

ЦЕНТРОСОЮЗ СССР и РСФСР
УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

9 226
1227

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ

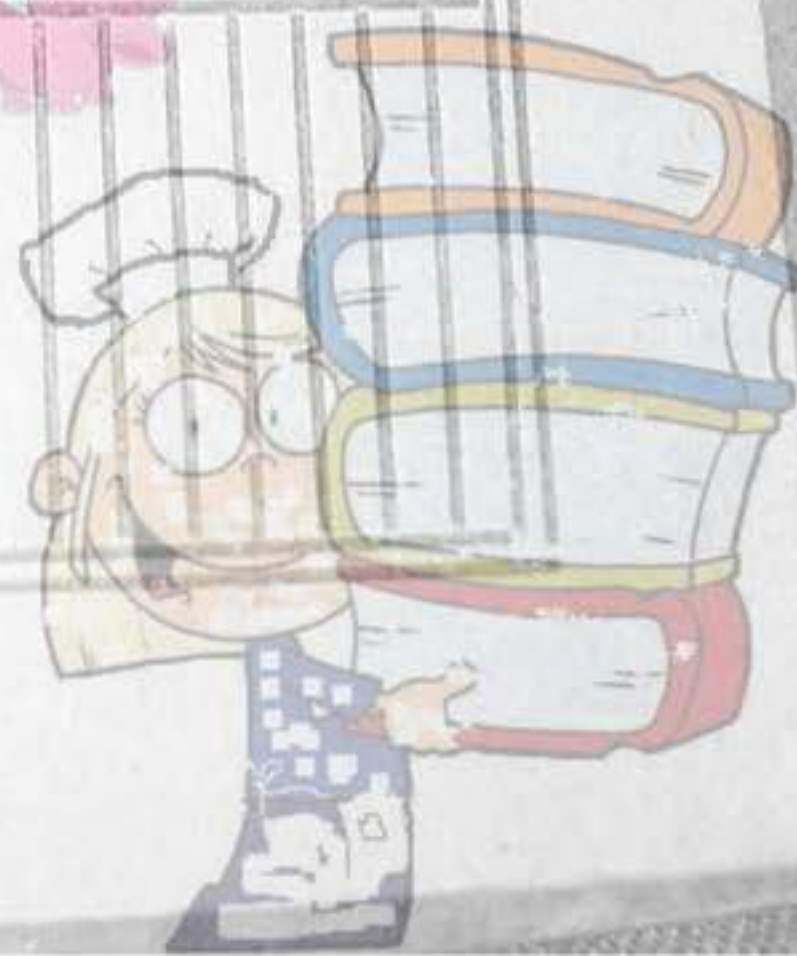
ЗАКУСОК и БЛЮД
для коммерческих чайных

РАСКЛАДКИ

НА УКАЗАННЫЕ ЗАКУСКИ и БЛЮДА
и ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



МОСКВА
1946



Наименование закусок и блюд

- | | |
|----|-------------------------------|
| 49 | Простокваша |
| 50 | Молоко натуральное |
| 51 | Яичница со свежими помидорами |
| 52 | Яичница со свежими грибами |
| 53 | Яичница с кабачками |
| 54 | Омлет с кабачками |

Примечание. Изготовление перечисленных в настоящем дополнительном ассортименте сезонных закусок и блюд должно производиться по прилагаемым при этом раскладкам.

Дополнительный ассортимент национальных сезонных блюд и раскладки на них разрабатываются и утверждаются Министерствами торговли республик, не имеющих областного деления, и обл(край)торготделами.

Цены на сезонные закуски и блюда устанавливаются на месте в порядке, указанном в примечании № 1—2 к прейскуранту № 2, приложенному к приказу Наркомторга СССР № 60 от 19 февраля 1946 г.

Начальник отдела столовых, ресторанов,
буфетов и кафе Министерства торговли СССР

А. Невижин



РАСКЛАДКИ

на дополнительный ассортимент закусок и блюд для
коммерческих чайных в городах, рабочих поселках
районных центрах

№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Норма выходов готовых блюд (в гр.)
1	Кабачки по-гречески Кабачки 200 Лук репчатый 15 Морковь 20 Петрушка и сельдерей 15 Капуста свежая 50 Томат-пюре 20 Уксус 3% 5 Сахар песок 3 Чеснок 3 Масло растительное 10 Зеленый лук 15 Укроп или зеленая петрушка 5 Специи — Соль 4	

Выход : 225

2 Баклажаны фаршированные в томате

Баклажаны	150
Капуста свежая	50
Лук зеленый	20
Морковь	25



№ п/п	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Норма выходов готовых блюд (в гр.)
	Петрушка и сельдерей	15
	Томат-пюре	20
	Помидоры свежие	20
	Масло растительное	10
	Мука пшеничная	5
	Чеснок	2
	Сахар	3
	Соль	4
	Специи	—
	Выход	205

3 Перец фаршированный овощами

Перец сладкий	150
Морковь	30
Репка или брюква	20
Лук репчатый	20
Лук зеленый	20
Укроп или петрушка	3
Капуста свежая	50
Томат-пюре	30
Чеснок	2
Мука пшеничная	3
Масло растительное	10
Соль	4
Специи	—

Выход 240

4 Икра овощная

Баклажаны	75
Кабачки	75
Лук репчатый	30
Томат-пюре	25
Лук зеленый	15
Масло растительное	10
Чеснок	2
Уксус 3%	5



№	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр)
	Соль 3 Специи —	
	Выход	160
5	Икра грибная	
	Грибы сухие 15 Грибы соленые 75 Лук репчатый 15 Лук зеленый 20 Масло растительное 10 Уксус 3% 5 Укроп 5 Специи —	
	Выход	125
6	Редис с яйцом в сметане	
	Редис красный или белый 140 Яйцо 1/4 шт. Сметана 30 Соль 2 Укроп 2	
	Выход	140
7	Салат из свежих помидоров с луком	
	Помидоры свежие 100 Лук репчатый 20 Салат зеленый 10 Масло растительное 5 Уксус 3% 10 Сахар 1 Соль 3 Укроп 2 Специи —	
	Выход	120

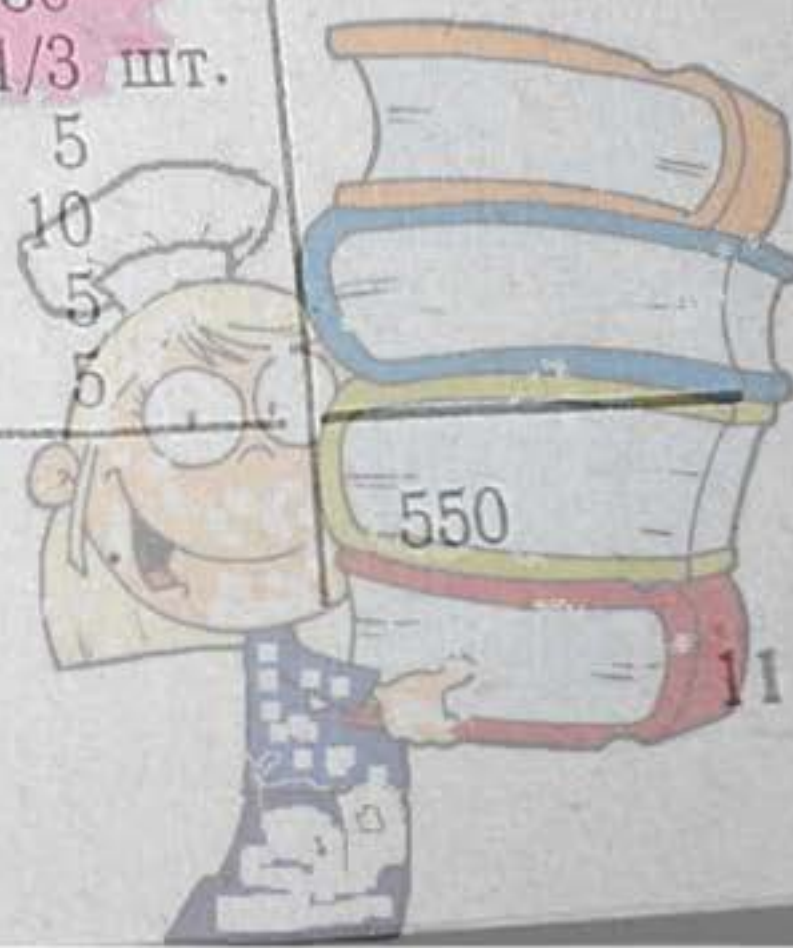
Государственный
архив на Ленинград
Библиотека СССР
им. В. И. Ленина



№ п/п	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
8	Салат из помидоров и огурцов	
	Помидоры свежие	60
	Огурцы свежие	50
	Салат зеленый	10
	Лук зеленый	10
	Масло растительное	5
	Уксус 3%	15
	Сахар	1
	Соль	3
	Специи	—
	Выход	130
9	Салат зеленый с огурцом в сметане	
	Салат зеленый	40
	Огурцы свежие	50
	Яйцо	1/4 шт.
	Сметана	20
	Уксус	5
	Сахар	1
	Соль	3
	Укроп	2
	Специи	—
	Выход	105
10	Салат из зелени с яйцом («Весна»)	
	Капуста цветная	40
	Бобы зеленые (стручки)	20
	Помидоры	40
	Огурцы	50
	Горошек зеленый	20
	Салат латук	20
	Яйцо	1/4 шт.
	Сметана	30



№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
	Уксус 3% 10 Соль 3 Сахар 2 Специи —	
	Выход	190
11	Окрошка	
	Квас хлебный 350 Картофель 100 Морковь 20 Репа 15 Лук зеленый 50 Огурцы свежие 100 Сметана 30 Яйцо 1/3 шт. Сахар 5 Горчица готовая 2 Соль 5 Укроп 5	
	Выход	550
12	Борщ холодный	
	Свекольный отвар 350 Свекла 120 Морковь 20 Лук зеленый 30 Огурцы соленые 100 Сметана 30 Яйцо 1/3 шт. Сахар 5 Уксус 3% 10 Соль 5 Укроп 5	
	Выход	550



13

Свекольник

Квас хлебный	350
Свекла	120
Морковь	20
Лук зеленый	30
Огурцы свежие	100
Сметана	30
Яйцо	1/3 шт.
Сахар	5
Соль	5
Укроп	5

Выход . . . 550

14

Ботвинья с судаком или другой рыбой

Судак свежий (или соленый)	150
Квас хлебный	400
Шпинат	100
Щавель	50
Лук зеленый	30
Огурцы свежие	80
Хрен (корень)	20
Укроп	12
Сахар	5
Соль	5

63

Выход . . . 550

15

Щи зеленые с яйцом и сметаной

Крапива молодая	150
Щавель	100
Лук репчатый	15
Лук зеленый	20
Мука 72%	5
Жиры	5
Сметана	15
Яйцо	1/2 шт.
Соль	5



Перец горошком
Лавровый лист

Зелень петрушки или укроп

0,05

0,02

3

Выход

550

16

Суп из щавеля с вермишелью или лапшей

Щавель

Вермишель

150

Морковь

20

Петрушка

10

Лук репчатый

5

Лук зеленый

15

Масло животное

15

Яйцо

10

Молоко

1/4 шт.

Соль

50

Лавровый лист

5

Перец

0,02

Укроп или зелень

0,05

3

Выход

550

17

Суп картофельный со щавелем

Щавель

100

Картофель

200

Морковь

15

Петрушка

10

Лук репчатый и порей

25

Масло животное

10

Молоко

50

Яйцо

1/4

Соль

5

Перец

0,05

Лавровый лист

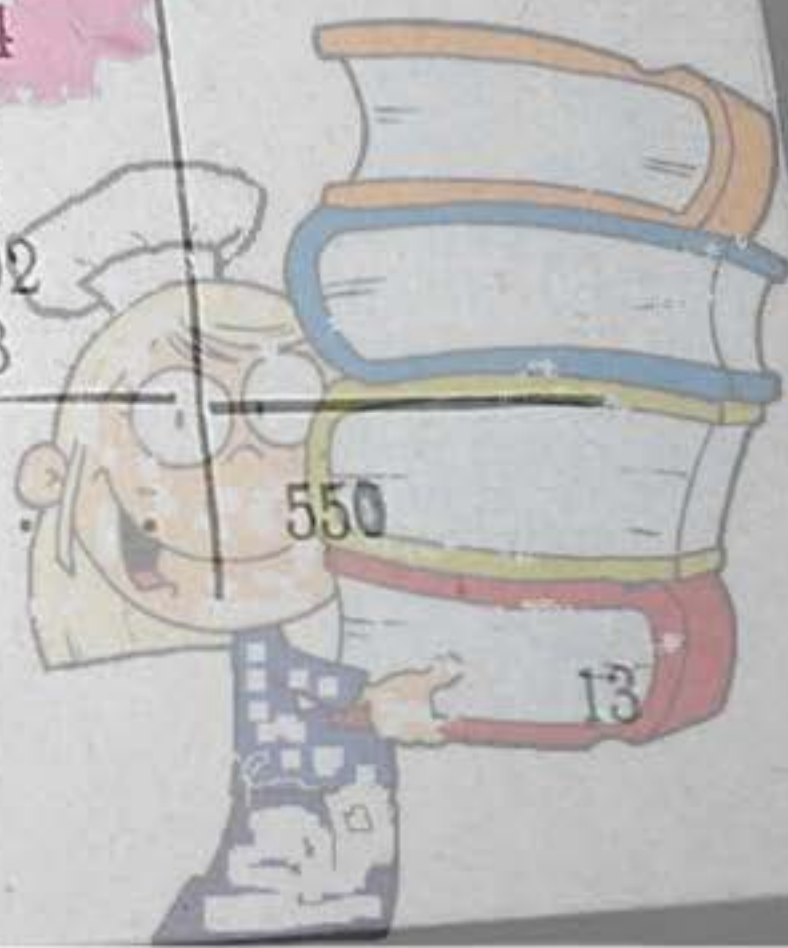
0,02

Укроп или зелень

3

Выход

550



18

Суп из кабачков с грибами

Грибы белые свежие	50
Кабачки	150
Картофель	100
Морковь	20
Петрушка	10
Сельдерей	5
Лук зеленый	15
Помидоры свежие	40
Жиры животные	5
Сметана	20
Соль	5
Перец горошком	0,05
Лавровый лист	0,02
Укроп или зелень петрушки	3

Выход

550

19

Суп овощной (вегетарианский)

Капуста свежая	100
Картофель молодой	100
Репка	20
Морковь	20
Петрушка	10
Лук репчатый	20
Помидоры свежие	30
Масло животное	5
Сметана	20
Соль	5
Перец горошком	0,05
Лавровый лист	0,02
Укроп или зелень петрушки	3

Выход

550

20

Суп картофельный с грибами

Картофель молодой	250
Морковь	20



21

Петрушка		
Лук репчатый и порей	10	
Томат-пюре	30	
Грибы свежие белые	5	
Жиры животные	75	
Сметана	5	
Соль	20	
Перец горошком	5	
Лавровый лист	0,05	
Укроп	0,02	
	3	
Выход		550

Суп крестьянский со свежими грибами

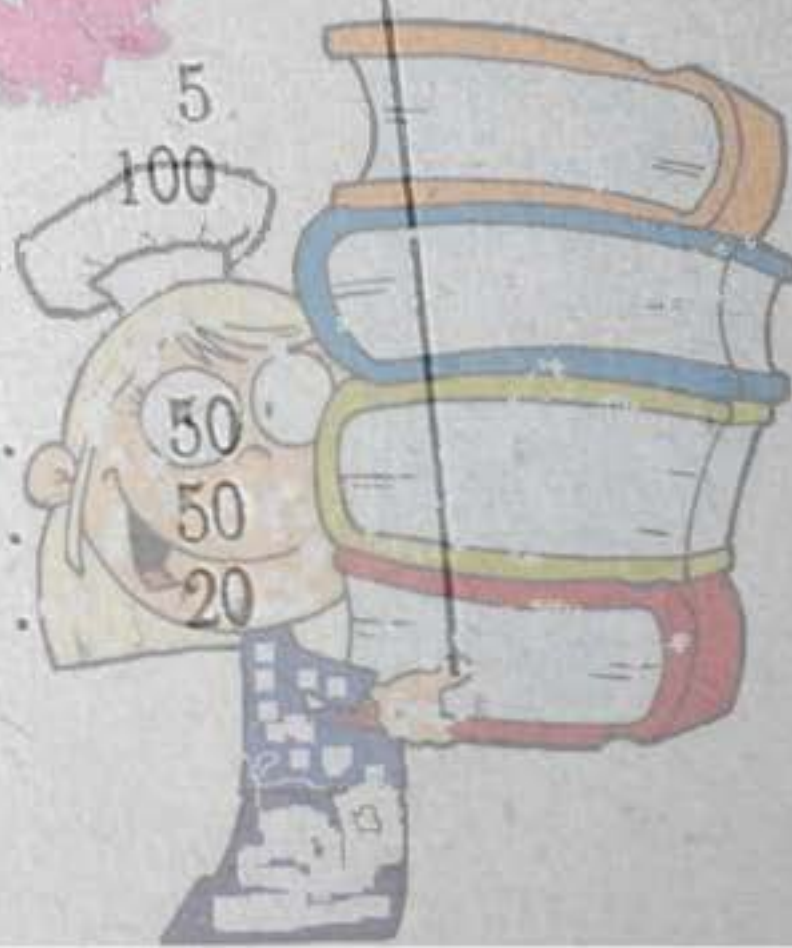
Капуста свежая	80
Картофель	100
Репка	20
Морковь	20
Петрушка и сельдерей	10
Лук репчатый и порей	25
Помидоры свежие	30
Жиры животные	5
Сметана	15
Грибы свежие	50
Соль	5
Перец горошком	0,05
Зелень петрушки	3

Выход 550

22

Солянка грибная (жидкая)

Грибы белые сушеные	5
Грибы свежие	100
(или зеленые или маринованные 100 гр.)	
Лук репчатый	50
Огурцы соленые	50
Каперсы	20



№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
--------	---	---

Маслины	15
Томат-пюре	15
Жиры животные	10
Сметана	20
Соль	5
Перец	0,05
Лавровый лист	0,02
Зелень петрушки	3

Выход . . . : 550

23

Рассольник с грибами

Петрушка	40
Сельдерей	10
Лук репчатый, порей	50
Огурцы соленые	50
Щавель или шпинат	25
Картофель	150
Масло животное	5
Сметана	15
Грибы сухие	5
Соль	5
Перец горошком	0,05
Лавровый лист	0,02
Укроп	3

Выход . . . : 550

24

Сморчки в сметане с картофелем

Сморчки	250
Лук репчатый	40
Картофель	200
Масло сливочное	10
Соль	4
Соус № 1178	125



№ п/п	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
	Сыр 5	
	Зелень петрушки 2	
	Выход	360
25	Грибы жареные в сметане с луком	
	Грибы белые 200	
	Лук репчатый 20	
	Масло сливочное 10	
	Соус № 1139 75	
	Сыр 5	
	Соль 2	
	Зелень петрушки 2	
	Выход	150
26	Картофель молодой в масле с огурцом	
	Картофель молодой 300	
	Масло сливочное 10	
	Соль 4	
	Зелень петрушки 2	
	Огурцы 100	
	Выход	270
		80
	Выход	350
27	Картофель молодой в сметане	
	Картофель молодой 300	
	Сметана 30	
	Соль 4	
	Зелень петрушки 2	
	Выход	285
28	Котлеты капустные со сметаной	
	Капуста свежая 300	
	Крупа манная 25	



Яйцо	$\frac{1}{10}$ шт.	15
Сухари		4
Соль		10
Масло сливочное		25
Сметана :		

Выход : 230

29 Шницель из капусты со сметаной

Капуста свежая	250
Мука 72%	4
Яйцо	$\frac{1}{5}$ шт.
Сухари	20
Масло сливочное	10
Соль	4
Сметана :	30

Выход : 210

30 Овощи в молочном соусе

Морковь	100	}	230
Репка	50		
Кабачки	100		
Капуста цветная	100		
Масло сливочное	10		
Сахар	2	}	
Зелень петрушки	3		
Горошек зеленый	25	}	100
Соус: молоко	110		
масло сливочное	5		
мука 72%	6		

Выход : 330

31 Рагу из овощей

Картофель	150
Морковь :	80



№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
	Репа 50 Лук репчатый 40 Капуста свежая 100 Чеснок 1 Масло сливочное 10 Соус № 1154 150 Соль 3 Перец молотый 0,05 Лавровый лист 0,02 Зелень петрушки 3	
	Выход	380
32	Цветная капуста, запеченная под молочным соусом	
	Капуста цветная 200 Соль 3 Сыр 5	100
	Соус { молоко 100 масло сливочное 10 мука 72% 9	80
	Выход	180
33	Кабачки, фаршированные рисом и яйцами	
	Кабачки 250 Рис 25 Яйцо 1/5 шт. Лук репчатый 25 Масло сливочное 10 Соль 3 Перец 0,02 Сыр 5 Зелень петрушки 5	



№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
34	Соус: { масло сливочное 4 мука 72% 5 сметана 25 томат-пюре 10 соль 1 перец 0,025 }	100
	Выход : .	350
	Кабачки жареные	
	Кабачки 250 Мука 72% 10 Соль 4 Сливочное масло 10	165
	Соус: { масло сливочное 3 мука 72% 4 сметана 15 томат-пюре 8 соль 1 перец 0,02 }	75
	Выход : .	240
35	Помидоры, фаршированные овощами и рисом	
	Помидоры 200 Морковь 40 Петрушка 10 Лук репчатый 30 Лук зеленый 10 Яйца 1/4 Рис 10 Масло сливочное 10 Соль 3 Сыр 5 Зелень петрушки 5	235



Соус:	масло сливочное	3
	мука 72%	4
	сметана	15
	томат-пюре	8
	соль	1
	перец	0,02

75

Выход

310

36

Тыква жареная со сметаной

Тыква	300
Мука	10
Соль	3
Масло животное	10
Сметана	30

Выход

200

37

Голубцы овощные

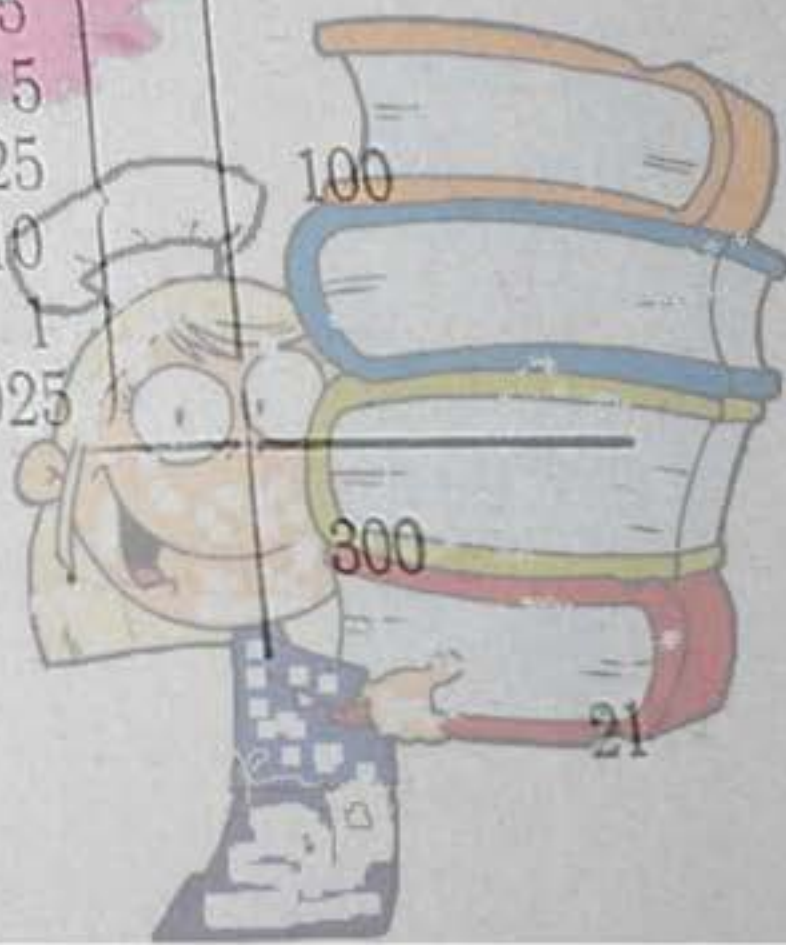
Капуста свежая	200
Морковь	60
Репка	30
Лук репчатый	25
Петрушка	10
Рис	10
Масло животное	10
Соль	4
Перец молотый	0,05
Зелень петрушки	2

200

Соус:	масло животное	5
	мука 72%	5
	сметана	25
	томат-пюре	10
	соль	1
	перец	0,025

Выход

300



№ п/п

Наименование закусок и блюд
и нормы закладки сырья на блюдо
(в граммах)

Нормы
выходов
готовых
блюд (в гр.)

38

Кочан фаршированный

Капуста свежая	200
Рис	20
Яйцо	1/5
Морковь	40
Петрушка	10
Лук	25
Масло животное	10
Соль	4
Перец молотый	0,05
Укроп	3

200

Соус:

масло животное	5
мука 72%	5
сметана	25
томат-пюре	10
соль	1
перец	0,02
лавровый лист	0,02

100

Выход

300

39

Пудинг из творога

Творог	150
Сахар	15
Крупа манная	15
Ванилин	0,02
Жир	5
Сухари	5
Изюм	10
Сметана	20
Соль	1,5

Выход

185

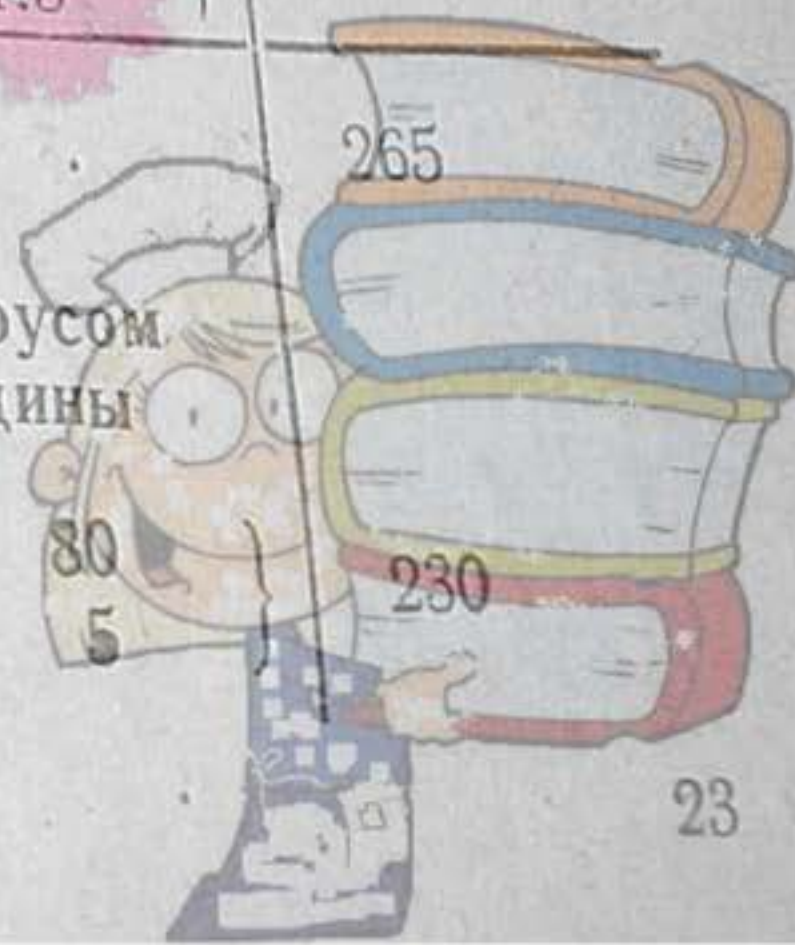
40

Вареники ленивые

Творог	150
Мука пшеничная	25



№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
	Яйцо 1/4 шт. Сахар 10 Масло сливочное 10 Соль 2 Сметана 30 Выход	240
41	Пудинг рисовый со сметаной	
	Рис 60 Молоко 100 Масло животное 10 Яйцо 1/4 шт Сухари пшеничные 5 Изюм 10 Ванилин 0,01 Сахар 20 Сметана 30 Выход	200 30
	Выход	230
42	Пшеник со сметаной	
	Пшено 80 Молоко 50 Сахар 10 Изюм 5 Масло сливочное 10 Сметана 30 Сухари 3 Соль 1,5 Выход	235 30
	Выход	265
43	Биточки пшениные с ягодным соусом из малины, земляники, смородины	
	Пшено 80 Сахар 5	230



№ п/п	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
	Яйцо 1/10 шт. Сухари 10 Жир 10 Соус: { малина 20 сахар 15 }	230 50
	Выход . . .	280
44	Блинчики с творогом	
	Мука 30% 50 Молоко 125 Яйцо 1/4 шт. Сахар 15 Соль 2 Творог 50 Масло животное 10 Сахарная пудра 5	
	Выход . . .	165
45	Творог с молоком	
	Творог 200 Молоко 250 Сахар 10	
	Выход . . .	450
46	Творог со сметаной	
	Творог 150 Сметана 30 Сахар 15	
	Выход . . .	190

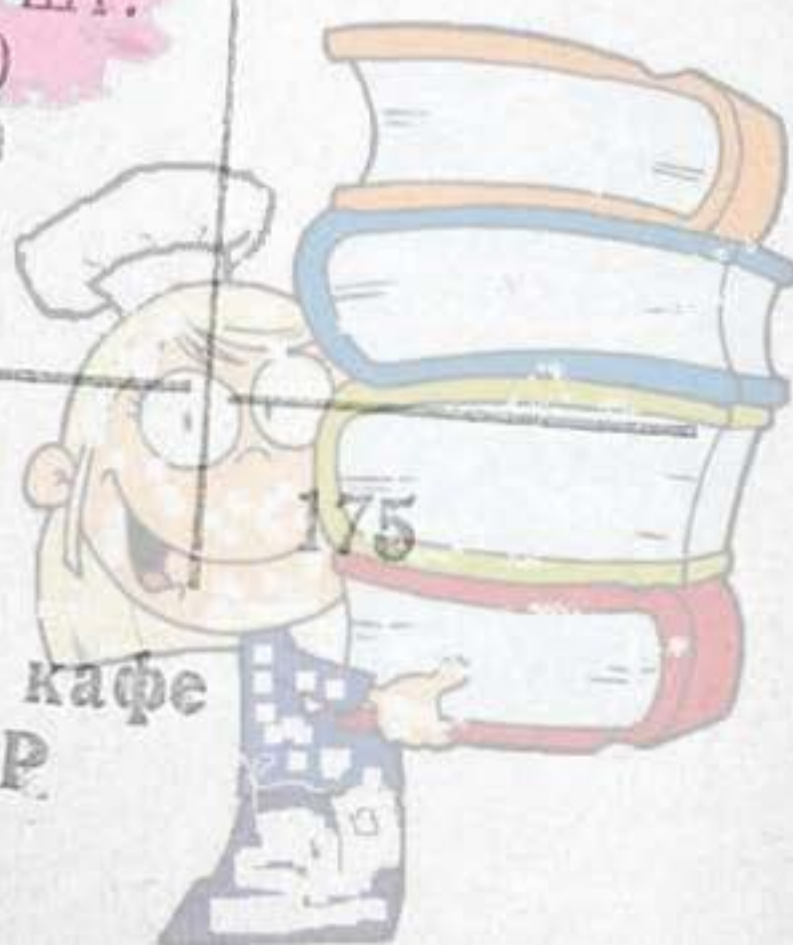


№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
47	Варенец Варенец 200 Сахар 10 Корица толченая 3 Сухари ржаные 5 Выход	218
	Кефир Кефир 200 Сахар 10 Сухари ржаные 5 Выход	215
48	Простокваша Простокваша 200 Сахар 10 Сухари ржаные 5 Выход	215
49	Молоко натуральное Молоко 200 Выход	200
50	Яичница со свежими помидорами Яйца 2 шт. Помидоры 75 Жир 10 Соль 2 Выход	130



№ п/п.	Наименование закусок и блюд и нормы закладки сырья на блюдо (в граммах)	Нормы выходов готовых блюд (в гр.)
51	Яичница с кабачками Яйца 2 шт. Кабачки 100 Жир 10 Соль 2 Выход	135
52	Яичница со свежими грибами Яйца 2 шт. Грибы свежие 75 Жир 10 Соль 1.5 Выход	110
53	Омлет с кабачками (фаршированный) Яйца 2 шт. Молоко 30 Кабачки 100 Жир 10 Соль 2 Выход	165
54	Омлет с помидорами Яйца 2 шт. Молоко 30 Помидоры 100 Жир 10 Соль 2 Выход	175

Отдел столовых, ресторанов и кафе
Министерства торговли СССР



КУЛИНАРНЫЕ ПРАВИЛА

ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД. ПРЕДУСМОТРЕННЫХ АССОРТИМЕНТНЫМ МИНИМУМОМ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКИХ ЧАЙНЫХ

1. ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. Рыба частиковая под маринадом

Подготовленную, нарезанную рыбу сазан солят, посыпают перцем, обваливают, понируют в муке, обжаривают на растительном масле, охлаждают и заливают маринадом.

Маринад можно приготовить так: очищенную и промытую морковь, петрушку, лук шинкуют планкетом-ломтиками или жульеном — соломкой, закладывают в кастрюлю, добавляют растительного масла и слегка поджаривают (10—15 мин.), затем добавляют томат, лавровый лист, перец. Накрывают крышкой и тушат 15—20 мин. После этого добавляют некрепкого уксуса, влить рыбного бульона или воды, прокипятить, заправить солью, сахаром и поставить охладить. Рыбу заливать маринадом перед отпуском.

2. Грибы соленые или маринованные

Переработанные и промытые грибы раскладывают на тарелки, заправляют растительным маслом и при отпуске посыпают мелко пошинкованным зеленым луком.

3. Студень свиной

Ноги, головы, губы, уши опаливают, мягкие части порезать, порубить кости, залить водой холодной и мочить в течение 3—4 часов, после чего тщательно промыть в холодной воде, заложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить слегка поджаренную морковь, лук, петрушку (нарезанные крупными кружочками), добавить лавровый лист, перец, накрыть крышкой и варить в течение 7—8 часов так, чтобы мясо свободно отделилось от костей и бульон был концентрирован. После этого бульон процеживают. Оставшуюся массу перебирают, удаляют морковь, петрушку, лавровый лист. Мясо отделяют от костей, мелко рубят его или пропускают через мясорубку. Смешать с бульоном, добавить по вкусу соль и разлить в блюда или противни. Перед отпуском студень украшают ветками зелени петрушки, нарезанным ломтиками огурцом и соус хрен с уксусом.

4. Треска с гарниром, соус хрен

Нарезанную на порции треску закладывают в противень, добавляют лавровый лист, перец, соль, заливают водой, доводят до кипения и быстро сливают бульон. Рыбу охлаждают и раскладывают на тарелки. Гарнируют вареной нашинкованной морковью, картофелем, огурцами, свежими помидорами, салатом, заправляют растительным маслом и отдельно подается соус хрен.

5. Сельдь с гарниром

Очищенная, промытая, нарезанная сельдь укладывается в селедочницы или на тарелки и гарнируется вареным картофелем, свеклой, морковью, луком зеленым и репчатым, огурцами. Гарнир должен быть нашинкован одной формы кубиками или ломтиками и укладываться симметрично по обе стороны селедки. Сверху селедки кладут лук кольцами, заливают заправкой и при подаче украшают зеленью петрушки.

Заправка готовится так: уксус тщательно смешивают с солью, маслом растительным и горчицей.

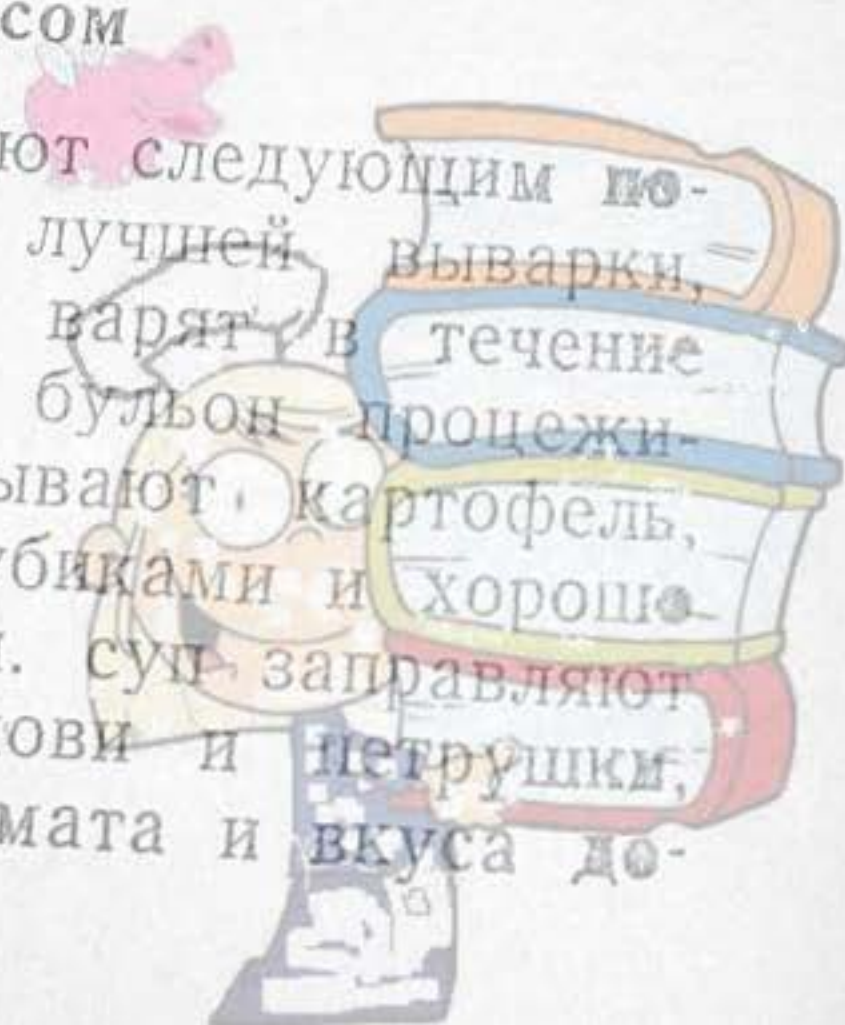
6. Винегрет овощной

Вареные овощи: картофель, морковь, свеклу, чистят, режут ломтиками, смешивают, добавляют нарезанные ломтиками огурцы и шинкованную квашенную капусту—всю эту массу хорошо смешивают и заправляют заправкой: винегрет раскладывают в салатники, украшают салатом, посыпают зеленым луком. Заправка делается так: горчицу, соль, перец, сахар растереть с маслом и развести уксусом, после чего можно заправлять винегрет при подаче посетителям.

II. СУПЫ

1. Суп картофельный с мясом

Суп картофельный с мясом готовят следующим порядком: берут кости, разрубая для лучшей выварки, промывают, заливают холодной водой и варят в течение 4—5 часов, после чего кости вынимают, бульон процеживают, как только бульон закипит закладывают картофель, предварительно очищенный, нарезанный кубиками и хорошо промытый, после варки картофеля 20 мин. суп заправляют отдельно спассерованными кореньями моркови и петрушки, луком, томатом, жиром, а также для аромата и вкуса до-



бавляют лавровый лист, перец горошком, солят по вкусу. При отпуске кладут мясо в тарелку с супом и посыпают зеленью петрушки и укропа.

2. Щи суточные с мясом

Закладывают рубленные и промытые кости в котел, заливают холодной водой и варят в течение 4—5 часов. Во время варки костей можно закладывать мясо, которое должно вариться в течение $1\frac{1}{2}$ —2 час., после чего мясо вынимают, а кости продолжают варить до полной их выварки.

Когда кости хорошо выварят их вынимают, бульон процеживают и доводят до кипения. На щи суточные берут квашеную капусту, промывают, мелко рубят, закладывают в котел с жирами и тушат в наплитном котле при закрытой крышке до полуготовности, после чего добавляют отдельно пассерованную морковь, петрушку, лук и вместе тушат до полной готовности. Потом заливают процеженный бульон и доводят до кипения. В момент кипения вводят в щи пассерованный томат и разведенную горячим бульоном пассерованную муку. После кипения добавляют по вкусу соль. Кладут перец горошком, лавровый лист, а при отпуске в тарелку кладут мясо, сметану, посыпают зеленью петрушки или укропа.

3. Щи из свежей капусты с мясом

Бульон варят как и на щи суточные. В кипящий бульон закладывают свежую капусту, нарезанную шашками. В момент кипения вводят в щи отдельно пассерованную морковь, петрушку, лук, репу, томат. Пассерованную мордиту предварительно разведенная горячим бульоном. Как только щи прокипят их солят по вкусу, добавляют перец, лавровый лист. При отпуске в щи кладут мясо, сметану, зелень петрушки или укропа (коренья на щи шинкуются ломтиками).

4. Борщ украинский с мясом

Бульон готовится на борщ также, как и на предыдущие супы. Свеклу, морковь, петрушку, лук репчатый шинкуют на борщ жульеном (соломкой), закладывают в наплитный котел, добавляют немного бульона и жиров и тушат. После тушения в течение (примерно) 20 мин., добавляют промытую нашинкованную жульеном капусту, помидоры, томат, все перемешать и тушить в течение 20—25 мин. Затем залить приготовленным бульоном, добавить перец, лавровый лист, соль и варить до полной готовности. После этого борщ заправляют пассерованной мукой поджаренным

шингом, перед отпуском добавляют уксус, свекольную краску, сахар, в тарелку кладут мясо, сметану и зелень.

5. Рассольник с мясом

Бульон на рассольник с мясом готовится также как и на предыдущие супы. Очищенные и промытые корни—морковь, петрушка, лук репчатый пассируют на жирах. (Шинковка овощей производится жульеном-соломкой). Пассерованные корни складывают в кастрюлю, предназначенную для рассольника, заливают процеженным бульоном, доводят до кипения, закладывают капусту и картофель. Как только будет доведена до готовности капуста и картофель, кладут обланшированные огурцы, перец, лавровый лист, пассерованную муку, добавляют огуречного рассола (процеженного). При отпуске кладут в тарелку мясо, сметану и посыпают зеленью, укропом или петрушкой. Рассольник можно отпускать с почками, куриными потрохами. Приготовленный рассольник с перловой крупой будет называться «Ленинградским».

6. Суп лапша с мясом

Бульон варят так же как и на предыдущие супы. Очищенные и промытые корни шинкуют соломкой. Морковь, петрушку, лук, пассеруют на жирах. Пассерованные овощи закладывают в кастрюлю, заливают процеженным бульоном, доводят до кипения. В кипящий бульон закладывают лапшу или вермишель или макароны, одновременно можно заложить лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, варить до полной готовности. Заправить сливочным маслом. При отпуске в лапшу кладут мясо и дают зелень петрушки или укропа. При поступлении на кухню муки, вместо фабричной лапши делают свою домашнюю лапшу, которую так же, как и фабричную закладывают в кипящий бульон.

7. Суп лапша грибная

На бульон берут сухие грибы, перебирают и моют, варят до полуготовности, откидывают на друшлак, дают остыть и шинкуют соломкой и обратно закладывают в процеженный бульон, доводят до кипения и в момент кипения закладывают лапшу или вермишель, или макароны, потом закладывают пассерованные овощи—морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец горошком, солят по вкусу и доводят до готовности. При отпуске суп-лапшу грибную заправляют сливочным маслом, посыпают зеленью укропа или петрушки.

8. Суп лапша молочная

В кастрюлю, предназначенную для супа молочного заливают воду, а потом молоко, кастрюлю с содержимым доводят до кипения. В момент кипения закладывают лапшу, варят в течение 25 минут, солят по вкусу, заправляют сливочным маслом и сахаром, дают постоять минут 10 и производят раздачу.

III. РЫБНОЕ ГОРЯЧЕЕ

1. Судак жареный на сковороде по-русски

Очищенный и распластованный судак промывают, режут на порционные куски, льезонят и обваливают в муке или в сухарях и производят обжарку на сковороде на жирах с обеих сторон до румяного колера, после чего судак обкладывают кружечками нарезанного колера, ставят в духовой шкаф, как только картофель обжарится и ставят в духовой шкаф, как только картофель обжарится судак заливают соусом, посыпают сухарями, сбрызнут сливочным маслом и обжаривают в духовом шкафу до коричневого колера; при подаче судака на сковороде его посыпают зеленью петрушки.

2. Лещ жареный с картофелем

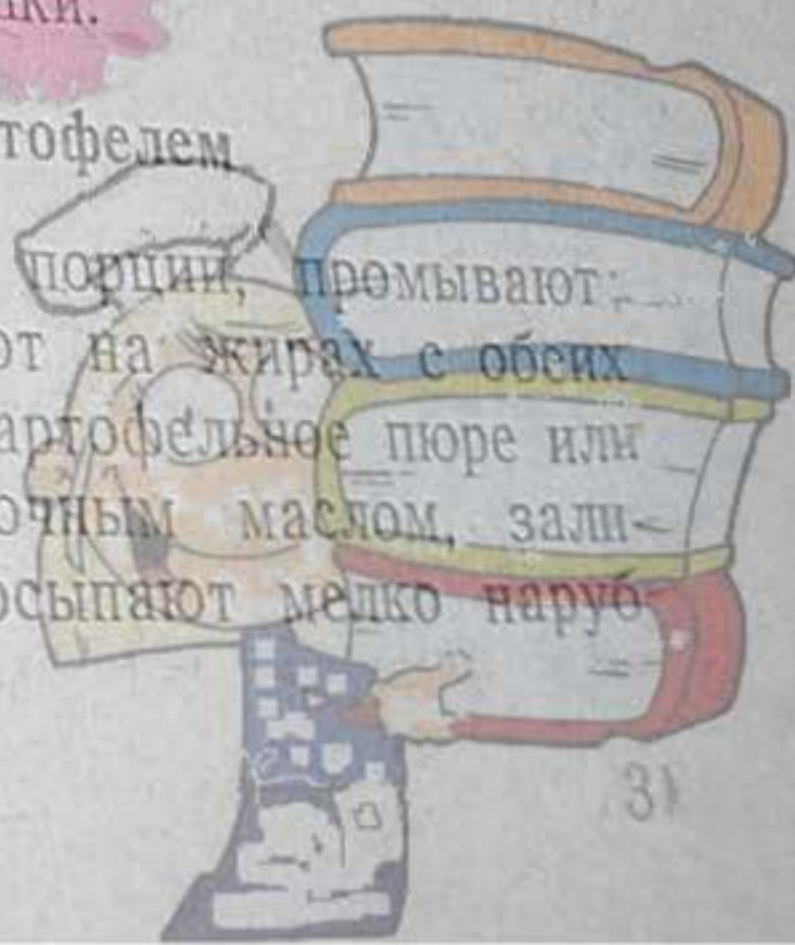
Очищенный выпотрошенный и промытый лещ режут на порции, льезонят, панируют в муке, обжаривают на сливочном масле. Готовый жареный лещ отпускают с жареным картофелем, поливают распущенным сливочным маслом и посыпают зеленью петрушки.

3. Сазан жареный с картофелем

Очищенную и промытую рыбу пластуют, режут по хребту, делят на порционные куски, льезонят, панируют в муке, обжаривают с обеих сторон до коричневого колера. Картофель обжаривают на жирах (режут картофель шпалами). При отпуске сазан жареный гарнируют жареным картофелем, кладут и посыпают зеленью петрушки.

4. Карась в сметане с картофелем

Карась чистят, потрошат, режут на порции, промывают, льезонят, панируют в муке, обжаривают на жирах с обеих сторон 5—10 минут. На гарнир дают картофельное пюре или отварной картофель, заправляют сливочным маслом, заливают сметанным соусом № 1139 и посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.



5. Карп в сметане с картофелем

Порционные куски, промывают, лезонят, панируют, в муке, обжаривают на жирах с обеих сторон, укладывают порцию жареного карпа на сковородку, обкладывают его кружочками картофеля, обрызгивают сливочным маслом и обжаривают в духовом шкафу, после этого заливают соусом № 1139, сбрызгивают сливочным маслом, посыпают сыром и ставят в духовой шкаф на 5—10 минут до появления румяного колера, при отпуске карп посыпают зеленью петрушки.

6. Сельдь свежая жареная с картофелем

Очищенную сельдь промывают, головы и хвосты удаляют. Филейные части лезонят, после чего панируют в муке. Обжаривают на сливочном масле. Очищенный картофель режут ломтиками или шпалами, обжаривают на жирах. Жареную сельдь гарнируют жареным картофелем, заливают распущенным сливочным маслом и посыпают зеленью петрушки.

IV. МЯСНОЕ ГОРЯЧЕЕ

1. Мясо отварное соус хрен

Кусковое мясо 1,5—2 кг промывают, кладут в кастрюлю, заливают горячей водой. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить варить на 1,5—2 часа. При закипании снять накипь шумовкой. За 20—30 минут до окончания варки, заложить туда шинкованные дольками морковь, петрушку, репу, пассерованный лук, лавровый лист, перец. Когда мясо и овощи будут готовы, бульон нужно слить и на этом бульоне приготовить соус-хрен. Отварное мясо режут на порции, дают на гарнир отварные овощи, отварной картофель, тушеную капусту и заливают соусом № 1183, сверху посыпают зеленью петрушки.

2. Мясо тушеное с макаронами

Кусковое мясо 1—2 кг обжаривают, со всех сторон до коричневого колера. Обжаренное мясо положить в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить небольшим количеством горячей воды. Положить слегка поджаренные нарезанные дольками овощи: морковь, перец горошком, накрыть кастрюлю крышкой. Поставить тушить на 2—3 часа. Примерно за 30 минут до готовности вводят отдельно пассерованную муку, хорошо размешивают в кастрюле и продолжают тушить на слабом огне до полной готовности. Готовое мясо вынимают на разделочный стол, режут на порции. При от-

пуске к мясу дают отварные макароны, заправленные сливочным маслом, и заливают соусом полученного при тушении мяса, а сверху посыпают мелко рубленной зеленью петрушки.

3. Биточки мясные с картофелем

Берут мясо второго сорта, промывают, отнимают от костей, а мякоть режут на мелкие куски, пропускают через мясорубку, полученный мясной фарш соединяют с отдельно замоченным хлебом, добавляют пассерованного лука, солят по вкусу, тщательно вымешивают и второй раз пропускают через мясорубку. Полученный фарш выбивают на разделочном столе и делают биточки круглой формы в виде лепешечки толщиной 2 см (примерно), панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон в течение 5—10 минут и ставят в духовой шкаф на 3—5 минут. При отпуске к биточкам дают гарнир картофель пюре, заливают соусом пикан и сверху посыпают зеленью петрушки.

4. Печенка жареная в сметанном соусе

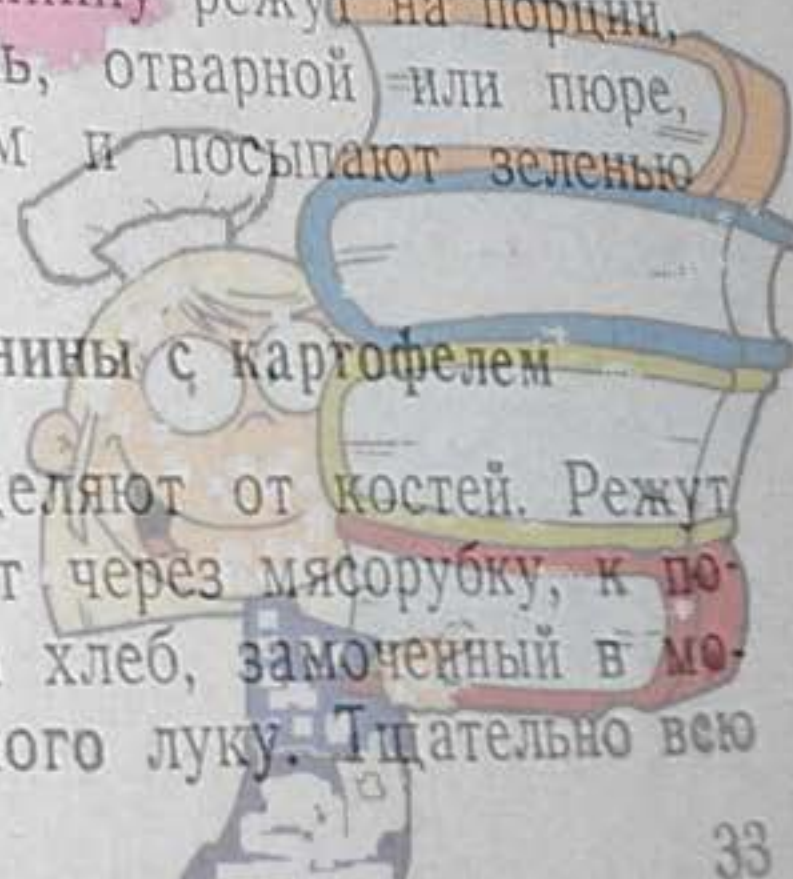
Печенку следует обмыть, очистить пленку, порезать на порции, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить на сковородке на раскаленных жирах с обеих сторон, после этого сложить жареную печенку в кастрюлю, туда же положить отдельно пассерованную муку, влить сметаны, добавить мясного бульона, посолить, закрыть крышкой и тушить в течение 30—40 минут. Когда печенка готова, ее вынимают, заливают сметанным соусом, полученным при тушении, и посыпают зеленью петрушки.

5. Свинина жареная с картофелем

Кусок свинины—корейки, окорок или лопатку обмывают, солят, посыпают перцем, слегка обжаривают на жирах, на сковородке или противнях, и затем ставят в духовой шкаф, периодически поворачивая ее и поливая сочком, который выделяется при обжарке, готовую свинину режут на порции, на гарнир дают жареный картофель, отварной или пюре, капусту тушеную, заливают сочком и посыпают зеленью петрушки.

6. Котлеты рубленные из свинины с картофелем

Свинину промывают, мякоть отделяют от костей. Режут более мелкими кусками, пропускают через мясорубку, к полученному фаршу добавляют белый хлеб, замоченный в молоке, солят, добавляют пассерованного лука. Тщательно всю



массу вымешивают и снова пропускают через мясорубку. Полученный готовый фарш выбивают, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон в течение 5—10 минут. Ставят в духовой шкаф, на 3—5 минут. Готовые котлеты отпускают с различными гарнирами: жареный картофель, отварной, каша, макароны; котлеты можно отпускать под сметанным соусом, томатным, пикан. При отпуске котлеты посыпаются зеленью петрушки.

7. Баранина жареная с гарниром

Целые туши разбирают на части (основные пять: лопатки, грудинка, корейка, жиго и шея). На обжарку берут все части баранины кроме шеи, но рекомендуется лучше обжаривать корейку и жиго. Предназначенную часть для обжарки зачищают, обмывают, посыпают перцем, солят и обжаривают на раскаленной сковороде до появления румяной корочки, ставят в духовой шкаф. Периодически баранину поливают сочком, образовавшимся при жарке. При подаче баранину гарнируют комбинированным гарниром: картофель жареный, отварную морковь, заправляют сливочным маслом, зеленые бобы и консервированный горошек, заправленные сливочным маслом с сахаром, гарнированную баранину заливают соком, получившимся при жарке баранины и сверху посыпают зеленью петрушки.

8. Рагу из баранины

На рагу из баранины большей частью применяется грудинка и лопатка. Баранину рубят с костями на небольшие кусочки, хорошо промывают, солят и обжаривают на жирах, как только баранина даст румяный колер ее посыпают мукой и жарят (можно муку пассеровать отдельно), потом складывают в кастрюлю, туда же кладут томат-пюре, заливают бульоном или водой и тушат. Минут за 20—25 до готовности баранину вынимают, соединяют с кореньями нарезанными дольками и слегка поджаривают (картофель, морковь, репа, петрушка, лук репчатый), добавляют перец, чеснок, лавровый лист. Весь продукт заливают процеженным соусом, полученным при тушении, и тушат до готовности в течение 20—25 минут. При отпуске рагу посыпают зеленью петрушки.

9. Куры жареные с гарниром

Курицу обжарить во фритюре на жирах в течение 5—10 минут пока на поверхности появится румяная корочка и ставят в духовой шкаф, доводят до готовности, рубят



на порции. Готовую продукцию кладут на блюдо и украшают зеленью петрушки, на гарнир дают салат из красной капусты, курицу заливают распущенным сливочным маслом, на гарнир можно давать салат из овощей, огурцы и ломтики лимона.

10. Гусь жареный с капустой

Гусь опаливается, отрубают голову, шею, ноги, потрошат, промывают, кладут на противень с жирами и производят обжарку в духовом шкафу, в течение 1,5—2 час. Обязательно нужно добавить воды, во время обжарки периодически нужно поливать собственным сочком, получившимся при обжарке, а также гуся поворачивают для того, чтобы он имел равномерную обжарку, когда гусь будет готов, его вынимают и рубят на порции. На гарнир дают тушеную капусту и сверху посыпают зеленью петрушки. Гуся можно отпускать с яблоками, тогда его фаршируют яблоками, обжаривают таким же способом, яблоки вынимают, гуся разрезают на порции. При отпуске его кладут на яблоки и сверху посыпают зеленью петрушки.

11. Гуляш из ливера

Ливера тщательно промывают, кладут в кастрюлю, заливают водой и отваривают в течение 1,5 часа, после чего ливера вынимают, режут кубиками и обжаривают на раскаленных жирах, потом складывают в отдельную кастрюлю. Разводят процеженным бульоном пассерованную муку, заливают этим соусом жареные ливера, добавляют туда жареный лук, морковь, петрушку, томат, и ставят тушить на 25—30 минут, после чего заправляют гуляш соя-кабулем, протертым чесноком, солят по вкусу, кладут лавровый лист и перец. Готовый гуляш отпускают с картофелем жареным или пюре, посыпают зеленью петрушки.

12. Язык с картофельным пюре

Хорошо промытые языки кладут в кастрюлю, заливают горячей водой, солят, добавляют туда очищенную морковь, петрушку, лук репчатый и варят в течение 1—2 час.; как только сварится, его вынимают, чистят, режут пластинками на порции. На гарнир к языку дают картофельное пюре, заправленное молоком и сливочным маслом. Язык заливают соусом № 1155 и посыпают зеленью петрушки. На гарнир можно дать макароны, тушеную капусту, гороховое пюре или зеленый горошек, заправленный сливочным маслом.

V. БЛЮДА МУЧНЫЕ, КРУПЯНЫЕ, ИЗ ЯИЦ, ОВОЩНЫЕ И ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Яичница натуральная

Яйца выпускают на сковородку с раскаленными жирами, причем яйца выпускают так, чтобы не повредить желтка, а залить его целым в виде глаза, посолить, такая яичница будет натуральной—глазунья. При отпуске яичницу посыпают зеленью петрушки.

2. Яичница со шпигом

Шпиг шинкуют кубиками, кладут на сковородку, жарят и во время жарки шпига его заливают яйцами, жареный шпиг солят и отпускают, посыпая зеленью петрушки.

3. Сырники со сметаной

Творог пропускают через мясорубку или протирают через сито. Протертый творог кладут в кастрюлю, добавляют туда муку, яйца, сахар, ванилин, соль и тщательно смешивают. Творожную массу выкладывают на стол с мукой, где раскатывают ее в виде колбасы и режут лепешки толщиной 1,5—2 см.

Панируют в муке и делают обжарку на жирах до появления румяной корочки, готовые сырники отпускают со сметаной, посыпают сахарной пудрой. Сырники можно отпускать и с фруктовым сладким соусом, киселем или компотом.

4. Оладьи со сметаной

Сначала нужно развести дрожжи в молоке, затем сыпать муку и тщательно ее вымешивать, дать постоять в теплом месте, как только начнет подходить тесто, в него кладут соль, сахар, яйца, хорошо размешивают и вторично ставят в теплое место. Как только тесто поднимется его берут ложкой и кладут на сковородку с распущенным жиром, жарят с обеих сторон. Согласно раскладки оладьи отпускают со сметаной и посыпают сахарной пудрой. Оладьи отпускают также с вареньем, медом, творогом.

5. Блины со сметаной

Для блинов ставят опару, для этого вливают теплой воды в кастрюлю, разводят дрожжи, добавляют муку, разбивают веселкой так, чтобы масса была очень ровной и не попадало комков. Накрывают и поставят на час в теплое место. Когда опара подойдет, добавляют соль, сахар, сырые яйца, высыпают остальную муку и хорошо размешивают,



затем тесто разводят горячим молоком, вымешивая его постепенно и хорошо вымешивая тесто. Посуду с тестом накрывают и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет его вымешивают и снова дают постоять, при подходе теста начиняют печь блины, на раскаленной сковороде, смазанной жирами, но блины лучше получаются когда их пекут в русской печи, тоже на раскаленной сковороде, смазанной жиром. При отпуске к блинам дают сметану и масло сливочное, блины можно посыпать сахарной пудрой.

6. Каша гречневая с маслом

Крупу перебирают на разделочном столе, от посторонних предметов. Потом крупу сыпят на противни и ставят в духовой шкаф для поджарки. Когда крупа поджарится ее засыпают в кипящую соленую воду, налитую строго по расчету, закладывают жиры, тщательно перемешивают деревянной веселкой, плотно закрывают и дают довариться до готовности на водяной бане или в духовом шкафу—при отпуске поливают сливочным маслом.

7. Каша пшенная с маслом

Пшено перебирают, хорошо промывают в теплой воденую воду, после чего засыпают в кипящую подсоленную воду, туда же добавляют сахар и часть сливочного масла и варят кашу до загустения, причем периодически ее помешивают. Как каша загустеет, ее закрывают плотно крышкой и ставят на водяную баню или духовой шкаф на 40—50 минут и доводят до готовности. При отпуске кашу отпускают со сливочным маслом.

9. Картофель жареный с луком

Очищенный картофель промывают, режут пластинками, шпалами—фри или соломкой и подвергают обжарке, во время жарки картофель солят мелкой столовой солью. После обжарки на плите картофель ставят в духовой шкаф и доводят до готовности. Отпускают картофель с луком отдельно зажаренным, можно картофель жарить вместе с луком.

9. Солянка московская со шпингом

Капусту квашеную промывают, перебирают, если она крупная ее рубят ножом, потом кладут в кастрюлю с жирами и тушат. По истечении 30—40 мин. тушения, в капусту кладут отдельно спассерованный томат, лук, морковь, соевые, соевые огурцы и тушат до готовности. Минут за 5—10

до готовности капусту заправляют спассерованной мукой, сахаром, каперсами, кладут лавровый лист. Когда капуста будет готова ее кладут один слой на сковородку, поверх первого слоя кладут жареный шпиг, потом закрывают еще одним слоем капусты. Сверху слегка заливают соусом или обрызгивают жирами, посыпают сухарями и доводят до готовности в духовом шкафу.

VI. ПИРОЖКИ

1. Пирожки печеные с капустой

2. Пирожки жареные с рисом

В кастрюлю влить теплого молока или воды, развести дрожжи и помешивая высыпать половину муки, взять по раскладке, вымешать чтобы не было комков. Накрывать посуду простыней и поставить в теплое место на 40—50 минут. Когда опара подойдет положить туда яйца, сахар, соль, масло и все это размешать, затем добавить оставшуюся муку, хорошо вымешать ее, посыпать сверху мукой; накрывать и поставить в теплое место на 1,5—2 часа. После подъема тесто опустить и дать вновь подойти. Потом выложить на доску или чистый кухонный стол, посыпанный мукой. Для разделки пирожков тесто скатать в форму шариков, дать слегка подняться, затем каждый шарик раскатать в виде лепешки, положить на ее середину фарш, придать форму пирожка, защипать концы, сложить на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, и в теплом месте дать им подняться. После чего производят обжарку или выпечку. Обжарку производят во фритюре на сковородке с обеих сторон на жирах, а выпечку производят в духовом шкафу, пирожки укладывают на кондитерский лист или противень, подмазанный жирами, и ставят в духовой шкаф.

VII. СОУСЫ

Маринад с томатом

Маринад можно приготовить так: очищенную и промытую морковь, петрушку, лук шинкуют бланкетом (ломтиками) или жульеном (соломкой). Резка овощей производится одной формы. Шинкованные овощи закладывают в кастрюлю, добавляют растительного масла и слегка поджаривают (10—15 мин.), затем добавляют томат и специи, лавровый лист, перец, накрывают крышкой и тушат 15—20 минут. После этого добавляют не крепкого уксуса, вливают рыбного бульона или воды, прокипятить, посолить, положить сахар и поставить охладить, рыбу заливают маринадом перед отпуском.

1126.

2. Соус хрен (холодный)

Хрен чистят, промывают и протирают через терку, после чего заливают протертый хрен слабым раствором уксусной эссенции. Заправляют сахаром и солью, дают постоять. Соус хрен отпускают к холодным мясным и рыбным блюдам, ко всем холодцам.

1139.

3. Соус сметанный

Предназначенную муку для соуса нужно поджарить на сливочном масле, после чего развести бульоном и заправить сметаной, посолить, добавить перца, прокипятить в течение 5—10 мин., процедить. Отпускается соус к картофельным котлетам, морковным, капустным и запеканкам.

1138.

4. Соус хрен

Спассерованную муку развести горячим бульоном, добавить сметаны и проварить на слабом огне в течение 5—10 минут:

Одновременно приготовить хрен: в кастрюлю или на сковородку положить тертый хрен, залить соусом, добавить бульон, положить лавровый лист, перец и поставить на огонь для того, чтобы выпарить жидкость.

Проваренный хрен положить в соус, прокипятить, посолить, заправить сливочным маслом.

Соус дают к отварному мясу, говядине, солонине, баранине и свинине.

1178.

5. Соус сметанный с луком

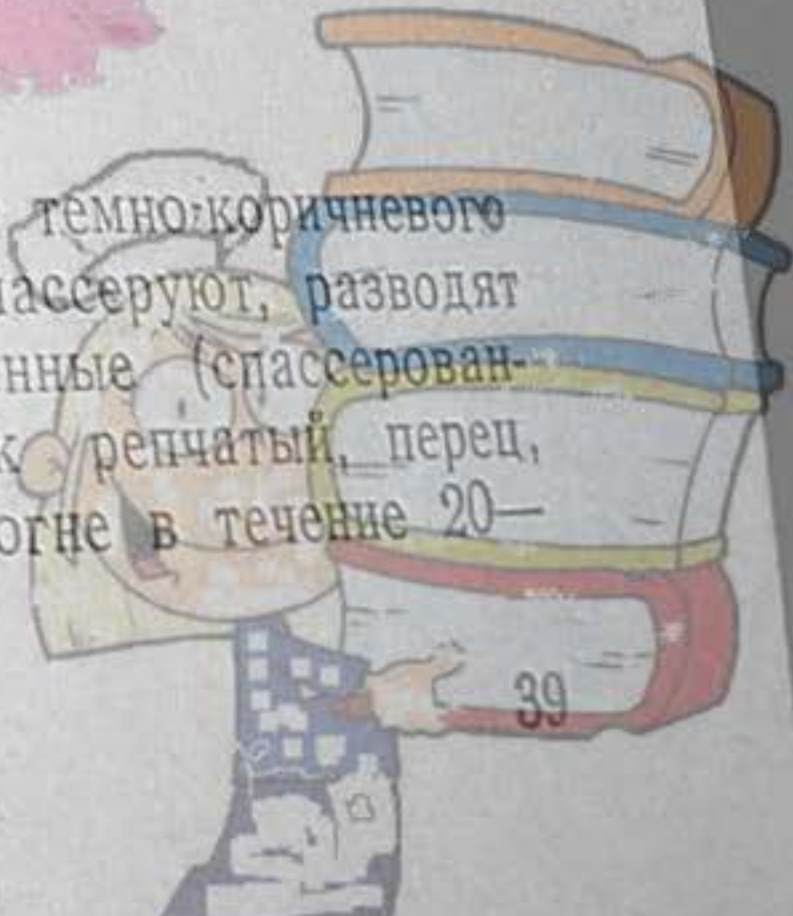
Спассерованную муку, до светложелтого оттенка развести горячим бульоном, прибавить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. Одновременно на сковороде поджарить мелко нашинкованный лук, который перед окончанием варки положить в соус. После этого прибавить соль и сою-кабуль.

Данный соус отпускается к печенке, котлетам и биточкам.

1154.

6. Соус красный

На соус красный пассеруют муку до темно-коричневого цвета, добавляют томат-пюре, еще раз пассеруют, разводят крепким бульоном, добавляют поджаренные (спассерованные) корни: морковь, петрушку, лук репчатый, перец, лавровый лист и проварить на слабом огне в течение 20—30 минут, соус процедить, посолить.



Кости рыбные, а также головы, плавники, варят в течение 1—2 часов, после чего бульон, идущий на соус, цедают. Спассерованную муку разводят процеженным бульоном, добавляют отдельно спассерованный лук, морковь, петрушку, кладут соль, перец, прокипятить и процедить. Готовый соус отпускать к рыбным блюдам.

1155.

8. Соус мадера

Берут кости, рубят, промывают, заливают холодной водой и варят в течение 4—5 часов. Но лучше кости, идущие на соус, предварительно обжарить в духовом шкафу до темно-коричневого цвета, после чего производить варку в течение 4—5 час. По истечении этого срока бульон процедить. Муку пассеруют отдельно на жирах до темно-коричневого цвета и добавляют спассерованный томат. После чего разводят горячим процеженным бульоном, добавить туда отдельно спассерованный репчатый лук, морковь, петрушку, посолить, положить лавровый лист, перец и прокипятить. Потом процедить и добавить вино—мандеру.

1157.

9. Соус пикан

Кости рубят, промывают, раскладывают на противнях и ставят в духовой шкаф для обжарки до коричневого цвета: ставят варить в кастрюле, залив холодной водой, в течение 4—5 часов, после чего бульон процедить.

Спассерованные отдельно на жирах томат и муку развести процеженным бульоном, добавить туда отдельно спассерованные морковь, петрушку, лук репчатый, положить лавровый лист, все это проварить, процедить и добавить по вкусу соль, соя-кабуль, уксус, а также положить очищенные мелко шинкованные (мелюсьен) обланшированные огурцы, после чего прокипятить и заправить сливочным маслом.

Управление общественного питания
Центросоюза

