый свежий очищенный	2,1 1,8	1,8 1,8
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Котлеты из говядины выкладывают в емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 165–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Огурцы и помидоры подготовленные нарезают кружочками, лук репчатый – тонкими кольцами. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Булочку разрезают пополам, затем нижнюю сторону булочки смазывают томат-пастой.

На поверхность булочки с соусом выкладывают в следующем порядке: котлету говяжью, ломтики сыра, кружочки помидора, кружочки огурцов, кольцо лука репчатого, прижимают верхней половиной булочки.

### 1170. Чикен Бургер

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка зеленая ПП <i>или</i> булочка для бургера	31,3	31,3
Котлета куриная ПП	37,5	37,5
Помидор свежий	9,6	9,4
Огурцы свежие	9,6	9,4
Сыр полутвердый	9,5	9,4
Томат-паста	10,3	10,3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Котлеты куриные выкладывают в емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 165–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

У помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. Огурцы и помидоры подготовленные нарезают кружочками. Сыр нарезают на куски, зачищают

от корки (при необходимости), нарезают тонкими ломтиками. Булочку разрезают пополам, затем нижнюю сторону булочки смазывают томатной пастой.

На поверхность булочки с томат-пастой выкладывают в следующем порядке: котлету куриную, сыр, кружочки огурцов, кружочки помидора, прижать верхней половиной булочки.

## Осетинские пироги

### 1171. Осетинский пирог с колбасой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для осетинского пирога ТК №1183	68	68
Мука на подпыл	3	3
Лук зеленый	6	5
Зелень (укроп, петрушка)	4,9	3,57
Колбаса п/к	16,9	16,43
Перец сладкий свежий	6,65	5
Сыр полутвердый	21,5	20
<b>Масса начинки</b>		<b>50</b>
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

На подпыленный мукой стол выкладывают тесто. Из теста раскатывают лепешки массой 70 г, на середину каждой лепешки кладут начинку и защипывают края, придавая пирожку форму круга, переворачивают и аккуратно еще раз раскатывают. Выпекают в печи при температуре 190-210 °С 15-20 минут. После выпекания смазывают растопленным сливочным маслом.

Для приготовления начинки: подготовленные лук зеленый, укроп мелко нарезают. Сыр зачищают и натирают на мелкой терке. У подготовленного перца удаляют плодоножку и семена, затем нарезают мелким кубиком. Колбасу п/к очищают и нарезают кубиком. Все ингредиенты (зелень, сладкий перец, колбасу п/к и сыр) смешивают и солят.

### 1172. Осетинский пирог с птицей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для осетинского пирога ТК №1183	68	68
Мука на подпыл	3	3
Лук зеленый	6,5	5
Зелень (укроп, петрушка)	7,0	3,5
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	24,1	24
или п/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	26	24
<b>Масса птицы отварной:</b>		<b>16,5</b>
Помидоры свежие	6	5
Сыр полутвердый с м. д. ж. 45%	16	15
Соус салатный	5	5

Соль	1	1
<b>Масса начинки:</b>		<b>50</b>
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

На подпыленный мукой стол выкладывают тесто. Из теста раскатывают лепешки массой 70 граммов, на середину каждой лепешки кладут начинку и защипывают края, придавая пирожку форму круга, переворачивают и аккуратно еще раз раскатывают. Выпекают в печи при температуре 190-210 °С, 15-20 минут. После выпекания смазывают растопленным сливочным маслом.

Подготовленное мясо птицы закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110 °С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают. Отваренное филе птицы нарезают мелким кубиком. Подготовленные лук зеленый, укроп затем мелко шинкуют. У подготовленных помидоров удаляют место прикрепления плодоножки, затем нарезают мелким кубиком. Сыр натирают на мелкой терке. Все ингредиенты: зелень, помидор, филе птицы, соус салатный и сыр – смешивают и солят.

### 1173. Осетинский пирог с сосисками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для осетинского пирога ТК №1183	68	68
Мука на подпыл	3	3
Лук зеленый	7	5
Зелень (укроп, петрушка)	7	4
Колбаски (сосиски) детские	17	17
Перец сладкий свежий	6,8	5
Сыр полутвердый	22	20
Соль	1	1
<b>Масса начинки</b>		<b>50</b>
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

На подпыленный мукой стол выкладывают тесто. Из теста раскатывают лепешки массой 70 граммов, на середину каждой лепешки кладут начинку и защипывают края, придавая пирожку форму круга, переворачивают и аккуратно еще раз раскатывают. Выпекают в печи при температуре 190-210 °С 15-20 минут. После выпекания смазывают растопленным сливочным маслом.

Приготовление начинки: подготовленные лук зеленый, укроп мелко шинкуют. Сыр натирают. У подготовленного перца удаляют плодоножку и семена, затем нарезают мелким кубиком. Сосиски очищают и нарезают мелким кубиком. Все ингредиенты: зелень, сладкий перец, сосиску и сыр – солят и перемешивают.

## Киш

### 1174. Киш с ветчиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	10,7	10,7
Ветчина детская	14,3	13,9
Лук-порей	7,1	5,4
Масло сливочное	13,8	13,8
Яйцо куриное	5,1	5,1
Мука пшеничная	23	23
Соль	0,2	0,2
Разрыхлитель	0,4	0,4
<b>Масса теста</b>		<b>42,5</b>
Сливки 33%	15,5	15,5
Яйцо куриное	10	10
Сметана 15%	7,7	7,7
Соль	0,1	0,1
<b>Масса заливки</b>		<b>33,3</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Масло сливочное растопленное соединяют с мукой, яйцом, солью и разрыхлителем, замешивают тесто. Тесто раскатывают на противень, смазывают растительным маслом. На тесте делают проколы вилкой, выкладывают ветчину и измельченный лук-порей, заливают заливкой, посыпают сыром. Выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-25 минут. Для заливки смешивают подготовленные яйца, сливки, сметану и соль.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1175. Киш с зеленью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	10,7	10,7
Зелень свежая (укроп, петрушка)	12,2	9
Лук-порей	13,2	10
Масло сливочное	13,8	13,8
Яйцо куриное	5,1	5,1
Мука пшеничная	23	23
Соль	0,2	0,2
Разрыхлитель	0,4	0,4
<b>Масса теста</b>		<b>42,5</b>
Сливки 33%	15,5	15,5
Яйцо куриное	10	10
Сметана 15%	7,7	7,7
Соль	0,1	0,1

<b>Масса заливки</b>		<b>33,3</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Масло сливочное растопленное соединяют с мукой, яйцом, солью и разрыхлителем, замешивают тесто. Тесто раскатывают на противень, смазывают растительным маслом. На тесте делают проколы вилкой, выкладывают нарезанную зелень и лук порей, заливают заливкой, посыпают сыром. Выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-25 минут. Для заливки смешивают подготовленные яйца, сливки, сметану и соль. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 1176. Киш с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	20,4	19,7
Лук-порей	13,2	10
Масло сливочное	13,8	13,8
Яйцо куриное	5,1	5,1
Мука пшеничная	23	23
Соль	0,2	0,2
Разрыхлитель	0,4	0,4
<b>Масса теста</b>		<b>42,5</b>
Сливки 33%	15,5	15,5
Яйцо куриное	10	10
Сметана 15%	7,7	7,7
Соль	0,1	0,1
<b>Масса заливки</b>		<b>33,3</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Масло сливочное растопленное соединяют с мукой, яйцом, солью и разрыхлителем, замешивают тесто. Тесто раскатывают на противень, смазывают растительным маслом. На тесте делают проколы вилкой, выкладывают нарезанный лук-порей, заливают заливкой, посыпают сыром. Выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-25 минут. Для заливки смешивают подготовленные яйца, сливки, сметану и соль.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

## Поп-корн, чипсы, сухарики

### 1177. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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 ссыпать поп-корн. Подают в порционном пакете для поп-корна или на тарелке.

### 1178. 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
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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.

### 1179. Сухарики из хлеба пшеничного

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном или духовом шкафу при температуре 180-200 °С или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 90-120 °С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

### 1180. Чипсы с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	37,4	37,4
Мука пшеничная на подпыл	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
<b>Масса полуфабриката:</b>		108
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

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, формуя 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.

## Тесто

### 1181. Тесто дрожжевое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 вариант		2 вариант		3 вариант	
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, 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 <i>или</i> дрожжи прессованные	0,4 1,5	0,4 1,5	0,5 2,0	0,5 2,0	0,6 2,5	0,6 2,5
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	-	-
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 мин. 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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

**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 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло (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 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

#### 1182. 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
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

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 мин. Раскатку теста со сворачиванием в четыре слоя и последующим охлаждением повторяют еще три раза.

**1183. Тесто для осетинского пирога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	57,1	57,1
Сахар-песок	3,5	3,5
Кефир	35,7	35,7
Соль	1	1
Дрожжи сухие или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2,1	2,1
Масло растительное	4,1	4,1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

В дежу тестомесильной машины вылить кефир комнатной температуры, добавить дрожжи, растительное масло, соль и сахар, перемешать. Добавить муку и вымесить до однородной консистенции. Поставить в теплое место на расстойку на 1,5-2 часа.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Нормы при 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 блюдах 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 блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
3	Масло коровье несоленое, Вологодское	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 не рафинированное	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

№ 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
10	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего не соленого 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 не соленого 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 не соленого 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 не соленого на 0,12 кг	0,88	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
17	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%)	1,00	Творог нежирный (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего не соленого на 0,11 кг)	0,89	То же

№ 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
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

№ 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
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

№ 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
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

№ 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
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	0,30	То же

№ 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
			веществ 37% (с уменьшением закладки в рецептуре на 0,03 кг)		
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 быстро замороженные (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
82	Капуста белокочанная свежая	1,00	Капуста брокколи	1,00	В блюдах, где используется капуста
83	То же	1,00	Капуста цветная	1,00	В блюдах, где используется капуста
84	То же	1,00	Капуста брюссельская	1,00	В блюдах, где используется капуста
85	Кабачки свежие	1,00	Баклажаны свежие	1,00	В блюдах, где используются кабачки
86	То же	1,00	Фасоль стручковая	1,00	В блюдах, где используются кабачки
87	Баклажаны свежие	1,00	Кабачки свежие	1,00	В блюдах, где используются баклажаны
88	То же	1,00	Фасоль стручковая	1,00	В блюдах, где используются баклажаны
89	Фасоль стручковая	1,00	Кабачки свежие	1,00	В блюдах, где используется фасоль
90	Фасоль стручковая	1,00	Баклажаны свежие	1,00	В блюдах, где используется фасоль

## 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
<b>Картофель свежий продовольственный:</b>			
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
<b>Баклажаны:</b>			
свежие	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
<b>Горошек зеленый:</b>			
быстрозамороженный	100	0	100
консервированный	154	35	100
<b>Капуста:</b>			
белокочанная свежая сырая очищенная	125	20	100
брокколи, цветная свежая сырая очищенная	192	48	100
брокколи, цветная быстрозамороженная	100	0	100
краснокочанная свежая сырая очищенная	118	15	100
китайская (пекинская) сырая очищенная	109	8	100
<b>Кабачки свежие:</b>			
с кожицей и семенами сырые	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
<b>Кукуруза сахарная:</b>			
быстрозамороженная	100	0	100
консервированная	167	40	100
<b>Лук:</b>			
репчатый свежий сырой очищенный	119	16	100
зеленый очищенный	125	20	100
<b>Морковь столовая свежая сырая очищенная:</b>			
до 1 января	125	20	100
с 1 января	133	25	100
быстрозамороженная	100	0	100

<b>Маслины, оливки:</b>			
с удаленной косточкой	154	35	100
маслины, оливки консервированные	182	45	100
<b>Огурцы:</b>			
свежие теплично-парниковые	102	2	100
свежие грунтовые неочищенные	105	5	100
свежие грунтовые очищенные	125	20	100
маринованные (в банках)	182	45	100
<b>Перец сладкий:</b>			
свежий сырой очищенный	133	25	100
быстрозамороженный	100	0	100
<b>Петрушка свежая:</b>			
корневая	133	25	100
зелень	135	26	100
<b>Помидоры:</b>			
свежие парниковые неочищенные	102	2	100
свежие грунтовые	118	15	100
<b>Редис:</b>			
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
<b>Салат:</b>			
кочанный	149	33	100
латук, ромэн, кресс	139	28	100
<b>Свекла столовая свежая:</b>			
сырая очищенная до 1 января	125	20	100
сырая очищенная с 1 января	133	25	100
<b>Тыква продовольственная свежая сырая очищенная</b>	143	30	100
<b>Укроп молодой столовый свежий</b>	135	26	100
<b>Фасоль стручковая:</b>			
консервированная	167	40	100
быстрозамороженная	100	0	100
<b>Чеснок свежий очищенный</b>	133	25	100
<b>Щавель свежий</b>	132	24	100
<b>Шпинат свежий</b>	135	26	100
<b>Плоды и ягоды свежие:</b>			
Абрикосы свежие с удаленной косточкой	118	15	100
Ананас очищенный с сердцевинной, нарезанный кусочками	167	40	100
Ананас очищенный с удаленной сердцевинной, 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
<b>Орехи</b>			
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
<b>Колбасные изделия</b>			
Ветчина в оболочке	102	3	100
Колбасы варено-копченые, полукопченые	103	3	100
Колбасы вареные (сосиски, сардельки) в натуральной оболочке	102	2	100
<b>Сыры</b>			
Сыры полутвердые	108	7	100
Сыры рассольные, в т. ч. брынза	108	7	100

## Содержание

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>5</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b> .....	<b>9</b>
Бутерброды.....	11
1. Брускета с овощным рататуем.....	11
2. Брускета с помидором и базиликом.....	11
3. Бутерброд сложный (колбаса, огурец).....	11
4. Бутерброд сложный (колбаса, сыр).....	12
5. Бутерброд сложный (колбаса, сыр, масло).....	12
6. Бутерброд сложный (сыр, помидор).....	12
7. Бутерброд с ветчиной.....	13
8. Бутерброд с колбасой.....	13
9. Бутерброд с колбасой вареной.....	13
10. Бутерброд с рыбой.....	13
11. Бутерброд горячий с ветчиной и сыром.....	14
12. Бутерброд горячий с ветчиной, сыром и помидором.....	14
13. Бутерброд горячий с колбасой и сыром.....	14
14. Бутерброд закрытый с сыром.....	15
Гастрономические товары .....	15
15. Ветчина порциями.....	15
16. Икра порциями.....	15
17. Колбаса порциями.....	15
18. Масло порциями.....	16
19. Рыба соленая.....	16
20. Сельдь.....	16
21. Сыр полутвердый.....	16
22. Хлеб зерновой пшеничный.....	16
23. Хлеб из муки пшеничной.....	17
24. Хлеб ржано-пшеничный.....	17
Салаты и винегреты.....	17
25. Винегрет с сельдью.....	17
26. Винегрет с фасолью.....	18
27. Винегрет.....	18
28. Салат-гарнир из овощей.....	19
29. Салат «Азбука».....	19
30. Салат «Арагонский».....	20
31. Салат «Весна».....	20
32. Салат «Волшебница».....	21
33. Салат витаминный с растительным маслом.....	21
34. Салат «Влажский».....	22
35. Салат «Греческий».....	22
36. Салат для гирс.....	23
37. Салат зеленый с ветчиной.....	23
38. Салат зеленый с ветчиной и сыром.....	24
39. Салат зеленый с кукурузой и сыром.....	24
40. Салат зеленый с курицей и сыром.....	24
41. Салат зеленый с маслинами и гренками.....	25
42. Салат из огурцов с помидорами и растительным маслом.....	26

43. Салат зеленый с огурцом и растительным маслом.....	26
44. Салат зеленый с помидором и колбасой.....	26
45. Салат зеленый с помидором и растительным маслом.....	27
46. Салат из баклажанов и помидоров.....	27
47. Салат из зеленого горошка .....	28
48. Салат из зеленой фасоли с ветчиной и сыром.....	28
49. Салат из кальмаров с перцем.....	28
50. Салат из кальмаров со сладким перцем и луком .....	29
51. Салат из капусты белокочаной с овощами.....	29
52. Салат из капусты белокочаной с огурцом.....	30
53. Салат из капусты белокочаной с огурцом и горошком.....	30
54. Салат из капусты белокочаной с огурцом и кукурузой .....	30
55. Салат из капусты белокочаной с огурцом и редисом.....	31
56. Салат из капусты белокочаной и сладкого перца.....	31
57. Салат из капусты белокочаной с яблоком.....	32
58. Салат из капусты краснокочаной с растительным маслом.....	32
59. Салат из капусты с помидорами и огурцами .....	32
60. Салат из капусты с растительным маслом .....	33
61. Салат из квашенной капусты.....	33
62. Салат из квашенной капусты с луком.....	34
63. Салат из квашенной капусты с редисом.....	34
64. Салат из крабовых палочек.....	34
65. Салат из курицы с ананасом .....	35
66. Салат из моркови и огурцов .....	35
67. Салат из моркови и яблок .....	36
68. Салат из моркови по-корейски .....	36
69. Салат из моркови, припущенной с яблоком и изюмом.....	37
70. Салат из моркови с апельсином .....	37
71. Салат из моркови с грецким орехом .....	38
72. Салат из моркови с изюмом.....	38
73. Салат из моркови с клюквой.....	38
74. Салат из моркови с растительным маслом.....	39
75. Салат из моркови с сахаром.....	39
76. Салат из моркови с сухофруктами .....	39
77. Салат из моркови с сыром.....	40
78. Салат из моркови, яблок и апельсинов .....	40
79. Салат из моркови, яблок и зеленого горошка .....	40
80. Салат из морской капусты .....	41
81. Салат из овощей с кукурузой.....	41
82. Салат из овощей с кукурузой и соусом салатным .....	42
83. Салат из огурцов и перца сладкого .....	42
84. Салат из огурцов с дайконом.....	42
85. Салат из огурцов с листьями зеленого салата.....	43
86. Салат из огурцов, помидоров и оливок .....	43
87. Салат из огурцов, помидоров с листьями зеленого салата .....	43
88. Салат из отварного картофеля с морковью, зеленым горошком.....	44
89. Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата .....	44
90. Салат из отварной моркови с сыром.....	45
91. Салат из отварной свеклы с вишней .....	45

92. Салат из отварной свеклы с чесноком .....	46
93. Салат из отварной свеклы с яблоком .....	46
94. Салат из отварной цветной капусты со свежими огурцами и помидорами ...	47
95. Салат из пасты с маслинами и ветчиной .....	47
96. Салат из пекинской капусты с курицей .....	47
97. Салат из помидоров свежих и яблок .....	48
98. Салат из помидоров по-арабски .....	48
99. Салат из помидоров с растительным маслом .....	49
100. Салат из редиса и огурца .....	49
101. Салат из редиса с маслом растительным .....	49
102. Салат из сборных овощей .....	50
103. Салат из свежих огурцов с маслом растительным .....	50
104. Салат из свежих помидоров и огурцов .....	50
105. Салат из свежих помидоров со сладким перцем .....	51
106. Салат из свеклы и зеленого горошка .....	51
107. Салат из свеклы с огурцами солеными .....	51
108. Салат из свеклы с маслом растительным .....	52
109. Салат из свеклы с черносливом .....	52
110. Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком .....	53
111. Салат из свеклы, фасоли и кукурузы .....	53
112. Салат из сельдерея с яблоками .....	54
113. Салат из соленых огурцов с луком .....	54
114. Салат из стручковой фасоли .....	54
115. Салат из сыра, яблок и огурцов .....	55
116. Салат из сырых овощей .....	55
117. Салат из фасоли с томатом .....	56
118. Салат из фунчозы .....	56
119. Салат из цветной капусты и моркови .....	57
120. Салат из свеклы с сыром .....	57
121. Салат из свеклы с сыром и чесноком .....	58
122. Салат картофельный с ветчиной .....	58
123. Салат картофельный с горошком зеленым и соусом салатным .....	59
124. Салат картофельный с кальмаром .....	59
125. Салат картофельный с растительным маслом .....	60
126. Салат-коктейль с курицей и фруктами .....	60
127. Салат «Коул Слоу» .....	61
128. Салат «Краснополянский» .....	61
129. Салат «Критский» .....	61
130. Салат кукурузный с курицей .....	62
131. Салат «Купидон» .....	63
132. Салат «Летний» .....	63
133. Салат «Мимоза» .....	64
134. Салат «Мозаика» .....	64
135. Салат «Москвичка» .....	65
136. Салат «Мясной» .....	65
137. Салат мясной с фасолью .....	66
138. Салат «Нежный» .....	66
139. Салат немецкий .....	67
140. Салат овощной с фасолью .....	67

141. Салат «Оливье» с ветчиной .....	68
142. Салат «Осенний» .....	69
143. Салат «Паллада» .....	69
144. Салат «Пикантный» с курицей .....	69
145. Салат «Праздничный» .....	70
146. Салат «Ривьера» .....	71
147. Салат «Розовый» из капусты со свеклой .....	71
148. Салат «Рыбный» .....	72
149. Салат с ветчиной и болгарским перцем .....	72
150. Салат с кальмарами .....	73
151. Салат с кунжутом, апельсинами и овощами .....	73
152. Салат с курицей и фасолью .....	74
153. Салат с рыбой и авокадо .....	74
154. Салат с языком .....	74
155. Салат «Свежий» .....	75
156. Салат «Светофор» .....	76
157. Салат «Степной» из разных овощей .....	76
158. Салат «Столичный» .....	77
159. Салат «Сытный» .....	77
160. Салат «Тайский» .....	78
161. Салат фруктовый .....	78
162. Салат «Цада» .....	78
163. Салат «Цезарь» .....	79
164. Салат «Южный» .....	80
165. Салат-коктейль из овощей .....	80
166. Салат-коктейль с ветчиной и сыром .....	81
167. Салат-коктейль яблочно-морковный .....	81
168. Сельдь под шубой .....	81
169. Сельдь с гарниром .....	82
170. Сельдь с луком .....	83
171. Сельдь с салатом картофельным .....	83
172. Сельдь с салатом картофельным с яйцом .....	83
Холодные закуски .....	84
173. Ассорти овощное «Витаминка» .....	84
174. Ассорти овощное «Фитнес» .....	84
175. Баклажаны запеченные с соусом салатным .....	84
176. Буженина .....	85
177. Горошек консервированный .....	85
178. Гренки .....	85
179. Галантин куриный .....	86
180. Закуска из баклажан .....	86
181. Зелень свежая .....	86
182. Икра из баклажанов .....	87
183. Икра из кабачков .....	87
184. Капуста пекинская .....	88
185. Капуста свежая .....	88
186. Картофель отварной к сельди .....	88
187. Консервы овощные «Дары лета» .....	88
188. Кукуруза консервированная .....	88

189. Лечо.....	89
190. Лимон (ломтик).....	89
191. Морковь свежая .....	89
192. Начинка масляная с зеленью .....	89
193. Начинка рыбная .....	90
194. Начинка с ветчиной.....	90
195. Начинка селедочная.....	90
196. Начинка «Семужка» .....	91
197. Начинка сырная с зеленью.....	91
198. Овощи в ассортименте (огурцы, помидоры, перец).....	91
199. Огурцы соленые.....	92
200. Огурцы свежие.....	92
201. Паштет из куриной печени .....	92
202. Икра овощная.....	92
203. Перец сладкий свежий .....	93
204. Помидоры свежие .....	93
205. Помидоры консервированные .....	93
206. Рулет куриный с черносливом.....	94
207. Рулет куриный с курагой .....	94
208. Рулет куриный с сыром и ветчиной.....	94
209. Свекла отварная .....	95
210. Птица запеченая.....	95
<b>СУПЫ .....</b>	<b>96</b>
Борщи.....	97
211. Борщ «Краснодарский».....	97
212. Борщ «Московский».....	98
213. Борщ зеленый.....	99
214. Борщ с кенийской фасолью .....	100
215. Борщ с капустой и картофелем .....	101
216. Борщ с мелкошинкованными овощами .....	102
217. Борщ «Сибирский».....	103
Рассольники .....	105
218. Рассольник «Ленинградский» .....	105
219. Рассольник «Домашний» .....	106
220. Рассольник по-россошански.....	107
Солянки .....	107
221. Солянка домашняя.....	107
222. Солянка сборная мясная.....	108
223. Солянка.....	109
224. Солянка рыбная .....	110
Супы-пюре .....	111
225. Суп-пюре из горошка зеленого .....	111
226. Суп-пюре из моркови .....	112
227. Суп-пюре из разных овощей.....	112
228. Суп-пюре из тыквы и овощей.....	113
229. Суп-пюре из цветной капусты.....	113
230. Суп-пюре картофельный.....	114
231. Суп-пюре из гороха .....	115

232. Суп-пюре куриный .....	116
233. Суп-пюре овощной .....	117
234. Суп-пюре из баклажанов.....	118
Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями....	119
235. Суп картофельный с фрикадельками .....	119
236. Бразильский суп.....	120
237. Суп «Дхал» .....	120
238. Суп из овощей .....	121
239. Суп из печеных овощей с говядиной .....	122
240. Суп «Кантри» .....	123
241. Суп картофельный с горохом .....	123
242. Суп картофельный с макаронами.....	124
243. Суп картофельный с мясом, лапшой, фасолью (бурчак-шурка) .....	125
244. Суп картофельный с рисом.....	125
245. Суп картофельный с рыбой .....	126
246. Суп с фасолью на бульоне .....	127
247. Суп картофельный .....	127
248. Суп «Кубанский» .....	128
249. Суп «Минестроне».....	129
250. Суп крестьянский с крупой.....	130
251. Суп «Салоники».....	131
252. Суп харчо.....	131
253. Суп овощной .....	132
254. Суп перловый вегетарианский .....	132
255. Суп рисовый с мелко шинкованными овощами .....	133
256. Суп рисовый с мясом.....	133
257. Суп фасолевый с мясом по-арабски.....	134
258. Суп картофельный с фасолью .....	134
259. Суп с рисом и говядиной.....	135
260. Суп «Чорба» .....	136
Супы молочные.....	137
261. Суп молочный с вермишелью .....	137
262. Суп молочный с крупой .....	138
Супы овощные .....	139
263. «Кюфта-Бозбаш».....	139
264. Суп из овощей с фасолью .....	139
265. Суп из сборных овощей вегетарианский .....	140
266. Суп овощной с курицей .....	141
267. Суп томатный.....	142
268. Суп луковый с ветчиной и сыром .....	142
269. Юшка с кабачками и помидорами.....	143
Бульоны .....	144
270. Бульон куриный .....	144
271. Бульон куриный с зеленью и яйцом.....	145
272. Бульон куриный с зеленью .....	145
Супы рыбные.....	146
273. Суп рыбный.....	146
274. Суп «Дальневосточный».....	147
275. Уха по-царски.....	147

276. Уха ростовская .....	148
Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой и бобовыми .....	149
277. Суп куриный с кукурузой .....	149
278. Суп куриный .....	149
279. Суп с клецками .....	150
280. Суп с лапшой.....	151
281. Суп с макаронными изделиями .....	151
282. Суп томатный с рисом.....	152
283. Суп-лапша домашняя .....	153
Щи.....	153
284. Щи зеленые .....	153
285. Щи из квашенной капусты.....	154
286. Щи из шпината.....	155
287. Щи «Новгородские» .....	156

### **БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ ..... 157**

Картофель, овощи запеченные .....	157
288. Баклажаны «Капричезе» .....	157
289. Гратен .....	158
290. Драники по-домашнему .....	158
291. Драники .....	159
292. Запеканка картофельная с мясом отварным.....	159
293. Запеканка картофельная с овощами.....	160
294. Запеканка картофельная с печенью .....	161
295. Зразы картофельные с маслом.....	161
296. Зразы картофельные с овощами .....	162
297. Кабачки, запеченные под соусом .....	163
298. Капуста цветная в сухарях .....	163
299. Капуста цветная, запеченная в соусе сухарном .....	164
300. Картофель по-провански.....	164
301. Картофель, запеченный в сметанном соусе .....	165
302. Картофель, запеченный с луком.....	165
303. Картофель, запеченный с розмарином .....	166
304. Картофель, запеченный с фасолью .....	166
305. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами .....	167
306. Картофельные шарики .....	167
307. Картофельный пудинг .....	168
308. Котлеты капустные.....	168
309. Котлеты картофельные .....	169
310. Котлеты морковные.....	169
311. Котлеты свекольные.....	170
312. Крокеты из моркови с изюмом .....	170
313. Лепешки картофельные .....	171
314. Овощи запеченные (вариант №1).....	172
315. Овощи запеченные (вариант №2).....	172
316. Овощи запеченные (вариант №3).....	173
317. Овощи по-азиатски .....	174
318. Овощи соте .....	174
319. Овощные шашлычки .....	175

320. Перец запеченный .....	175
321. Помидоры фаршированные .....	176
322. Сырники по-гречески .....	176
Картофель, овощи тушеные .....	177
323. Баклажаны тушеные .....	177
324. Вок из овощей .....	177
325. Вок рис с овощами .....	178
326. Капуста, тушеная с колбасными изделиями .....	178
327. Капуста, тушеная с мясом .....	179
328. Капуста тушеная .....	180
329. Капуста цветная тушеная со сметаной .....	181
330. Овощи тушеные .....	181
331. Овощное рагу с баклажанами .....	182
332. Перец, фаршированный овощами и рисом .....	183
333. Перец, фаршированный овощами .....	183
334. Рагу из овощей .....	184
335. Рататуй .....	185
336. Свекла тушеная .....	186
337. Фасоль стручковая со сливками .....	186
338. Фасоль тушеная с овощами и нутом .....	186
Овощи отварные .....	187
339. Капуста брокколи на пару .....	187
340. Капуста цветная на пару .....	187
341. Капуста цветная отварная с маслом .....	187
342. Кукуруза отварная .....	188
343. Овощи отварные с маслом растительным .....	188
344. Овощи отварные с маслом сливочным .....	188
345. Овощи припущенные со сливочным маслом .....	189
<b>БЛЮДА ИЗ КРУП .....</b>	<b>190</b>
346. Мюсли с молоком .....	191
347. Хлопья сладкие с йогуртом .....	191
348. Хлопья сладкие с молоком .....	191
Каши .....	191
349. Каша вязкая .....	191
350. Каша жидкая .....	192
351. Каша гречневая .....	193
352. Каша манная .....	193
353. Каша манная с изюмом .....	194
354. Каша манная с яблочками .....	194
355. Каша «Дружба» с курагой .....	195
356. Каша «Дружба» .....	195
357. Каша кукурузная жидкая с сухофруктами .....	196
358. Каша рассыпчатая .....	196
359. Каша овсяная с курагой .....	197
360. Каша овсяная на молоке .....	197
361. Каша рисовая .....	198
362. Каша рисовая с изюмом .....	198
363. Каша рисовая с яблоком .....	199

364. Каша пшеница .....	199
365. Каша пшеница с изюмом.....	200
366. Каша пшеница с курагой.....	200
Изделия из круп .....	201
367 Запеканка манная.....	201
368. Запеканка рисовая, пшеница, пшеница с тыквой.....	202
369. Запеканка рисовая с творогом и изюмом .....	202
370. Запеканка рисовая с творогом и соусом ягодным .....	203
371. Запеканка рисовая.....	204
372. Запеканка со свежими плодами.....	204
373. Каша гречневая с овощами (брокколи, кабачки, морковь, лук репчатый)...	205
374. Крупеник .....	206
375. Кускус по-мексикански.....	206
376. Мамалыга .....	207
377. Паэлья .....	207
378. Плов из риса с курагой.....	208
379. Плов с изюмом.....	208
380. Пудинг рисовый, маннй .....	209
381. Ризотто.....	210
382. Рис с овощами (капуста цветная, кабачки, фасоль стручковая, морковь, лук репчатый).....	210
<b>БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ .....</b>	<b>211</b>
383. Бобовые в соусе .....	211
384. Бобовые с тушеной капустой.....	212
385. Гороховое пюре с копченостями.....	212
386. Запеканка из бобовых и картофеля.....	213
387. Пюре из бобовых с картофелем .....	213
388. Пюре из бобовых с маслом сливочным и луком .....	214
389. Пюре из бобовых .....	214
390. Чечевица с луком.....	215
<b>БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....</b>	<b>215</b>
391. Вок лапша с форелью в сливочном соусе .....	215
392. Вок спагетти разноцветные .....	216
393. Вок спагетти с кальмаром.....	216
394. Лапшевник с творогом .....	217
395. Лапшевник.....	218
396. Макаронник с печенью.....	218
397. Макаронник.....	219
398. Макароны спагетти с брокколи .....	219
399. Макароны, запеченные с сыром.....	220
400. Макароны отварные с овощами (лук, морковь).....	220
401. Макароны с ветчиной и томатом .....	221
402. Макароны с овощами .....	221
403. Макароны с томатом .....	222
404. Паста «Болоньезе».....	222
405. Паста «Карбонара» .....	223
406. Паста сливочная с курицей.....	224

407. Паста томатная с кальмарами.....	224
408. Паста «Фарфалле с соусом «Песто».....	225
409. Пастисио .....	225
410. Фунчоза с овощами.....	226

### **БЛЮДА ИЗ ЯИЦ ..... 227**

411. Драчена .....	227
412. Омлет с ветчиной.....	228
413. Омлет с зеленым горошком .....	228
414. Омлет с зеленью.....	229
415. Омлет с колбасными изделиями.....	229
416. Омлет с перцем .....	230
417. Омлет с помидором .....	230
418. Омлет с сыром запеченный.....	231
419. Цветная капуста под омлетом.....	231
420. Омлет .....	232
421. Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую .....	232
422. Фритатта с сыром и ветчиной.....	233

### **БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА ..... 234**

423. Запеканка из творога с вишней.....	234
424. Запеканка из творога с какао .....	235
425. Запеканка из творога с клюквой.....	235
426. Запеканка из творога с курагой .....	236
427. Запеканка из творога с морковью.....	237
428. Запеканка из творога с яблоками.....	237
429. Зразы из творога.....	238
430. Запеканка из творога .....	239
431. Пудинг из творога, запеченного с изюмом.....	240
432. Пудинг из творога запеченный.....	240
433. Пудинг из творога с персиком.....	241
434. Пудинг из творога с шоколадом.....	242
435. Суфле творожное запеченное .....	242
436. Сырники из творога промышленного производства .....	243
437. Сырники из творога.....	243
438. Сырники с изюмом .....	244
439. Сырники с цукатами.....	244
440. Сырники по-киевски.....	245

### **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ..... 246**

Рыба запеченная.....	247
441. Рыба (филе) в тесте запеченная .....	247
442. Рыба аппетитная .....	247
443. Рыба в соусе запеченная.....	248
444. Рыба запеченная.....	249
445. Рыба, запеченная «Пикантная» .....	249
446. Рыба, запеченная под маринадом.....	250
447. Рыба, запеченная по-олимпийски .....	250
448. Рыба, запеченная по-провансальски .....	251

449. Рыба, запеченная с картофелем по-русски .....	252
450. Рыба, запеченная с кунжутом .....	252
451. Рыба, запеченная с луком и сыром .....	253
452. Рыба, запеченная с томатом.....	253
453. Рыба, запеченная с сыром .....	254
454. Рыба по-архангельски .....	254
455. Рыба по-средиземноморски .....	255
456. Стейк из семги .....	255
457. Суфле рыбное.....	256
Рыба припущенная .....	257
458. Вок кальмар с овощами.....	257
459. Рыба припущенная .....	257
460. Рыба, припущенная в молоке .....	257
Рыба тушеная .....	258
461. Рыба, тушеная с овощами .....	258
Блюда из котлетной массы .....	259
462. Биточки из рыбы с зеленым маслом .....	259
463. Биточки рыбные по-домашнему .....	259
464. Кнели рыбные отварные .....	260
465. Зразы рыбные рубленые .....	260
466. Котлеты, биточки рыбные .....	261
467. Котлеты или биточки рыбные любительские .....	262
468. Котлеты рыбные с панировочными сухарями .....	262
469. Тефтели рыбные с сырым соусом.....	263
470. Тефтели рыбные .....	264
471. Фишболы .....	265
472. Каштаны рыбные с соусом пикантным .....	265
473. Фрикадельки рыбные .....	266
474. Шницель рыбный натуральный рубленный.....	267
475. Фрикадельки рыбные для супа.....	267
<b>БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....</b>	<b>268</b>
Мясо запеченное, субпродукты.....	269
476. Говядина запеченная .....	269
477. Говядина, запеченная с макаронами и сыром .....	270
478. Запеканка из печени с рисом .....	271
479. Запеканка с говядиной и овощами .....	272
480. Лепешка с говядиной и фасолью.....	273
481. Лепешка с говядиной.....	273
482. Лепешка с мясом и овощами .....	274
483. Мясо по-французски.....	274
484. Оладьи из печени с морковью .....	275
485. Оладьи из печени .....	276
486. Пита (лепешка) с шашлычками .....	276
487. Суфле из отварного мяса (говядина) .....	277
488. Суфле из печени.....	277
489. Шейка свиная запеченная .....	278
490. Щницель с болгарским перцем .....	279
Тушеное мясо, субпродукты.....	280

491. Азу по-татарски.....	280
492. Азу из говядины с картофелем .....	281
493. Бефстроганов.....	281
494. Вок говядина с овощами .....	282
495. Говядина в кисло-сладком соусе .....	283
496. Говядина по-мексикански .....	284
497. Говядина с ананасом.....	285
498. Говядина с овощами .....	285
499. Говядина тушеная .....	286
500. Говядина тушеная с капустой.....	287
501. Говядина тушеная с картофелем .....	288
502. Говядина тушеная с черносливом .....	289
503. Гуляш .....	290
504. Жаркое по-домашнему (говядина).....	291
505. Мясо шпигованное.....	291
506. Паприкаш.....	292
507. Печень по-строгановски.....	292
508. Печень тушеная (говяжья) .....	293
509. Плов мясной .....	293
510. Плов из кролика .....	294
511. Поджарка из говядины .....	295
512. Поджарка из свинины.....	295
513. Язык тушеный в сметанном соусе .....	296
Отварное мясо, субпродукты.....	297
514. Мясо отварное (говядина).....	297
515. Начинка мясная.....	297
516. Начинка «Сосиска в томатной соусе».....	298
517. Начинка «Сосиска с огурцом».....	298
518. Сардельки, колбаски (сосиски) отварные.....	298
519. Язык отварной (говяжий).....	299
Блюда из рубленного мяса .....	299
520. Биточки из свинины.....	299
521. Биточки по-белорусски .....	300
522. Биточки с геркулесом .....	300
523. Бифштекс по-домашнему.....	301
524. Голубцы ленивые .....	301
525. Голубцы с соусом .....	302
526. Голубцы .....	303
527. «Ежики» мясные .....	304
528. Зразы из говядины с манной кашей .....	305
529. Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (вариант №1) .....	306
530. Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (вариант №2) .....	306
531. Зразы с луком и яйцом .....	307
532. Зразы с яйцом.....	308
533. Котлета натуральная рубленая .....	309
534. Котлеты, биточки, шницели рубленные (говядина) (вариант №1) .....	309
535. Котлеты домашние запеченные.....	310
536. Котлеты, биточки, шницели рубленные (говядина) (вариант №2) .....	311
537. Котлеты «Московские» .....	311

538. Котлеты мясные рубленые с соусом молочным .....	312
539. Котлеты «Полтавские» .....	313
540. Люля-кебаб из говядины .....	313
541. Люля-кебаб из свинины и курицы .....	314
542. Митболы .....	314
543. Митбол с томатным соусом .....	315
544. Тефтели с рисом с соусом томатным .....	316
545. Тефтели с рисом .....	316
546. Тефтели из говядины с соусом .....	317
547. Тефтели из говядины .....	318
548. Фрикадельки мясные (к супу) .....	319
549. Фрикадельки «Наполи» .....	319
550. Фрикадельки мясные .....	320
551. Мясоовощные котлеты с говядиной .....	321
552. Рулет с луком и яйцом .....	321
553. Фрикадельки по-калининградски .....	322
554. Чевапчичи .....	323
555. Чиполлетти из говядины .....	323
556. Чиполлетти пикантные .....	324
557. Шницель (говядина) .....	325
558. Шницель свиной .....	325

## **БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ .....**

<b>Птица запеченная .....</b>	<b>326</b>
559. Бризоль .....	326
560. Грудка куриная, запеченная с помидорами .....	327
561. Грудка куриная, запеченная с сыром .....	327
562. Жульен из птицы с орехами .....	328
563. Куриная грудка в прованских травах .....	328
564. Куриное филе запеченное .....	329
565. Куриные шашлычки .....	329
566. Куриный шашлычок со сладким перцем .....	330
567. Курица с ананасами .....	330
568. Куры запеченные .....	331
569. Лепешка с курицей .....	331
570. Медальон из птицы .....	332
571. Мясо птицы по-царски .....	332
572. Суфле из отварной птицы .....	333
573. Филе индейки с сыром и луком .....	334
574. Филе куриное в кляре .....	334
575. Филе куриное в сухарях .....	335
576. Филе птицы, запеченное на шпажках .....	335
<b>Птица тушеная, отварная .....</b>	<b>336</b>
577. Вок курица с рисом и овощами .....	336
578. Голень куриная тушенная в соусе .....	336
579. Соус «Альфредо» .....	337
580. Гуляш из мяса птицы .....	338
581. Индейка отварная .....	338
582. Индейка по-строгановски .....	339

583. Индейка тушеная в соусе с овощами .....	339
584. Индейка тушеная .....	340
585. Кармашки куриные .....	341
586. Курица в сырном соусе .....	341
587. Курица по-сицилийски .....	342
588. Курица по-тайски .....	342
589. Курица тушеная .....	343
590. Начинка жульен с курицей .....	344
591. Плов из индейки .....	344
592. Плов куриный .....	345
593. Птица отварная (курица) .....	346
594. Птица, тушенная в сметанном соусе .....	346
595. Наггетсы, стрипсы, байтсы .....	347
596. Птица, тушенная в соусе с овощами .....	348
597. Птица, тушенная в соусе сметанном с томатом .....	348
598. Рагу из мяса птицы (курица) .....	349
599. Фрикассе из курицы .....	350
600. Чахохбили из кур .....	350
Блюда из рубленного мяса птицы .....	351
601. Биточки из индейки паровые .....	351
602. Биточки рубленные куриные .....	351
603. Бифштекс «Нежность» .....	352
604. Голубцы ленивые из индейки порционные .....	352
605. «Ежики» куриные .....	353
606. Кнели из птицы с рисом .....	354
607. Котлета де-воляй .....	354
608. Котлета куриная, запеченная с соусом салатным .....	355
609. Котлета по-киевски .....	355
610. Котлеты рубленные из птицы с панировочными сухарями .....	356
611. Котлеты из филе птицы натуральные .....	356
612. Котлеты куриные с ветчиной .....	357
613. Котлеты пожарские .....	358
614. Котлеты рубленные из птицы с соусом молочным .....	358
615. Котлеты рубленные из птицы .....	359
617. Котлеты, шницели натуральные рубленные куриные .....	360
617. Тефтели из индейки в белом соусе .....	360
618. Тефтели из индейки с рисом «Ежики» .....	361
619. Фрикадельки куриные .....	362
620. Чикенбол с молочным соусом .....	363
621. Чиполлетти из курицы .....	363
622. Шницель рубленный куриный .....	364
<b>ГАРНИРЫ .....</b>	<b>365</b>
Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий .....	365
624. Рис пикантный .....	365
625. Рис припущенный .....	366
626. Изделия макаронные отварные .....	366
627. Гречка отварная рассыпчатая .....	367
628. Рис отварной .....	367

629. Изделия макаронные отварные (спагетти) .....	368
630. Ризотто.....	368
631. Фарфалле .....	369
Гарниры из картофеля и овощей.....	369
632. Ассорти из печенных овощей.....	369
633. Картофель, запеченный по-домашнему.....	370
634. Картофель отварной с зеленью .....	370
635. Картофель отварной, запеченный с сыром .....	371
636. Картофель отварной резаный .....	371
637. Кабачки, припущенные с овощами .....	372
638. Кабачки, тушенные в сметанном соусе .....	372
639. Капуста тушеная .....	373
640. Картофель отварной, запеченный с растительным маслом .....	373
641. Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом.....	374
642. Картофель печеный с маслом.....	374
643. Пюре картофельное .....	375
644. Картофель по-деревенски с паприкой .....	375
645. Картофель по-деревенски с сыром.....	376
646. Картофель по-деревенски .....	376
647. Картофель тушеный .....	377
648. Картофель фри .....	378
649. Картофельные клецки .....	378
650. Овощи тушеные с фасолью .....	379
651. Пюре из кабачков.....	379
652. Пюре из моркови .....	380
653. Пюре из овощей.....	380
654. Пюре из цветной капусты и картофеля .....	381
655. Пюре картофельное с тыквой.....	381
656. Фасоль стручковая отварная.....	382
657. Каша гречневая с луком .....	382
658. Каша гречневая с овощами .....	382
659. Рис припущенный с томатом.....	383
660. Рис с горошком, кукурузой и морковью (вариант №1).....	383
661. Рис с горошком, кукурузой и морковью (вариант №2).....	384
662. Рис с горошком .....	384
663. Рис с кукурузой и морковью.....	385
664. Рис с кукурузой.....	386
665. Рис с овощами .....	386
666. Сложный овощной гарнир (картофель, морковь).....	387
<b>СОУСЫ .....</b>	<b>387</b>
Соусы сметанные.....	388
667. Соус сметанный .....	388
668. Соус сметанный с яблоком .....	389
669. Соус сметанный с томатом .....	389
Соусы красные .....	390
670. Соус луковый .....	390
671. Соус томатный (вариант №1) .....	391
672. Соус томатный с кореньями .....	391

673. Соус томатный (вариант №2) .....	392
Соусы молочные .....	393
674. Соус Бешамель .....	393
675. Соус ванильный .....	393
676. Соус карбонара.....	394
677. Соус молочный сладкий с ванилью .....	394
678. Соус молочный сладкий.....	395
679. Соус молочный .....	395
680. Соус пикантный .....	396
681. Соус сливочно-томатный.....	396
682. Соус сливочный со шпинатом.....	396
683. Соус сливочный .....	397
684. Соус сырный.....	397
Соусы сладкие.....	398
685. Молоко сгущенное с сахаром .....	398
686. Джем (повидло, варенье).....	398
687. Соус абрикосовый.....	398
688. Соус апельсиновый.....	399
689. Соус грушевый.....	399
690. Соус клюквенный .....	399
691. Соус персиковый .....	400
692. Соус шоколадный .....	400
693. Соус яблочный .....	400
694. Соус ягодный .....	401
Соусы холодные.....	401
695. Масло оливковое.....	401
696. Масло растительное с лимонным соком.....	401
697. Масло растительное с солью .....	401
698. Масло растительное.....	402
699. Соус «Песто».....	402
700. Соус салатный.....	402
701. Соус чесночный .....	402
Соусы яично-масляные .....	403
702. Соус польский.....	403

<b>СЛАДКИЕ БЛЮДА .....</b>	<b>403</b>
703. Безе с шоколадной прослойкой .....	404
704. Безе .....	405
705. Гранола с малиновым джемом .....	405
706. Груши, запеченные с шоколадным мороженым .....	406
707. Варенье ягодное.....	407
708. Зефирное эскимо.....	407
709. Десерт манго-маракуйя .....	408
710. Десерт «Наполеон» в стакане .....	409
711. Десерт чиа на сливках с апельсиновым желе.....	410
712. Десерт чиа на сливках с желе из черной смородины .....	411
713. Десерт чиа на сливках с клубничным желе.....	411
714. Десерт чиа на сливках с малиновым джемом .....	412
715. Корпусные шоколадные конфеты .....	413

716. Мороженое .....	413
717. Панна-котта с апельсиновым желе .....	413
718. Панна-котта с желе манго .....	414
719. Панна-котта с клубничным желе .....	415
720. Панна-котта с малиновым желе .....	415
721. Панна-котта фисташковая с малиной .....	416
722. Сладкая вата .....	417
723. Сорбет апельсиновый .....	417
724. Сорбет яблочный .....	417
725. Трюфели из белого шоколада с кокосом .....	418
726. Трюфели классические .....	418
727. Фруктовый десерт (пюре) ассорти .....	419
728. Фруктовый десерт (пюре) .....	419
729. Фрукты в шоколаде .....	420
730. Шоколадное маршмелоу .....	420
731. Яблоки, фаршированные изюмом .....	421
732. Яблоки, фаршированные морковью .....	421
733. Яблоки, фаршированные творогом и изюмом .....	421
734. Яблоки, фаршированные творогом .....	422
735. Яблоко печеное с сахаром .....	422
736. Яблоко печеное .....	423
737. Яблочные чипсы .....	423
738. Ягодный десерт .....	423
Плоды свежие .....	424
739. Абрикосы .....	424
740. Апельсины .....	424
741. Бананы .....	424
742. Виноград .....	424
743. Груши .....	425
744. Киви .....	425
745. Лимоны .....	425
746. Мандарины .....	425
747. Сливы .....	425
748. Черешня, вишня .....	426
749. Яблоки .....	426
Фруктовые закуски .....	426
750. «Бодрое утро» .....	426
751. Сочная дыня с виноградом .....	426
752. Стаканчик «Веселые фрукты» .....	426
753. Стаканчик «Сочная компания» .....	427
754. Стаканчик «Фруктовое удовольствие» .....	427
755. Фруктовое ассорти .....	427
756. Фруктовые шашлычки .....	428
757. Фруктовый микс .....	428
758. Экзотик микс .....	428
Желе .....	429
759. Желе вишневое .....	429
760. Желе из молока .....	429
761. Желе из цитрусовых .....	429

762. Желе «Радуга».....	430
763. Желе с персиками консервированными.....	430
764. Желе шоколадное.....	430
765. Желе яблочное .....	431
766. Желе ягодное.....	431

## **НАПИТКИ ..... 432**

Горячие напитки .....	434
Какао и горячий шоколад.....	434
767. Бразильский горячий шоколад .....	434
768. Какао-напиток с молоком сгущенным.....	434
769. Фраппе .....	435
770. Горячий шоколад .....	435
771. Какао на молоке .....	436
772. Горячий шоколад с зефиром .....	436
773. Горячий шоколад с орехом .....	436
Кофейные напитки.....	437
774. Кофейный напиток злаковый на молоке .....	437
775. Кофейный напиток из цикория с молоком .....	437
Чай.....	437
776. Чай.....	437
777. Ягодный чай с облепихой .....	438
778. Чай с джемом .....	438
779. Чай с лимоном и с сахаром .....	439
780. Чай с медом .....	439
781. Чай с молоком и сахаром .....	440
782. Чай (фиточай) с сахаром .....	440
783. Чай фруктовый.....	441
Холодные напитки.....	442
Кисели.....	442
784. Кисель абрикосовый.....	442
785. Кисель из брусники .....	442
786. Кисель из вишни .....	443
787. Кисель из клюквы .....	443
788. Кисель из смородины .....	443
789. Кисель из цитрусовых .....	444
790. Кисель молочный.....	444
791. Кисель фруктовый .....	444
792. Кисель яблочный .....	445
Коктейли молочные.....	445
793. Коктейль ванильный.....	445
794. Коктейль вишневый.....	446
795. Коктейль клубничный .....	446
796. Коктейль молочный крем-брюле.....	447
797. Коктейль мультифрукт.....	447
798. Коктейль персиковый.....	447
799. Коктейль смородиновый .....	447
800. Коктейль тропический.....	448
801. Коктейль фисташковый.....	448

802. Коктейль шоколадный .....	448
Коктейли фруктовые .....	449
803. Коктейль тропический с мускатным орехом .....	449
804. Коктейль фруктовый .....	449
805. Смузи фруктово-ягодный .....	449
806. Смузи фруктовый .....	450
807. Смузи фруктовый с соком .....	450
808. Смузи цитрусовый .....	450
809. Смузи ягодный .....	451
Компоты .....	451
810. Компот из клубники .....	451
811. Компот из клюквы .....	451
812. Компот из брусники .....	452
813. Компот из вишни с яблоками .....	452
814. Компот из плодов свежих (апельсин, мандарин) .....	452
815. Компот из плодов быстрозамороженных (вишня) .....	453
816. Компот из плодов консервированных .....	453
817. Компот из плодов свежих (яблоки) .....	453
818. Компот из плодов свежих (груши) .....	454
819. Компот из плодов сухих (курага) .....	454
820. Компот из плодов сухих .....	454
821. Компот из плодов свежих (лимон) .....	455
822. Компот из плодов свежих .....	455
823. Компот из плодов сухих .....	455
824. Компот из смородины .....	456
825. Компот из плодов сухих (чернослив) .....	456
826. Компот из повидла (джема, варенья) .....	456
827. Компот из яблок с лимоном .....	457
Молоко, кисломолочные напитки .....	457
828. Ацидофилин .....	457
829. Биокефир .....	457
830. Йогурт питьевой фруктовый .....	457
831. Йогурт питьевой .....	458
832. Молоко .....	458
833. Кефир .....	458
834. Йогурт соевый .....	458
835. Ряженка .....	459
Фруктово-ягодные напитки .....	459
836. Глинтвейн вишневый .....	459
837. Глинтвейн яблочный .....	459
838. Лимонад .....	460
839. Лимонад апельсиновый .....	460
840. Лимонад «Бодрость» .....	460
841. Лимонад лимонный .....	461
842. Мохито апельсиновый .....	461
843. Мохито лимонный .....	461
844. Напиток абрикосовый .....	462
845. Напиток из плодов сухих (изюм) .....	462
846. Напиток витаминный .....	462

847. Напиток вишневый .....	463
848. Напиток клубничный.....	463
849. Напиток клюквенный .....	464
850. Напиток малиновый.....	464
851. Напиток молочный .....	464
852. Напиток морковный .....	464
853. Напиток смородиновый .....	465
854. Напиток фруктовый холодный.....	465
855. Напиток из цитрусовых.....	465
856. Напиток яблочный.....	466
857. Отвар шиповника.....	466
Соки и нектары .....	467
858. Нектар фруктовый .....	467
859. Сок фруктовый в ассортименте.....	467

## **МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ..... 468**

Мучные блюда .....	469
Блины, блинчики, оладьи.....	469
860. Блинчик с вишней.....	469
861. Блинчик с рыбой с/с, луком и рисом.....	469
862. Блинчик с яблоком.....	470
863. Блинчики с начинкой.....	470
864. Блинчики.....	471
865. Блины с апельсиновым соусом и шоколадом .....	471
866. Блины с ветчиной и сыром .....	471
867. Блины с капустой и яйцом .....	472
868. Блины с мороженым и шоколадом.....	472
869. Блины с сосисками.....	472
870. Блины со сгущенным молоком и киви.....	472
871. Блины .....	473
872. Блины с яблоком и корицей.....	474
873. Оладушки с грушевым соусом .....	474
874. Оладушки с персиковым соусом .....	475
875. Оладьи промышленного производства.....	475
876. Оладьи из кукурузы .....	475
877. Оладьи по-гречески .....	476
878. Оладьи.....	476
879. Оладьи с изюмом .....	477
880. Оладьи с яблоками.....	477
881. Оладьи шоколадные .....	478
882. Тесто для оладий.....	478
Пельмени, вареники.....	479
883. Вареники ленивые с творогом.....	479
884. Вареники с вишней полуфабрикат.....	479
885. Вареники с вишней.....	480
886. Вареники с джемом полуфабрикат .....	480
887. Вареники с джемом .....	480
888. Вареники с капустой полуфабрикат.....	480
889. Вареники с капустой.....	481

890. Вареники с картофелем полуфабрикат.....	481
891. Вареники с картофелем .....	481
892. Вареники с клубникой полуфабрикат.....	481
893. Вареники с клубникой .....	482
894. Вареники с творогом .....	482
895. Вареники с творогом .....	482
896. Вареники с яблоком полуфабрикат.....	483
897. Пельмени отварные .....	483
898. Вареники с яблоком.....	483
899. Пельмени с соусом сметанным .....	483
900. Тесто для пельменей и вареников .....	484
901. Пельмени полуфабрикат .....	484
Мучные кондитерские изделия .....	485
902. Большое шоколадное печенье с зефирной прослойкой .....	485
903. Классический Брауни с грецкими орехами.....	486
904. Вафли бисквитные с сахарной пудрой .....	487
905. Вафли бисквитные .....	487
906. Вафли ванильные с сахарной пудрой .....	487
907. Вафли ванильные .....	487
908. Вафли лимонные.....	488
909. Вафли шоколадно-апельсиновые.....	488
910. Греческий новогодний торт «Василопита».....	488
911. Десерт «Ночка».....	489
912. Кекс «Столичный».....	490
913. Ванильный капкейк с меренгой .....	490
914. Шоколадный капкейк с меренгой .....	491
915. Кекс апельсиновый.....	492
916. Кекс лимонный .....	493
917. Кекс морковно-миндальный.....	494
918. Кекс морковный.....	495
919. Кекс ореховый с апельсином.....	495
920. Кекс с цукатами .....	496
921. Кекс с шоколадными чипсами.....	497
922. Кекс с шоколадом.....	497
923. Кекс ванильный .....	498
924. Кекс творожный.....	498
925. Кекс фисташковый .....	499
926. Кекс «Фунуропита».....	500
927. Коржик молочный .....	501
928. Крендель с маком.....	501
929. Крендель сахарный.....	502
930. Печенье кукис с валеной клюквой.....	503
931. Печенье кукис с шоколадными дробсами .....	504
932. Печенье кукис шоколадный.....	504
933. Курабье с орехами .....	505
934. Маффин апельсиновый .....	506
935. Маффин ванильный.....	506
936. Маффин с шоколадом и вишней .....	507
937. Маффин шоколадный с клубникой .....	508

938. Маффин шоколадный.....	508
939. Песочник с маком.....	509
940. Печенье тыквенное.....	510
941. Печенье безе.....	510
942. Печенье бисквитное детское.....	511
943. Печенье греческое «Константинуполи».....	511
944. Печенье заварное со сгущенным молоком.....	512
945. Печенье кокосовое без глютена.....	513
946. Печенье курабье бакинское.....	513
947. Печенье миндальное «Твиль».....	514
948. Печенье морковное.....	514
949. Печенье овсяное.....	515
950. Печенье овсяное с брусникой.....	515
951. Печенье овсяное с шоколадом.....	516
952. Печенье ореховое.....	516
953. Печенье с кокосом.....	517
954. Печенье с корицей.....	518
955. Печенье с шоколадной прослойкой.....	518
956. Печенье «Сабле».....	519
957. Печенье соленое с сыром.....	520
958. Печенье творожное с лимоном.....	521
959. Шоколадно-апельсиновое печенье.....	521
960. Пирожное «Картошка».....	522
961. Пирожное клюквенное.....	523
962. Пирожное макарони с фруктовой начинкой.....	524
963. Пирожное «Чайное».....	525
964. Полоска песочно-глазированная.....	526
965. Пончик ванильный с сахарной пудрой.....	527
966. Пончик ванильный.....	527
967. Пончик с корицей с сахарной пудрой.....	527
968. Пончик с корицей.....	528
969. Профитроли с ванильным кремом.....	528
970. Профитроли с начинкой манго-маракуйя.....	529
971. Профитроли с шоколадным кремом.....	531
972. Профитроли со сгущенным молоком.....	532
973. Рожок слоеный с повидлом.....	533
974. Ромовая баба.....	534
975. Рулет фруктовый.....	535
976. Сочник.....	535
977. Тарт с абрикосовой начинкой.....	536
978. Тарталетка с вишневым джемом и шоколадным муссом.....	537
979. Тарт с лимонной начинкой и меренгой.....	538
980. Тарталетка с малиновым джемом и шоколадным муссом.....	539
981. Тарталетка с сырной начинкой и клубничным желе.....	541
982. Тарталетка с сырной начинкой и малиновым желе.....	542
983. Тесто бисквитное ванильное для вафель.....	543
984. Тесто бисквитное для вафель.....	543
985. Торт «Захер».....	544
986. Чизкейк клубничный.....	545

987. Шоколадный рулет с апельсиновым кремом .....	546
988. Эклер с вареным сгущенным молоком.....	547
989. Языки слоеные .....	548
Мучные кулинарные изделия .....	549
Булочки.....	549
990. Багет «Экстра» .....	549
991. Булочка .....	550
992. Булочка «Домашняя» .....	550
993. Булочка «Забава» .....	551
994. Булочка зерновая .....	552
995. Булочка кукурузная .....	553
996. Булочка «Любимая» .....	553
997. Булочка овсяная .....	554
998. Булочка «Осенняя».....	555
999. Булочка пшеничная .....	556
1000. Булочка ржано-пшеничная .....	556
1001. Булочка розовая .....	557
1002. Булочка с изюмом.....	558
1003. Булочка с кокосом .....	559
1004. Булочка с маком (вариант №1).....	559
1005. Булочка с маком (вариант №1).....	560
1006. Булочка с повидлом обсыпная .....	560
1007. Булочка с шоколадом .....	561
1008. Булочка с шоколадом и вишней .....	562
1009. Булочка серая .....	564
1010. Ванильный рулет с малиновым джемом .....	564
1011. Круассан классический .....	565
1012. Пампушка с чесноком .....	566
1013. Плюшка «Московская» .....	567
1014. Плюшка эстонская с сыром .....	567
1015. Хлеб французский с изюмом.....	568
1016. Хлеб французский с розмарином .....	569
Ватрушки.....	569
1017. Ватрушка венгерская.....	569
1018. Ватрушка с абрикосовым джемом .....	570
1019. Ватрушка с повидлом.....	571
1020. Ватрушка с творогом.....	572
Пирожки и пироги .....	572
1021. Канолли с вишней.....	572
1022. Курник .....	573
1023. Пай с творожной начинкой и персиками.....	574
1024. Пирог домашний с маком .....	575
1025. Пирожок с вишневым джемом .....	576
1026. Пирожок с клубничным джемом.....	577
1027. Пирожок с яблочным джемом .....	578
1028. Пирог испанский.....	579
1029. Пирог молочный .....	579
1030. Пирог песочный .....	580
1031. Пирожок с курагой .....	581

1032. Пирожок с вишней.....	581
1033. Пирожок с зеленым луком и яйцом .....	582
1034. Пирожок с капустой и луком.....	582
1035. Пирожок с капустой и яйцом.....	583
1036. Пирожок с картофелем и луком .....	584
1037. Пирожок с клубникой.....	584
1038. Пирожок с морковью .....	585
1039. Пирожок с морковью и рисом .....	586
1040. Пирожок с морковью и яйцом .....	586
1041. Пирожок с мясом и луком.....	587
1042. Пирожок с мясом и рисом.....	587
1043. Пирожок с мясом и яйцом.....	588
1044. Пирожок с мясом, рисом и яйцом .....	588
1045. Пирожок с начинкой «Апельсин» .....	589
1046. Пирожок с начинкой ирис.....	590
1047. Пирожок с рисом .....	590
1048. Пирожок с рисом и яйцом.....	591
1049. Пирожок с рыбой и луком.....	592
1050. Пирожок с рыбой и рисом.....	592
1051. Пирожок с творогом .....	593
1052. Пирожок с яблоком.....	594
1053. Пирожок слоеный с колбасой и сыром.....	594
1054. Пирожок слоеный с мясом.....	595
1055. Пирожок слоеный с сыром .....	596
1056. Пирожок со смородиной .....	597
1057. Пирожки критские с творогом «Калицуния» .....	597
1058. Пирожки по-гречески .....	598
1059. Слойка промышленного производства в ассортименте .....	599
1060. Слойка с бананом.....	600
1061. Слойка с маком, глазированная шоколадом.....	600
1062. Пирожок слоеный с сыром .....	600
1063. Улитка с маком .....	601
1064. Хачапури.....	601
1065. Шарлотка .....	602
1066. Ягодный пай.....	602
Колбасные изделия, запеченные в тесте.....	603
1067. Горячий завтрак .....	603
1068. Корзиночка слоеная с колбасой.....	603
1069. Корн-дог.....	604
1070. Сарделька, запеченная в тесте .....	604
1071. Сосиска, запеченная в тесте.....	605
Лепешки.....	605
1072. Кесадила вегетарианская.....	605
1073. Лепешка с кунжутом .....	606
1074. Лепешка с сыром .....	607
1075. Пита (лепешка) с запеченной курицей.....	608
1076. Пита (лепешка)с курицей.....	608
1077. Пита с ветчиной, сыром и овощами .....	609
1078. Пита с сыром и зеленью .....	610

1079. Пита.....	610
1080. Тортилья с зеленью .....	611
1081. Тортилья с куркумой.....	611
1082. Тортилья с томатом .....	612
1083. Фахитос с курицей.....	612
Пицца.....	613
1084. Брушкетта.....	613
1085. Основа для пиццы средиземноморской.....	614
1086. Пицца вегетарианская .....	614
1087. Пицца итальянская .....	615
1088. Пицца «Маргарита».....	615
1089. Средиземноморская пицца с ветчиной и сыром.....	616
1090. Пицца с ветчиной.....	617
1091. Средиземноморская пицца с курицей и сыром.....	617
1092. Пицца «Салями» .....	618
1093. Средиземноморская пицца с мясом и сыром .....	619
1094. Пицца «Фантазия» .....	619
1095. Пицца фирменная .....	620
1096. Тесто для пиццы дрожжевое.....	621
1097. Тесто для пиццы по-итальянски.....	621
1098. Пицца «Ассорти».....	622
1099. Пицца с томатами .....	623
1100. Пицца школьная.....	623
1101. Фокачча с сыром.....	624
1102. Пицца промышленного производства .....	624
Коно пицца.....	624
1103. Коно пицца вегетарианская .....	624
1104. Коно пицца «Итальянская».....	625
1105. Коно пицца «Маргарита».....	625
1106. Коно пицца с ветчиной.....	626
1107. Коно пицца с курицей .....	626
1108. Коно пицца «Салями» .....	626
1109. Рожок для коно пиццы .....	627
Сэндвичи .....	627
1110. Булочка для сэндвича.....	627
1111. Говячий сэндвич с курицей .....	628
1112. Панини с птицей .....	628
1113. Сэндвич из птицы с овощами (вариант №1) .....	628
1114. Сэндвич из птицы с овощами (вариант №2) .....	629
1115. Сэндвич из птицы с овощами (для учителей) .....	629
1116. Сэндвич из птицы с овощами с фирменным соусом.....	630
1117. Сэндвич с ветчиной (для учителей) .....	630
1118. Сэндвич с ветчиной и сыром .....	630
1119. Сэндвич с ветчиной и сыром без соуса .....	631
1120. Сэндвич с ветчиной и сыром (для учителей) .....	631
1121. Сэндвич с говядиной .....	632
1122. Сэндвич с говядиной (для учителей) .....	632
1123. Сэндвич с говяжьим языком.....	632
1124. Сэндвич с колбасой и овощами.....	633

1125. Сэндвич с колбасой и овощами (хлеб тостовый).....	633
1126. Сэндвич с колбасой и овощами без соуса .....	634
1127. Сэндвич с колбасой и овощами (для учителей) .....	634
1128. Сэндвич с колбасой и сыром .....	634
1129. Сэндвич с котлетой из говядины с сыром .....	635
1130. Сэндвич с котлетой из говядины.....	635
1131. Сэндвич с котлетой из курицы .....	636
1132. Сэндвич с курицей.....	636
1133. Сэндвич с курицей (для учителей).....	636
1134. Сэндвич с семгой (для учителей) .....	637
1135. Сэндвич с семгой и овощами (для учителей).....	637
1136. Сэндвич с семгой с соусом салатным .....	637
Фарши .....	638
1137. Фарш вишневый для вареников .....	638
1138. Фарш вишневый.....	638
1139. Фарш из зеленого лука с яйцом.....	638
1140. Фарш из капусты с луком .....	639
1141. Фарш из капусты с яйцом .....	639
1142. Фарш из картофеля с луком.....	640
1143. Фарш из мяса с луком, с рисом, с яйцом .....	640
1144. Фарш из риса с луком, с яйцом .....	641
1145. Фарш рыбный с луком, с рисом .....	641
1146. Фарш клубничный для вареников.....	642
1147. Фарш из риса с луком, с яйцом .....	642
1148. Фарш творожный .....	643
1149. Фарш яблочный.....	643
Хот-дог.....	643
1150. Булочка для хот-дога .....	643
1151. Хот-дог датский .....	644
1152. Хот-дог «Лакки Лучано» с салатом «Коул Слоу» .....	644
1153. Хот-дог с помидорами.....	645
1154. Хот-дог с помидорами и консервированным огурцом.....	645
1155. Хот-дог со свежими овощами.....	645
1156. Хот-дог французский.....	646
Буритто .....	646
1157. Буритто с говядиной и фасолью.....	646
1158. Буритто с курицей.....	647
1159. Буритто с мясом и овощами.....	647
1160. Буритто с овощами .....	648
Роллы .....	648
1161. Ролл с ветчиной и сыром.....	648
1162. Ролл с курицей и консервированным огурцом, с салатным и томатным соусом .....	649
1163. Ролл с курицей и консервированным огурцом, с салатным соусом .....	649
1164. Ролл с курицей, овощами, соусами салатным и томатным.....	650
1165. Ролл с курицей, овощами, соусом салатным.....	650
Бургеры.....	651
1166. Блэк бургер.....	651
1167. Бургер «Фермерский».....	651

1168. Котлета натуральная рубленая в булочке пшеничной (гамбургер школьный) .....	652
1169. Чиз Бургер .....	653
1170. Чикен Бургер .....	653
Осетинские пироги .....	654
1171. Осетинский пирог с колбасой.....	654
1172. Осетинский пирог с птицей .....	654
1173. Осетинский пирог с сосисками .....	655
Киш .....	656
1174. Киш с ветчиной.....	656
1175. Киш с зеленью.....	656
1176. Киш с сыром.....	657
Поп-корн, чипсы, сухарики .....	658
1177. Поп-корн сладкий .....	658
1178. Поп-корн соленый .....	658
1179. Сухарики из хлеба пшеничного .....	658
1180. Чипсы с сыром .....	658
Тесто .....	659
1181. Тесто дрожжевое.....	659
1182. Тесто дрожжевое слоеное .....	660
1183. Тесто для осетинского пирога .....	661
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>662</b>
Нормы при взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд .....	662
Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов .....	669