СССР
МИНИСТЕРСТВО МОРСКОГО ФЛОТА
ГРУЗИНСКОЕ МОРСКОЕ ПАРОХОДСТВО

НАСТАВЛЕНИЕ СУДОВОМУ ПОВАРУ

Батуми — 1977 год

«Наставление» — ценное пособие для руководства им в работе по организации коллективного питания на судах транспортного флота.

Издание этой книги диктуется самой жизнью, спецификой работы людей в различных условиях плавания, необходимостью обеспечения моряков рациональным питанием — полностью отвечающим всем современным требованиям, предъявляемым к нему.

Книга рассчитана в основном на судовых поваров, артельщиков, буфетчиц и дневальных, но она также может послужить нужным пособием судовым медикам и старшим помощникам капитана. В ней содержится много рекомендаций и практических советов, направленных на дальнейшее повышение уровня питания на флоте.

Данное «Наставление» составлено в соответствии с требованиями Устава службы на судах морского флота СССР, инструкций санитарных правил для морских судов СССР и общих положений, действующих на предприятиях общественного питания.

Питание имеет большое значение в жизни человека: особо важную роль играет питание в жизни моряков транспортного флота, находящихся в длительных рейсах, подолгу оторванных от береговых баз снабжения. В связи с этим судовому повару мало знать лишь одну технологию приготовления пищи, он должен обладать достаточными знаниями в области планирования питания, товароведения пищевых продуктов, организации коллективного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены питания и др.

Для достижения этого, руководствуясь специальным учебным материалом, судовым поварам необходимо постоянно работать над совершенствованием своих профессиональных знаний. В этих целях данное «Наставление» послужит полезным учебным пособием не только им, но и всем, кто так или иначе связан с проблемами питания на флоте.

Книга составлена опытнейшим профессионалом, мастером кулинарии, большим любителем своего дела поваром - наставником Грузинского морского пароходства **Борисом Сергеевичем Абазиевым.** Начав свою работу поваром в 1932 году, он до сих пор сохраняет поистине завидную верность однажды избранной профессии, по юношески влюблен в свою очень важную и очень нужную людям работу.

Почти 40 лет **Б. С. Абазиев** отдал морю, флоту, коллективному питанию моряков. Огромный опыт и знания, горячее желание донести до начинающих кулинаров секреты своего мастерства — вот, что легло в основу этого ценного пособия.

Ознакомившись с содержанием книги, читатели - моряки, безусловно, по достоинству оценят этот труд, извлекут из него значительную пользу для дальнейшего улучшения состояния питания на флоте.

В. НАЗАРИШВИЛИ.

ДОЛЖНОСТНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА СУДОВ

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ СТАРШЕГО СУДОВОГО ПОВАРА

Старший судовой повар непосредственно подчиняется старшему помощнику капитана судна.

Он **обязан**:

1. Постоянно знать наличие по ассортименту и качественному состоянию продовольствия в судовой артелке.

2. Принимать участие совместно с судовым врачом, артельщиком и членами судовой хозяйственной комиссии в составлении недельных меню и заявок на доставку продуктов на борт судна продбазами «Торгмортранс».

3. Лично получать в судовой артелке положенную по меню-накладной суточную норму продуктов на камбуз.

4. Руководить работой судового повара-пекаря и обеспечивать своевременное приготовление и выдачу экипажу судна вкусной, разнообразной и здоровой пищи.

5. Обеспечивать приготовление, хранение и выдачу готовой пищи в строгом соответствии с кулинарно-технологическими и санитарно-гигиеническими правилами.

6. Бережно относиться к камбузному оборудованию, инвентарю и посуде. Вести постоянную борьбу за их сохранность.

7. При недостатке положенного по табельной норме камбузного оборудования, инвентаря и посуды, старший повар должен докладывать об этом старшему помощнику капитана судна для включения им в заявку на пополнение недостающего имущества до комплектной нормы.

8. Содержать в надлежащей чистоте все помещения камбуза, его имущество и спецодежду.

9. Систематически работать над повышением своих

профессиональных знаний, совершенствовать технологический процесс работы по специальности, изыскивая наилучшие методы кулинарной обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с современными требованиями к питанию плавсостава.

10. Твердо знать и строго выполнять в своей работе санитарно-гигиенические правила, требования противопожарных правил и правил техники безопасности на судах.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ СУДОВОГО ПОВАРА-ПЕКАРЯ

Судовой повар-пекарь непосредственно подчиняется старшему судовому повару.

Он обязан:

1. Под руководством старшего повара производить работу по приготовлению и выдаче готовой пищи с камбуза, строго соблюдая кулинарно-технологические и санитарно-гигиенические правила.

2. Производить доставку продуктов из судовой артелки на камбуз и осуществлять их кулинарную обработку.

3. Знать нормы закладки продуктов в котел и нормы выдачи готовой пищи судовому экипажу.

4. Самостоятельно производить процессы замеса теста и выпечки хлеба высокого качества.

5. Вести весь объем работы по содержанию в надлежащей чистоте помещения камбуза, оборудования, инвентаря, посуды и спецодежды.

6. Систематически работать над повышением своих специальных знаний и производственной культуры в приготовлении вкусной, разнообразной и здоровой пищи.

7. Твердо знать и строго выполнять в своей работе санитарно-гигиенические правила, требования противопожарных правил и правил техники безопасности на судах.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДНЕВАЛЬНОЙ СУДНА

Дневальная судна непосредственно подчиняется старшему помощнику капитана судна.

Она обязана:

1. Получать на судовом камбузе от поваров готовую пищу и обеспечивать своевременную ее подачу к столу рядового состава судна четыре раза в день (завтрак, обед, вечерний чай и ужин).

2. Регулярно производить приборку помещений столовой рядового состава и жилых помещений командного состава судна. Содержать в надлежащей чистоте и порядке посуду, инвентарь и оборудование столовой.

3. Бережно относиться во время работы к столовому имуществу. Вести постоянную борьбу за его сохранность. В случае недостатка положенного по табельной норме столового имущества, дневальная должна докладывать об этом старшему помощнику капитана судна для включения им в заявку на пополнение недостающего имущества.

4. Твердо знать и строго выполнять в своей работе санитарно-гигиенические правила, требования противопожарных мероприятий и правил техники безопасности на судах.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ СУДОВОЙ БУФЕТЧИЦЫ

Судовая буфетчица непосредственно подчиняется старшему помощнику капитана судна.

Она обязана:

1. Получать на судовом камбузе от поваров готовую пищу и обеспечивать ее своевременную подачу к столу командного состава четыре раза в день (завтрак, обед, вечерний чай и ужин).

2. Производить регулярную приборку помещения кают-компании и содержать в постоянной чистоте посуду, инвентарь и оборудование кают-компании.

3. Бережно относиться к имуществу судна, состоящему на учете и материальной ответственности судовой буфетчицы. Вести постоянную борьбу за его сохранность.

4. В случае недостатка положенного по норме комплекта посуды, инвентаря, оборудования и другого имущества буфетчица должна докладывать об этом старшему помощнику капитана судна для включения им в заявку на пополнение недостающего имущества.

5. Производить регулярную приборку жилых помещений старшего командного состава судна, подсобных помещений буфетной и кладовых, предназначенных для хранения запасов имущества.

6. Производить регулярную сдачу грязного и получение чистого постельного и другого белья на банно-прачечных комбинатах советских портов.

7. Не реже одного раза в 10 дней производить смену постельного белья судового экипажа. В каютах командного состава производить смену постельного белья лично самой, а рядовому составу взамен сданного грязного белья выдавать на руки комплект чистого.

8. Твердо знать и строго выполнять в своей работе санитарно-гигиенические правила, требования противопожарных правил и правил техники безопасности на судах.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ СУДОВОГО АРТЕЛЬЩИКА

Судовой артельщик непосредственно подчиняется старшему помощнику капитана судна.

Он является материально-ответственным лицом за хранение, сбережение и расход продовольствия в судовой артелке.

Он обязан:

1. Постоянно знать наличие ассортимента и качественное состояние продовольствия в судовой артелке.

2. Производить по весу и счету прием на судно от представителя «Торгмортранса» продовольствия, вести строгий учет его прихода и расхода по установленной форме документов учета.

3. Строго соблюдать правила хранения и сбережения продовольствия, размещенного в помещениях судовой артелки.

4. Принимать участие совместно с судовым врачом, старшим поваром и членами хозяйственной судовой комиссии в составлении недельных меню-накладных и заявок на доставку требуемого продовольствия на борт судна продбазами «Торгмортранс».

5. Ежедневно производить согласно утвержденному меню своевременную и полную выдачу продовольствия для камбуза под роспись старшему судовому повару.

6. Твердо знать и строго выполнять в своей работе санитарно-гигиенические правила и требования правил техники безопасности на судне.

ВВЕДЕНИЕ

Поварское искусство — это искусство приготовления вкусной, здоровой и разнообразной пищи.

Как и всякое другое искусство, поварское дело требует призвания, способностей, упорного, настойчивого труда.

Искусным поваром не рождаются — им становятся.

Повар вообще, а судовой — в частности, является центральной фигурой в коллективном питании, так как от уровня состояния питания зависит как физическое, так и моральное состояние людей — членов судового экипажа.

В целях дальнейшего улучшения состояния питания на судах ГМП поварской состав судов должен постоянно совершенствовать свои профессиональные знания, внимательно прислушиваться к запросам и пожеланиям членов судового экипажа. Чтобы заслужить достойную оценку и уважение со стороны членов экипажа судна, судовым поварам необходимо добросовестно относиться к своим должностным обязанностям — постоянно проявлять творческий интерес и любовь к своей ответственной и почетной специальности.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ СУДОВОМУ ПОВАРУ

1. Разумно регулировать жирность блюд.
2. Соблюдать умеренность при введении в кушанья специй и пряных приправ.
3. Быть осторожным при использовании соли, уксуса и других острых, богатых кислотами продуктов.
4. Доводить до полной готовности и полного — завершающего вкуса блюда и продукты.
5. При варке продуктов не допускать бурного кипения.

6. Никогда не переваривать и не пережаривать чрезмерно продукты.

7. Привлекательно красиво оформлять и отпускать блюда.

8. Нельзя подавать блюдо недостаточно горячим или недостаточно холодным.

9. Уметь пользоваться наиболее подходящими для каждого процесса работы: посудой, инвентарем, инструментом, механическим и холодильным оборудованием камбуза.

10. Строго соблюдать санитарно - гигиенические правила, выполнять все требования правил техники безопасности и противопожарных мероприятий на судах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ СОСТОИТ ИЗ 4-Х ОСНОВНЫХ ВИДОВ:

1. Хранения сырья;
2. Холодной (первичной) обработки продуктов;
3. Тепловой обработки продуктов;
4. Оформления и отпуска готовых блюд.

Хранить продукты следует так, чтобы качество их не ухудшалось. Это достигается созданием соответствующих условий и, в первую очередь, определенного температурного режима. Продукты, подлежащие длительному хранению, размещаются в помещениях судовой артелки с отдельными для каждой группы продуктов температурными условиями. Скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты суточного рациона до их тепловой обработки должны храниться в камбузном холодильнике.

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА служит для того, чтобы довести продукт до состояния полуфабриката, который может быть использован непосредственно для тепловой обработки.

Во время холодной обработки продукты сортируют, очищают, моют и измельчают.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА служит для доведения до полной готовности полуфабрикатов, различных продуктов и кулинарных изделий.

ОФОРМЛЕНИЕ И ОТПУСК БЛЮД является завершающей фазой в работе повара, готовившего пищу.

Готовые блюда оформляются и отпускаются непосредственно на камбузе и разносятся буфетчицей и дневальной для подачи к столу членам судового экипажа.

РАЗДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ

Основное правило раздачи пищи — максимальное сокращение времени от момента завершения приготовления блюд до их потребления. За полчаса до раздачи все блюда должны быть доведены до готовности, камбуз и помещения для приема пищи приведены в санитарный порядок, а повара должны подготовиться к раздаче пищи.

Раздача пищи производится после того, как судовой медик снимет пробу и сделает запись в бракеражном журнале.

В целях выполнения «сложной гигиены интереса к еде» необходимо, чтобы подаваемые на стол первые (жидкие) блюда имели температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда — 60 — 70, соусы — 65, гарниры — 70, холодные блюда — 7—14 градусов.

При раздаче пищи повара, буфетчицы, дневальные должны пользоваться разливательными ложками, вилками, лопатками, соусными ложками.

Грязная посуда с остатками пищи должна немедленно убираться со столов и направляться в мойку.

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ

После очистки и промывания овощи нарезают в машинах или вручную — ножом.

Овощи, нарезанные одинаковой формы и величины, равномерно подвергаются тепловой обработке.

Красиво нарезанные овощи придают готовым изделиям привлекательный вид.

В кулинарии распространены следующие формы нарезки:

ПРОСТАЯ ФОРМА	СЛОЖНАЯ ФОРМА
1. Ломтики.	8. Боченок.
2. Кружочки.	9. Чесночок.
3. Соломка.	10. Груша.
4. Брусочки.	11. Стружка.
5. Кубики.	12. Цилиндр.
6. Дольки.	13. Орешек.
7. Кольца.	14. Гребешок.

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

ОТТАИВАНИЕ МОРОЖЕНОЙ РЫБЫ

Рыбу заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы). Продолжительность оттаивания зависит от размера рыбы и колеблется от 1,5 до 4,5 часа.

Имеется три способа разделки чешуйчатой рыбы:

1. С кожей и костями.
2. На филе с кожей и реберными костями.
3. Без кожи и костей.

После той или иной разделки рыбу промывают и нарезают на порции.

ВЫМАЧИВАНИЕ СОЛЕНОЙ РЫБЫ

Перед этим необходимо:

1. Рыбу очистить от чешуи.
2. Выпотрошить.
3. Отрезать голову, хвост и плавники, промыть и нарезать на порции.

Применяют 2 способа вымачивания нарезанной на порции рыбы: в проточной воде — в течение 10—12 часов и в сменяемой воде (2 л на 1 кг рыбы).

Воду в последнем случае следует менять через 1, 2, 3 и 6 часов после замачивания.

РАЗДЕЛКА ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ

1. Отрубают голову.
2. Ошпаривают (в воде 85 — 90° в течение 3 — 5 мин.).
3. Срезают жучки и плавники.

4. Очищают панцирный покров.
5. Пластуют на звенья.
6. Звенья освобождают от вязиги и хребтовых хрящей; промывают и нарезают на порции.

НАРЕЗКА РЫБЫ НА ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ

Порционными кусками нарезают рыбу всех видов, кроме мелкой.

Рыбу для варки нарезают в поперечном направлении, начиная от головы, при этом нож держат под прямым углом.

Рыбу, предназначенную для жарки и припускания, нарезают наискось, при этом нож держат под углом 30°, стремясь сделать куски более широкими.

КОТЛЕТНАЯ МАССА ИЗ РЫБЫ

Для приготовления ее наиболее подходящей рыбой являются: судак, треска, сом, щука, морской окунь и налим.

Рыбу при этом разделывают на филе без кожи и костей и затем пропускают через мясорубку.

В полученную измельченную массу кладут размоченный в молоке или холодной воде черствый белый хлеб, соль, молотый перец, все хорошо перемешивают и вторично пропускают через мясорубку.

Для улучшения вкуса в рыбную котлетную массу добавляют 5—10 гр. жира на порцию.

Из рыбной котлетной массы приготовляют котлеты, биточки, тефтели, кнели, зразы, тельное, рулеты.

Рыба — 100, молоко — 35, зелень — 3, масло сл.—5, хлеб—25, специи. Выход — 100 гр.

ПАНИРОВАНИЕ

Перед обжаркой рыбу панируют в следующих видах продуктов:

1. В муке.
2. В яйце и сухарях.
3. В муке, яйце и сухарях.
4. В жидком тесте (в кляре).

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

На суда, как правило, замороженное мясо поступает в виде полутуш (говядина и свинина), четвертин (говядина) и целых туш (баранина и свинина).

Основными процессами обработки мяса являются:

1. Оттаивание мороженого мяса.
2. Обмывание и обсушивание.
3. Разрубка и разделка туш.
4. Приготовление полуфабрикатов.

ОТТАИВАНИЕ МЯСА

Получаемое из артельной с вечера мясо оставляют на ночь в тазу или на противне в подсобном помещении камбуза. За ночь мясо полностью оттаивает, после чего его промывают, обсушивают при комнатной температуре (или обтирают досуха чистой тканью).

РАЗРУБКА И РАЗДЕЛКА ТУШ

Разрубку и разделку производят в следующей последовательности:

Прежде вего тушу разрубают вдоль на полутуши. Каждую полутушу разрубают на переднюю и заднюю части. Затем с передней части говядины отделяют лопатку, по ее контуру, а после этого — шею. При обвалке лопатки получают крупные части мякоти — плечевую и заплечную. Оставшиеся при этом кости зачищают ножом от остатков мяса.

При обвалке шеи мясо следует отделять от кости одним целым куском.

С оставшейся неразделанной спинно-грудной части отделяют мякоть путем разреза по осевым отросткам позвоночника до основания ребер, а затем срезают мякоть с ребер. Снятый сплошной слой мякоти разделяют на спинную часть, покромку и грудинку.

Заднюю часть обваливают следующим образом: вначале от поясничной части отделяют вырезку, затем поясничную часть отрубают от задней ноги полутуши. Разруб делается на месте сочленения позвонковой кости с тазовой. После этого отрезают пашину, удаляют позво-

ки, а оставшуюся мякоть разрезают на поясничную часть и покромку.

В дальнейшем от задней ноги вырезают тазовую кость, затем делают разрез вдоль бедренной кости и по слоям мякоти отделяют внутреннюю часть.

После этого вырезают берцовую и бедренную кости, а полученную мякоть разрезают по слоям на три части: верхнюю, наружную и боковую.

Кости, после снятия с них мякоти, зачищают, срезая с них остатки мяса.

Части мяса после отделения костей зачищают от пленок, сухожилий, закраин и излишнего жира.

Таким образом, туши крупного рогатого скота в кулинарии делятся на 13 основных частей.

1. Шея.
2. Лопатка.
3. Грудинка.
4. Покромка.
5. Спинная часть.
6. Поясничная часть.
7. Вырезка.
8. Пашина.
9. Верхняя часть задней ноги.
10. Внутренняя часть задней ноги.
11. Наружняя часть задней ноги.
12. Боковая часть задней ноги.
13. Голяшки.

КУЛИНАРНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ

МЯСО ДЛЯ ЖАРКИ:

Вырезка, поясничная часть, спинная часть.

МЯСО ДЛЯ ВАРКИ И ТУШЕНИЯ

Части задней ноги: верхняя, внутренняя, боковая и наружная (верхнюю и внутреннюю части задней ноги можно использовать для жарки порционными кусками, предварительно хорошо отбив и запанировав их сухарями или мукой). Из передней части используют лопатку и грудинку.

МЯСО ДЛЯ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ И ФАРША

Шея, покромка, пашина, а также обрезки, получаемые при разделке мяса и голяшки.

РАЗДЕЛКА ТУШ МЕЛКОГО ДОМАШНЕГО СКОТА

Разделывают их в основном по одной схеме. После их разделки получают следующие основные части:

окорока, лопатки, корейки, грудинки и шею (шея у свинины остается при корейке).

При разделке туш мелкого скота вначале разрубают их на месте выступа тазовой кости. Для этого предварительно с обеих сторон надрезают мякоть до позвоночника.

Разделку передней части начинают с отделения лопаток (передних ног), пользуясь теми же приемами, что и при разделке туши крупного рогатого скота. Затем отрубают шею, после чего делают два надреза со спины вдоль позвоночника до основания ребер и вырубают позвоночник. Полученные половины грудной части разрубают поперек ребер каждую на две части — корейку и грудинку. Корейку отрубают от грудинки так, чтобы корейка везде имела одинаковую ширину.

Со свинины перед разрубкой боков на корейку и грудинку. предварительно снимают сало — шпиг.

Заднюю часть туш делят на два окорока, которые получают при разрубке костей таза и крестцовых позвонков.

Окорока и лопатки обваливают полностью или частично, в зависимости от их дальнейшего использования. Грудинки и корейки обвалке не подлежат.

При разделке бараньих туш шеи всегда подлежат обязательной обвалке.

Полученные при разделке и обвалке части туши зачищают от грубых пленок, сухожилий, закраин и излишнего жира.

Разделанное мясо и приготовленные из него полуфабрикаты до тепловой обработки хранят в холодильниках.

* * *

Пищевая промышленность через базы снабжения судов может поставлять, кроме обычного вида заморожен-

ного или охлажденного мяса и мясо крупными кусковыми полуфабрикатами — зачищенные от костей части туш домашнего скота.

По заблаговременно поданной заявке на продукты такие полуфабрикаты доставляются на борт судна.

Стоимость мясных блюд из мяса полуфабрикатов значительно дешевле обычного мяса, а ассортимент приготовляемых блюд и кулинарных изделий при этом будет намного шире.

Для варки бульонов на первые жидкие блюда необходимо заказывать в очередной заявке пищевые кости из расчета 100 гр. костей для приготовления супов на одного человека в день.

Использование пищевых костей, получаемых с базы снабжения, в приготовлении пищи выгодно тем, что это облегчит работу судовых поваров, снизит стоимость и повысит вкусовые качества первых блюд.

В целях расширения ассортимента приготовляемых блюд, а также дальнейшего разнообразия пищи и повышения ее вкусового качества, кроме обычных гарниров ко вторым блюдам — из овощей, круп и макаронных изделий, необходимо еще дополнительно готовить и подавать блюда со сложными гарнирами, такими, как свекла и морковь, зеленый горошек, различные салаты и т. п. Кроме того, ко вторым блюдам обязательно нужно подавать огурцы, помидоры свежие, соленые или маринованные, квашеную капусту и др. овощи. В этих целях повар должен не только принимать участие при составлении заявок на продукты питания, но и лично посещать базу снабжения и дополнительно изыскивать на базе продукты, упущенные в перечне заявок.

Для лучшего утоления жажды и пополнения организма моряка витамином «С» в компоты необходимо добавлять отвар шиповника, а в питьевую воду — ягодные экстракты или лимонную кислоту.

Кроме этого, в жаркую пору крайне необходимо готовить хлебный квас, который является простым в приготовлении, дешевым и прекрасным для жаждоутоления напитком.

В летнее время и в тропиках особое внимание следует обращать на выполнение санитарно-гигиенических

правил по содержанию всего камбуза, хранению продуктов и технологии приготовления пищи из скоропортящихся продуктов.

Для лучшего достижения высокого качества первых жидких блюд, а также сохранения в них витаминов, супы надлежит готовить раздельно для обеда и ужина. При этом часть готового бульона, сваренного с утра, пассерованные коренья, лук и другие продукты оставляют от обеда до ужина, предназначая их к приготовлению супа на ужин. В дальнейшем, за час до начала ужина бульон доводят до кипения и в последовательном порядке производят закладку продуктов в котел. По готовности суп доводят до полного вкуса.

Следует помнить, что все горячие блюда, особенно супы, наиболее вкусны, питательны и полноценны в первые 30 минут после их приготовления.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

После предварительной — холодной обработки — продукты подвергают обработке тепловой.

Все приемы тепловой обработки, применяемые в кулинарной практике, можно свести к двум основным — варке и жарке.

ВАРКА ПРОДУКТОВ

При варке продукты нагревают и доводят до готовности в воде, бульоне, молоке и других жидкостях.

Варка продуктов в большом количестве жидкости считается **обычной варкой.**

Варка с небольшим количеством жидкости называется **припусканием.**

Припускание продукта с пряностями, специями и приправами называется **тушением.**

ЖАРКА ПРОДУКТОВ

Продукты жарят с большим и меньшим количеством жира.

В кулинарии применяются следующие разновидности жарки:

1. Жарка с небольшим количеством жира (5—10% жира от веса продукта).

2. Жарка в большом количестве жира — во фритюре (4 : 1).

3. Жарка в духовом шкафу. Жарка в духовом шкафу овощных и зерно-мучных продуктов называется **запеканием или выпеканием.**

4. Жарка под действием лучистой теплоты (над горящими углями).

4. **Пассерованием** называют жарку в посуде на слабо нагретой поверхности плиты: кореньев, лука, томата и муки до слегка золотистого цвета.

БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ БЛЮДА

Норма сырых продуктов, указанная ниже всех описаний приготовляемых блюд, показана в брутто граммах из расчета их на одну порцию.

Норма мяса для мясных супов не предусмотрена. Рекомендуется готовить мясные супы на костном бульоне.

При подаче ко вторым блюдам огурцов, помидоров и других овощей в свежем или консервированном виде норма их должна быть не менее 50 гр. на порцию.

Соль, перец и другие специи ниже не указываются, их следует добавлять в блюда умеренно, в строгом соответствии со вкусом потребителя.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ (ЛИСТОВОЙ)

В подготовленный, а затем нарезанный салат добавляют сваренные вкрутую и шинкованные яйца, зеленый лук, соль, уксус, сахар и в глубокой посуде все хорошо перемешивают. Готовый салат раскладывают в салатники, сверху поливают сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Салат — 80, лук зеленый — 20, яйцо — 1/4 шт., сметана — 20, зелень — 5, сахар — 2, уксус — 5.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА

Подготовленный редис нарезают тонкими кружочками или полумесяцами, укладывают в посуду, а в остальном поступают так, как с салатом зеленым, исключив из набора продуктов вареные яйца.

Редис — 60, лук зеленый — 20, сметана — 20, зелень — 5, сахар — 2, уксус — 5.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Белокочанная капуста нарезается тонкой соломкой, укладывается в посуду, посыпается солью и растирается руками до образования в ней обильного сока. Затем капусту отжимают от сока, перекладывают в другую посуду, добавляют сахар, уксус, очищенные от кожицы и сердцевины нарезанные соломкой свежие яблоки. Все это тщательно перемешивают и раскладывают, образуя горку, в салатники. Сверху салат посыпают зеленью.

Капуста белокочанная — 75, яблоки свежие —15, сахар — 2, уксус — 5.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Промытая холодной водой, отжатая и перебранная капуста укладывается в посуду, заправляется растительным маслом, сахаром, нарезанным соломкой луком. Затем все это тщательно перемешивают, раскладывают горкой в салатник и посыпают зеленью.

Капуста квашеная — 80, лук — 10, сахар — 5, масло растительное — 5, зелень — 3.

САЛАТ МЯСНОЙ

Вареные мясо, яйца, картофель, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, добавляют соль, перец, соус-майонез и перемешивают.

Затем кладут горкой в салатники, сверху поливают майонезом, гарнируют ломтиками вареного мяса, вареными яйцами, листьями салата и посыпают зеленью.

Мясо — 60, картофель — 60, огурцы — 40, яйца — 1/2 шт., майонез — 40, салат зеленый — 10, специи, соус «Южный» — 5.

САЛАТ РЫБНЫЙ

Нарезанная кубиками и припущенная рыба соединяется с подготовленными как для мясного салата продуктами, а дальнейшие операции по приготовлению, оформлению и отпуску — аналогичны мясному салату.

Рыба — 80, картофель — 30 и т. д., см. салат мясной.

ВИНЕГРЕТ

Свеклу, картофель, морковь отдельно варят в кожице, а затем очищают. Очищенные соленые огурцы и вареные овощи нарезают ломтиками, добавляют нарезанную, отжатую от сока квашеную капусту, нарезанный лук, соль, перец молотый, салатную заправку и перемешивают.

Винегрет укладывают горкой в салатники, посыпают зеленью, украшают зеленым салатом, карбованными овощами и корнишонами.

Свекла — 30, морковь — 15, картофель — 50, огурцы — 20, капуста — 30, лук — 15, масло растительное — 10 или салатная заправка — 15, специи.

РЫБА В МАРИНАДЕ

Вначале готовят соус-маринад. Для этого берут очищенные и промытые морковь, коренья, лук, нарезают их соломкой и пассеруют на растительном масле, а затем заканчивают их пассерование вместе с добавленным к ним томатом.

После этого пассерованные продукты разбавляют рыбным бульоном или водой, добавляют соль, перец горошком, лавровый лист и все это доводят до кипения.

Затем подготовленную и нарезанную на порционные куски рыбу укладывают в один ряд на противень, заливают готовым соусом-маринадом, ставят на плиту или в духовой шкаф и доводят рыбу до готовности.

После охлаждения этого блюда рыбу укладывают на тарелки и, полив ее сверху соусом-маринадом, посыпают зеленью.

Рыба — 200, морковь — 40, лук — 15, томат — 10, масло растительное — 10, зелень — 5, специи.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Порционные куски рыбы отваривают отдельно от рыбных отходов (голов, хвостов, плавников, хребтовых костей). При варке рыбного бульона вместе с рыбными отходами кладут лук, морковь, коренья, зелень, перец горошком, лавровый лист и соль.

По готовности рыбных продуктов полученный бульон процеживают, осветляют оттяжкой и вторично процеживают. Затем в бульон вводят замоченный желатин и при помешивании его прогревают.

Порционные формочки или иную схожую с ними посуду слегка обливают охлажденным рыбным бульоном и на дно их укладывают кружочек крутого яйца, немного зеленого горошка, кусочек вареной карбованной моркови, листик или два петрушки. Поверх этих продуктов кладут вареные порционные куски рыбы. Затем в формочки следует залить весь оставшийся охлажденный рыбный бульон и поместить это изделие в холодильный шкаф. После затвердения жидкой части блюда до студенистой плотной массы формочки с готовым блюдом при подаче на стол на несколько секунд опускают в сосуд с горячей водой и, опрокинув их, выкладывают содержимое на десертные тарелки или салатники.

Рыба — 200, морковь — 5, петрушка — 5, лук — 5, горошек зеленый — 10, яйцо — 1/5, желатин — 3, специи.

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ

Очищенную сельдь разделывают на филе без кожи и костей и нарезают поперечными кусочками (по 2—3 кусочка на порцию).

Если сельдь чрезмерной солености, то нарезанные кусочки сельди замачивают в обильной холодной воде (на 1—1,5 часа).

При подаче кусочки укладывают рядом в селедочницу или тарелку, вокруг нее симметрично кладут гарнир (отварной, нарезанный кубиками картофель, припущенную свеклу, морковь), а также кусочки соленых или свежих огурцов. Поверх сельди кладут шинкованный лук, поливают заправкой и посыпают зеленью.

Сельдь-филе — 70, гарнир — 80, заправка — 15, зелень — 5, лук — 10.

РОСТБИФ С ГАРНИРОМ

Поясничную или спинную часть говядины крупными кусками солят, перчат и ставят на противне для жарки в духовой шкаф. В процессе жарки мяса его периодически поворачивают с одной стороны на другую и поливают для придания ему сочности горячим бульоном или водой. Доведенное до полной готовности мясо охлаждают и нарезают тонкими широкими порционными кусками.

При подаче порционные куски ростбифа кладут в центр тарелки (по 1—2 кусочка на порцию), а по сторонам мяса укладывают гарнир: картофель, морковь отварные, нарезанные кубиками и заправленные майонезом, зеленый горошек, нарезанные огурцы или помидоры и маслины.

Мясо — 150, жиры — 3, гарнир — 80, соус-майонез — 10, зелень петрушки — 5.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Подготовленную и промытую печень нарезают на мелкие кусочки и обжаривают на свином сале на противне. Вместе с ней обжаривают нарезанные произвольной формой морковь и репчатый лук до образования поджаристой корочки. Затем добавляют немного воды и тушат их до размягчения. Все это пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой и укладывают в глубокую посуду. В полученную массу добавляют соль, перец, мелко тертый сыр, сливочное масло и все хорошо вымешивают веселкой.

Готовый паштет укладывают на пергаментную бумагу, предварительно смазанную растительным маслом и, сворачивая бумагу в виде рулона, придают паштету форму средней толщины колбас, которые кладут для охлаждения и некоторого затвердения в холодильный шкаф.

Перед подачей паштет освобождают от бумаги и полученные таким образом паштетные колбаски нарезают кружочками и укладывают на тарелки.

Печень говяжья — 70, масло сливочное — 10, сыр — 5, морковь — 5 лук — 7, сало свиное — 15, специи.

СТУДЕНЬ МЯСНОЙ

Рекомендуется готовить студень в сочетании говядины со свининой.

Промытое и очищенное голье (ноги, головы, уши, губы) рубят, кладут в котел, заливают холодной водой (2 л воды на 1 кг продукта) и варят при слабом кипении 4—5 часов до готовности мяса. В конце варки добавляют репчатый лук, морковь, перец горошком и лавровый лист.

Затем сварившееся голье вынимают шумовкой на противень и отделяют мякоть от костей. Остывшую мякоть нарезают мелкими кубиками, рубят или пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Полученный мясной бульон процеживают, кладут в него измельченное мясо, соль, мелко тертый чеснок, размоченный желатин, все это хорошо размешивают и доводят до кипения (но не кипятят). Затем охлаждают и разливают в противни, которые ставят в холодильник.

Перед подачей студень нарезают на порции, которые украшают зеленым салатом. К студню подают хрен с уксусом, соленые огурцы, помидоры.

Путовый сустав, головы, свиные ноги, кожа от свиных туш, уши свиные, обрезки при разделке мяса — 200, морковь — 3, лук — 5, петрушка — 2, чеснок — 0,5, лавровый лист — 0,02, перец — 0,05, желатин — 2, соль.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ ПОРЦИОННЫМИ КУСКАМИ

Для фарширования наиболее пригодны судак, щука, лещ и зеркальный карп.

Рыбу можно фаршировать двумя способами — порционными кусками и в целом виде.

При фаршировании порционными кусками рыбу очищают от чешуи, отрубают голову и, не разрезая брюшка, удаляют внутренности.

Затем рыбу промывают в холодной воде и нарезают поперечными кусками. Из каждого куска рыбы, не повреждая кожи, вырезают кости, мякоть и приготовляют из мякоти фарш. Фаршем заполняют куски рыбы, из которых была вырезана мякоть.

При варке зафаршированные куски рыбы кладут в

1—2 ряда в сотейник, заливают наполовину холодной водой, добавляют соль, перец горошком, лук, лавровый лист и варят под крышкой 1—1,5 часа. При варке можно добавить луковую промытую шелуху, чтобы придать рыбе желтоватую окраску.

Рыба — 200, хлеб — 5, лук — 10, масло сливочное — 5, яйцо — 1/10, чеснок — 0,2, петрушка — 2, специи.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ В ЦЕЛОМ ВИДЕ

При фаршировании судака и щуки целыми рыбами применяют другой способ разделки. У судака очищают чешую, отрубают голову и хвост. Не разрезая брюшка, вдоль спинки с обеих сторон плавника вырезают хребтовую кость и, надломив ее у хвоста, удаляют. Затем через полученный разрез, со стороны спинки удаляют внутренности и после промывки срезают ровным слоем внутреннюю мякоть рыбы.

После удаления из нее реберных костей мякоть рыбы используется на приготовление фарша. Наполненной фаршем коже придается форма рыбы и, зашив ниткой спинной разрез и место у головы, фаршированную рыбу отваривают до готовности. После чего рыбу охлаждают, вынимают шумовкой из бульона, снимают нитки и нарезают на порции.

У щуки после очистки чешуи и промывания в холодной воде надрезают кожу вокруг головы, и отделив ее пальцами от мякоти, осторожно сдирают чулком. У хвоста хребтовую кость отрубают так, чтобы хвост остался при коже. Сняв кожу, рыбу потрошат, моют, мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее фарш. Затем наполняют им снятую кожу, восстанавливая при этом форму целой рыбы. Чтобы при варке фарш не вываливался, открытое место разреза зашивают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Рыбную мякоть пропускают вместе с пассерованным луком и чесноком через мясорубку, кладут размоченный в молоке белый хлеб и еще раз пропускают через мясорубку. Затем кладут соль, молотый перец, яйца, рубленую зелень, масло сливочное и все хорошо размешивают.

СЕЛЬДЬ ФАРШИРОВАННАЯ

Очищенная сельдь разделывается на филе без костей. Из некоторой части филе и их обрезков приготавливают фарш, который укладывают на внутреннюю часть филе небольшими комочками; филе вместе с фаршем сворачивают трубочкой — в виде ролика (боченочка).

Фаршированную сельдь укладывают в один ряд (на торец) в неглубокую посуду и заливают до полного ее покрытия маринадом. После этого (на 8—10 часов) ее помещают в холодильный шкаф.

При подаче фаршированную сельдь вынимают из маринада и кладут по 1—2 штуки на порцию в тарелку, гарнируют зеленым луком, огурцами или помидорами и поливают горчичной заправкой.

Сельдь — 80, хлеб — 5, лук — 10, яйцо — 1/5, масло сливочное — 5, зелень — 1, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Филе сельди без костей соединяют с размоченным в молоке белым хлебом, луком и пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют молотый перец, рубленые яйца, рубленую зелень, сливочное масло и все хорошо вымешивают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРИНАДА К СЕЛЬДИ ФАРШИРОВАННОЙ

В посуду с водой кладут коренья, лук, перец (горошком), гвоздику, корицу, лавровый лист, добавляют немного уксуса, соль, сахар, зелень и варят в течение 30 минут. После этого маринад процеживают и охлаждают.

Лук репчатый — 5, коренья — 5, уксус — 10, сахар — 3, вода — 200, специи.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

Отварной картофель и филе сельди без кости пропускают через мясорубку в глубокую посуду, добавляют мелко рубленный пассерованный лук, яйца, размоченный в молоке белый хлеб, сливочное масло, молотый перец, сме-

тану, мелко рубленную зелень, немного соли и все хорошо вымешивают. Подготовленную массу раскладывают ровным слоем на смазанный маслом противень, поверхность гладко выравнивают, смазывают яйцом и запекают.

После запекания форшмак режут на порции и подают с соусом-майонез, огурцами или помидорами.

Картофель — 100, сельдь — 50, лук — 10, хлеб — 10, сметана — 10, яйцо — 1/5, масло сливочное — 3, зелень — 5, специи.

ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ (КРАСНОЕ)

Перебранную и промытую цветную фасоль варят в большом количестве воды до полного ее размягчения. В процессе варки, по мере выкипания в фасоль добавляют горячую воду, так, чтобы к концу варки блюдо имело полугустую, но не вязкую консистенцию. После готовности фасоль солят, добавляют в нее толченые чеснок, красный перец, грецкие орехи, рубленую зелень петрушки, кинзы, уксус и, хорошо размешав, охлаждают. В остывшую фасоль добавляют мелко нашинкованный репчатый лук и до подачи хранят на холоде.

Фасоль — 80, лук — 15, орехи — 15, соль — 5, зелень — 10, чеснок и перец — по вкусу, лук — 5.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ГАРНИРОМ

Промытые и очищенные от слизи языки укладывают в глубокую посуду, заливают холодной водой и варят до готовности. После чего их вынимают из бульона и тут же кладут в холодную воду. Не давая им остыть, очищают от кожицы.

Очищенные языки нарезают тонкими порционными ломтиками, кладут на тарелку и гарнируют овощным салатом.

Язык говяжий — 120, гарнир — 50.

ЯЙЦА РУБЛЕНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Вареные вкрутую яйца мелко рубят, добавляют соль, перец, хорошо перемешивают, укладывают горкой на тарелку, поливают сметаной и сверху посыпают зеленью.

Яйца — 1/5, сметана — 20, зелень — 5, соль и перец — по вкусу.

ЗАПРАВКИ ДЛЯ ЗАКУСОК

Для заправки салатной берут 3-проц. уксус, добавляют в него соль, перец, сахар, растительное масло и хорошо перемешивают.

Для поливки сельди с гарниром в такую заправку, кроме того, добавляют готовую горчицу.

Масло растительное — 300, уксус 3-процентный — 650, сахар — 50, соль — 20, перец молотый — 1, горчица готовая — 50. Выход — 1000.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТА

При приготовлении салатов и винегрета нужно придерживаться следующих основных правил:

1. Вареные продукты, предназначенные для этих блюд, должны быть охлаждены. Нельзя соединять теплые продукты с охлажденными, так как это вызывает быстрое прокисание изделий.

2. Заправлять салаты и винегреты надо непосредственно перед отпуском, чтобы они имели свежий вид и наилучший вкус.

3. Овощи и другие продукты для салатов и винегрета следует нарезать красиво, кусочками правильной формы.

4. Хранить их до отпуска потребителю нужно в холодильном шкафу и не более как 1—1,5 часа.

С У П Ы

Супы, или как их принято называть первые блюда, состоят в основном из жидкости и различных продуктов. В качестве жидкости для супов используют бульоны (костный, мясной, рыбный, грибной), молоко, овощные, фруктовые отвары и хлебный квас.

Вкусовое достоинство супов во многом зависит от главной их основы — жидкой части.

Если на судах ММФ принято готовить заправочные супы два раза в день, причем чаще всего на мясных и рыбных бульонах, то судовым поварам надлежит обращать особое внимание на правильность приготовления полноценных бульонов этих видов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ

МЯСО-КОСТНЫЙ БУЛЬОН

В судовых условиях принято при разделке мяса не очень тщательно зачищать кости от мякоти (кроме трубчатых).

Для варки бульона трубчатые кости, особенно их суставные части, разрубают на несколько частей, а все остальные, имеющие на себе некоторый остаток мяса, измельчают на кусочки весом 40—50 гр. Все кости укладывают в котел, заливают холодной водой и доводят до кипения. После чего кипение ослабляют и продолжают дальнейшую его варку при слабом кипении. Норма костей для бульона средней крепости должна быть не менее 100 гр. на порцию.

В процессе варки бульона с его поверхности периодически снимают пену и жир. Снятый жир используется для пассерования овощей, лука и кореньев.

По готовности бульона из него удаляют наиболее крупные и оголенные от мяса кости и в таком виде мясной бульон используют на приготовление заправочных супов.

ПРОЗРАЧНЫЙ БУЛЬОН

Готовят его для мясных, куриных и рыбных прозрачных супов. Гарниры (густую часть супов) приготовляют отдельно от бульонов, а при подаче соединяют их вместе или подают отдельно.

Основного продукта для варки прозрачных бульонов берут в большем количестве, чем для обычных. Перед оттяжкой бульона в него кладут запеченные на плите коренья и лук.

По готовности бульон процеживают через сито и осветляют (оттягивают) при помощи специально приготовленной оттяжки. Затем его вторично процеживают и перед подачей на стол подогревают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНОЙ ОТТЯЖКИ

Мякоть шеи и голяшек говядины измельчают на мясорубке, заливают холодной водой (2 литра на 1 кг. мяса)

и настаивают 1—2 часа. Затем в мясо добавляют соль, яичный сырой белок и все хорошо вымешивают. Полученная смесь называется оттяжкой.

В горячий бульон вводят оттяжку и размешивают. Затем при очень слабом кипении его держат на плите в течение 1 часа, снимая при этом пену и жир.

Бульоны после этого досаливают до нормального вкуса и процеживают через салфетку или марлевую ткань.

Куриный бульон можно не оттягивать, а если он получился мутный, оттяжку приготовляют таким же образом, как и мясную, но лишь из куриных обрезков и мелко рубленных куриных костей.

Мясо — 30, яйца (белки) — 1/6, коренья — 10, лук репчатый — 5.

ОТТЯЖКА ДЛЯ РЫБНОГО БУЛЬОНА

Паюсную икру или икру из судака, щуки (10 гр. на порцию) растирают в ступе, разбавляют водой и размешивают. Все остальное производится как и с мясным бульоном.

СУПЫ ЗАПРАВОЧНЫЕ

В помещенных ниже рецептурах не указана норма закладки сладкого (болгарского) перца. Рекомендуется добавлять его в борщи, щи и овощные супы по 10 гр. на порцию. При добавлении перца значительно улучшается вкусовое достоинство супов.

Специи и соль в рецептах не указаны, но их следует обязательно вводить во все заправочные супы, соусы и вторые блюда в следующем количестве:

Перец черный — 0,05 гр., лавровый лист — 0,02 гр. и соль 6—10 гр. на 1 порцию.

В зависимости от того, какие продукты преобладают в заправочных супах, их подразделяют на овощные, крупяные, бобовые и мучные.

Способ приготовления заправочных супов одинаков. В кипящий бульон кладут в последовательном порядке продукты. Сырыми закладывают капусту, картофель, мучные изделия и крупы (кроме перловой и бобовых), лук и ароматические коренья кладут обязательно пассе-

рованными, а квашеную капусту и свеклу — тушеными.

Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продуктов бульон снова быстро закипал, а продукты в бульоне были готовы одновременно.

Соль, лавровый лист, перец горошком кладут в супы в конце варки, за 10—15 минут до готовности супа.

В некоторые супы в конце варки вводят мучную пассеровку.

Для этой цели муку пассеруют на жирах, а затем постепенно разводят горячим бульоном и кипятят.

Полностью готовые супы до их выдачи потребителю оставляют стоять без кипения в течение 15 минут.

Заправочные супы на готовом бульоне и подготовленных овощах готовят не больше 1 часа.

Хранить готовые супы до полного отпуска следует не более 2 часов.

При отпуске заправочные супы посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

БОРЩ

В зависимости от формы резки овощей и набора продуктов борщам дают различные названия, например, флотский, украинский, московский и т. п. Для флотского борща овощи нарезают ломтиками, для украинского — соломкой.

Свеклу для борщей тушат в плотно закрытой посуде с добавлением томата, жира, уксуса, бульона и небольшого количества соли. Свеклу тушат вначале на сильном огне, а затем — на слабом в течение 1,5 — 2 часов, периодически помешивая ее. Перед окончанием тушения в свеклу добавляют спассерованные коренья и лук и тушат еще 15 минут. После этого тушение прекращают.

В кипящий мясной бульон закладывают картофель, после 15-минутного кипения — капусту, а затем — тушеные овощи, перец горошком, лавровый лист и варят 10—15 минут. После этого борщ заправляют мучной пассеровкой и досаливают до нормального вкуса.

Борщ с фасолью мучной пассеровкой не заправляют. Фасоль при этом варят отдельно.

Квашеную капусту для борща тушат также отдельно

и закладывают в борщ одновременно с тушеными овощами.

Для улучшения цвета борща иногда приготавливают настой из свеклы, который подливается в борщ перед подачей его на стол.

Для получения настоя берут хорошо промытые свекольные очистки, заливают холодной кипяченой водой, добавляют уксус и доводят до кипения, но не кипятят. Дают настояться в течение 15—20 минут и процеживают.

При отпуске в борщ добавляют сметану, кусочек мяса и зелень.

В мясной борщ, кроме мяса, можно класть ветчину и сосиски (московский), в грибной — грибы, в полтавский — клецки, вареные мясокопчености (бекон) — в борщ флотский, сало (шпиг) толченое с чесноком — в борщ украинский и т. д.

Свекла — 50, морковь — 15, картофель — 100, лук — 10, томат — 10, жиры — 10, сметана — 20, зелень — 10, капуста — 100.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Капусту и коренья нарезают соломкой. В кипящий подсоленный бульон кладут нарезанный дольками картофель, затем капусту, пассерованные коренья и лук, перец горошком, лавровый лист и варят 15 — 20 минут. Заправляют мучной пассеровкой, доводят до кипения и до полного вкуса.

При заправке щей в них кладут нарезанные помидоры или пассерованный томат.

При подаче кладут кусочек мяса, сметану и посыпают зеленью.

Капуста — 120, картофель — 100, морковь — 20, лук — 15; томат — 10, жиры — 10, сметана — 25, зелень — 10.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Для щей из шинкованной квашеной капусты коренья и лук нарезают соломкой, а с рубленой капустой — мелкими кубиками. Картофель — дольками.

Промытую и отжатую капусту тушат с добавлением жиров и бульона.

В кипящий бульон кладут картофель и доводят его до полуготовности. Затем закладывают тушеную капусту, пассерованные с томатом коренья и лук, перец горошком, лавровый лист, солят и варят еще 10—15 минут.

Заправляют щи белой мучной пассеровкой и доводят до кипения.

При отпуске в щи кладут мясо, сметану, зелень.

Квашеная капуста — 100, морковь — 20, зелень — 5, лук — 20, томат — 10, мука пшеничная — 5, жиры — 10, сметана — 20.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками, и варят его до полуготовности. Затем закладывают мелко нарезанные щавель, пассерованный лук, лавровый лист, перец горошком, соль и варят 10 минут. Заправляют мучной пассеровкой и доводят до кипения.

При подаче кладут сметану, ½ или ¼ вареного вкрутую яйца, мясо и зелень.

Картофель — 100, щавель — 150, лук — 15, петрушка — 10, мука пшеничная — 5, жиры — 12, яйцо — 1/2, сметана — 15.

СУП-РАССОЛЬНИК

Коренья и лук шинкуют ломтиками и пассеруют. Соленые огурцы очищают, удаляют из них зерна, шинкуют ломтиками, припускают или варят.

Картофель нарезают кубиками или дольками.

В кипящий бульон кладут картофель. После того, как он будет почти готов, кладут пассерованные овощи, лавровый лист, перец горошком, подготовленные огурцы без жидкости и варят 10 минут. Затем солят, добавляют по вкусу огуречный отвар или огуречный рассол, заправляют мучной пассеровкой и доводят до кипения. Перед подачей кладут мясо, сметану и посыпают зеленью. Рекомендуется готовить и подавать рассольник с курицей, потрохами, почками.

Картофель — 160, морковь — 15, лук — 15, петрушка — 5, огурцы соленые — 30, жиры — 10, сметана — 15.

Если готовят рассольник **московский**, то в процессе варки кладут в бульон, кроме всего остального, зеленый

горошек и шинкованный зеленый салат, или шпинат со щавелем.

Рассольник **ленинградский** готовят с добавлением крупы — перловой или риса.

В домашний суп-рассольник добавляют шинкованную белокочанную капусту и зеленый горошек.

СУП ОВОЩНОЙ

Капусту, коренья и лук нарезают соломкой, картофель и помидоры режут дольками. Цветную капусту разделяют на маленькие кочешки. В кипящий бульон закладывают картофель, после чего кладут капусту, затем пассерованные коренья, муку и лук, зеленый горошек, лавровый лист, соль, перец горошком и варят 10 — 15 минут.

Помидоры кладут при окончании варки супа.

При подаче посыпают зеленью.

Капуста цветная или белокочанная — 100, картофель — 100, морковь — 10, лук — 10, зелень — 10, горошек зеленый — 15, помидоры свежие — 40, жиры — 10, мука пшеничная — 5.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, а затем вводят нарезанные дольками пассерованные коренья и лук, специи и варят еще 10 — 15 минут.

При подаче кладут мясо вареное и зелень.

Картофель — 200, морковь — 15, лук — 15, жир — 10, зелень — 5.

СУПЫ С КРУПАМИ

Приготавливают с перловой, манной, рисом и пшеном. Перловую крупу варят отдельно от бульона и закладывают в бульон отваренной. Рис и пшено закладывают тщательно перебранными и промытыми, а манную крупу — просеянную через сито.

Коренья и лук нарезают мелкими кубиками, а картофель — крупными. Крупу закладывают в кипящий бульон после закипания картофеля. Пассерованные коренья

и лук, соль и специи кладут в котел за 10 минут до готовности супа.

Суп варят 20 — 25 минут.

Манную крупу засыпают в бульон после закладки картофеля и кореньев.

При подаче в суп кладут кусочек мяса и зелень.

Картофель — 100, крупа — 30, морковь — 15, лук — 10, жир — 10, зелень — 5.

СУП С ФАСОЛЬЮ

Фасоль перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 4—5 часов и варят отдельно от бульона до готовности.

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, после закипания — фасоль, пассерованные овощи, соль, специи и варят в течение 10—15 минут.

Фасоль — 40, картофель — 100, морковь — 10, зелень — 5, лук — 10, сало свиное — 10, жиры — 5.

СУП ГОРОХОВЫЙ

В кипящий бульон закладывают предварительно замоченный и промытый горох, а через 30 — 40 минут — нарезанный кубиками картофель, пассерованные овощи, соль, специи и продолжают варку еще 15 минут.

Чтобы улучшить вкус супа, при варке его кладут мясокопчености.

Картофель — 100, горох — 40, морковь — 10, зелень — 5, лук — 10, сало свиное — 10, жиры — 5.

СУП С ЛАПШОЙ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬЮ

Приготовляют на мясном или грибном бульонах.

После закладки в кипящий бульон лапши или вермишели закладывают пассерованные коренья и лук, нашинкованные соломкой, затем соль, специи и дают прокипеть 10—15 минут.

Домашний суп с лапшой или вермишелью готовят с картофелем, который закладывается в бульон перед мучными изделиями.

Рекомендуется такие супы готовить и подавать с курицей или потрохами.

При подаче суп посыпают зеленью.

Лапша домашняя или вермишель — 30, морковь — 10, лук — 15, жиры — 10, картофель — 100.

МЯСНАЯ ЖИДКАЯ СБОРНАЯ СОЛЯНКА

Готовят на мясном бульоне с вареными или жареными мясными продуктами (мясом, ветчиной, сосисками, почками, языком, птицей).

В кипящий бульон закладывают очищенные от кожицы и зерен, нарезанные ломтиками соленые огурцы, лук спассерованный с томатом, перец, лавровый лист и варят 10 минут. После этого кладут нарезанные мелкими ломтиками мясные продукты, а также каперсы и маслины. Солянке дают вскипеть, досаливают и отставляют на борт плиты.

При подаче в солянку кладут сметану, ломтик лимона и зелень.

Мясо вареное или жареное — 30, ветчина — 10, почки — 10, язык — 15, домашняя птица — 15, лук — 20, огурцы соленые — 30, каперсы — 10, маслины — 20, масло сливочное — 10, сметана — 15, лимон — 1/6 шт., зелень — 3.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Приготовляется и подается как и мясная, только вместо мясных продуктов в рыбный бульон кладут 2—3 кусочка вареной рыбы и нарезанные ломтиками вареные осетровые хрящи.

СУП-ХАРЧО ПО-ГРУЗИНСКИ

Нарубленные куски говяжей или бараньей грудинки вместе с костями (по 2—3 кусочка на порцию) кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до полуготовности. Затем закладывают мелко нарезанный репчатый лук, рис, соль и при медленном кипении варят до готовности, добавив в конце варки лавровый лист и спассерованный томат. В готовый харчо кладут толченые чеснок и красный пе-

рец, зелень, хмели-сунели, ткемали. При подаче посыпают зеленью петрушки.

Мясо — 120, рис — 35, жиры — 15, лук — 30, чеснок — 3, томат — 15, хмели-сунели — 0,5, зелень — 10, ткемали — 10, перец стручковый — 0,1.

СУП С ФРИКАДЕЛЯМИ

Готовят обычный суп картофельный и при подаче в него кладут по 3—4 фрикадели на порцию и посыпают зеленью петрушки.

Для фрикаделей пропускают через мясорубку говяжье мясо и, добавив лук, соль и молотый перец, вторично пропускают через мясорубку. Полученную массу хорошо вымешивают. Из этого фарша разделывают шарики-фрикадели, которые укладывают в один ряд на противень и затем припускают их до готовности.

Картофель — 150, морковь — 10, лук — 20, жиры — 10, фрикадели мясные готовые — 80.

СУПЫ ПЮРЕОБРАЗНЫЕ

Супы-пюре приготовляют из овощей, бобовых, круп и мясных продуктов. Основой для этих супов служат пюре из отварных протертых продуктов, соединенных с белым соусом.

Перед отпуском эти супы заправляют сливочным маслом или льезоном из проваренных желтков яиц и молока.

К супам-пюре отдельно на тарелке подают гренки (сухарики) в форме кубиков, приготовленные из черствого белого хлеба.

Для таких супов отваренные продукты вместе с бульоном или отваром протирают через машину, соединяют с белым соусом, кладут соль, размешивают и доводят до кипения. После этого суп заправляют льезоном и сливочным маслом. Эти виды супов при подаче на стол зеленью не посыпаются.

СУП-ПЮРЕ ОВОЩНОЙ

Капуста — 40, картофель — 50, морковь — 30, лук — 20, горошек зеленый — 15, мука пшеничная — 10, масло сливочное — 10, молоко — 50, яйцо — 1/5.

СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ

Горох или фасоль — 70, морковь — 10, зелень — 5, мука пшеничная — 8, масло сливочное — 10.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КРУП

Крупа — 40, морковь — 10, зелень — 5, лук — 10, мука пшеничная — 5, масло сливочное — 10, молоко — 70, яйцо — 1/5.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЧНОГО ЛЬЕЗОНА

Сырые желтки в посуде постепенно разводят водой, бульоном, отваром или горячим молоком и при непрерывном помешивании доводят до кипения, после чего процеживают.

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

Жидкая часть холодных супов состоит из хлебного кваса или свекольного настоя (отвара).

ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Отваренную охлажденную говядину, язык, ветчину, белок вкрутую сваренного яйца, зеленый лук, свежие огурцы нарезают мелкими кубиками. Зелень укропа и петрушки измельчают. Сметану, желтки, горчицу, сахар, соль, хорошо растирают и разводят квасом.

Подготовленные продукты соединяют с холодным квасом, досаливают и подают в холодном виде (при температуре +7, +10°).

Мясо и мясопродукты — 120, квас хлебный — 350, лук зеленый — 20, огурцы свежие — 50, сметана — 15, яйца — 1/2, сахар —3, горчица готовая — 2, укроп, петрушка — 5.

СВЕКОЛЬНИК

В хлебный квас кладут нарезанные кубиками или соломкой вареные свеклу, морковь, свежие огурцы, зеленый лук, а также уксус, соль, сахар, зелень.

При отпуске в тарелку кладут $^1/_4$ часть или половину

яйца, сваренного вкрутую, сметану и посыпают зеленью.

Квас — 350, свекла — 60, морковь — 20, лук зеленый — 20, огурцы — 50, яйцо — 1/2, уксус — 5, сметана — 20, зелень — 5.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

В свекольный отвар кладут вареные, нарезанные соломкой свеклу и морковь, а также огурцы, мелко нашинкованный зеленый лук, сахар, соль и добавляют уксус по вкусу.

Подают борщ холодный так же, как и свекольник.

Свекла — 80, лук зеленый — 20, огурцы — 50, сахар — 5, уксус — 5, сметана — 20, зелень — 5.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Приготовляют так же, как и окрошку мясную сборную, только вместо мясных продуктов добавляют в квас еще и отварные, нарезанные кубиками картофель, морковь, сырую шинкованную редиску.

Квас — 350, картофель — 80, редис — 40, лук зеленый — 20, яйцо — 1/2, сметана — 20, сахар — 5, горчица готовая — 2, зелень — 5.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБНОГО КВАСА

Черный нарезанный хлеб сушат в духовом шкафу до поджаристой корочки. Затем его заливают в бочке кипятком (на 10 л. воды 0,4 кг. сухарей). После остывания в жидкость кладут дрожжи, изюм (на 10 л. кваса 20 гр. дрожжей и 10 гр. изюма) и выдерживают в теплом месте 10—12 часов.

Полученный квас процеживают, добавляют сахар по вкусу и охлаждают. В хлебный квас можно класть, кроме изюма, также мяту, анис, имбирь и тмин.

БОРЩ ПОСТНЫЙ ХОЛОДНЫЙ

Приготавливается такой борщ на воде, точно так же, как и горячие борщи, только вместо животных жиров для тушения свеклы, пассерования кореньев и лука берут растительное масло. В конце варки в борщ обяза-

тельно кладут вареную фасоль с ее отваром.

После его полной готовности кладут по 3 шт. на порцию маслины и затем борщ охлаждают.

При подаче борща сметану не добавляют.

СУПЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ

Приготавливают их из свежих, консервированных или сушеных фруктов и ягод.

Жидкая часть этих супов состоит из фруктовых и ягодных отваров.

Фрукты или ягоды вводят в отвар нарезанными ломтиками или кубиками или же в протертом виде.

В сладкие супы можно добавлять предварительно сваренные рис, саго, лапшу или вермишель.

Сладкие супы подают горячими или охлажденными.

Если приготовляется сладкий суп-пюре, то в конце его варки добавляют разведенный в воде крахмал.

К таким супам всех видов подают отдельно на тарелке печенье.

Груши и яблоки — 100, ягоды — 100, крупы или мучные изделия — 20, крахмал — 5, сахар — 40.

СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

Варят такие супы с лапшой, макаронными изделиями, рисом и другими крупами.

Приготовляют их на молоке, разбавленном водой. В кипящую жидкость кладут продукты и доводят их до готовности.

В процессе приготовления супа кладут соль, сахар, а перед отпуском — сливочное масло.

Молоко — 350, воды — 120, крупы или мучные изделия — 40, масло сливочное — 5, соль — 3.

СУПЫ ПРОЗРАЧНЫЕ

Отпуск таких супов производится с гарниром, положенным в горячий прозрачный бульон или же отдельно от него. Прозрачные супы подают со следующими гарнирами:

1) с вареным яйцом.

Целиком сваренные в течение 4 — 5 минут яйца, охлаждают в холодной воде, очищают и кладут при подаче в горячий бульон;

2) гренки с сыром.

Черствый белый хлеб нарезают кубиками, укладывают на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и зарумянивают в духовом шкафу. Подают такие гренки отдельно от бульона. Если гренки приготовляют без сыра, то их кладут в тарелку с горячим бульоном;

3) пельмени.

Пельмени варят отдельно и при подаче заливают бульоном.

Прозрачные супы отпускаются также с омлетом, фрикадельками, кнелями, с вареными овощами, рисом, лапшой, вермишелью и другими продуктами, изготовленными отдельно от бульона.

Прозрачные супы при подаче зеленью не посыпаются.

СОУСЫ

Соусы дают возможность улучшить вкус и внешний вид пищи, а также делать ее более сочной и питательной.

Соусы делятся на горячие и холодные.

Особую группу составляют сладкие соусы.

Соусы могут быть мясными, рыбными, овощными, грибными, молочными, масляными и из уксуса.

По способу приготовления и цвету горячие соусы подразделяются на основные белые и красные соусы.

Основной белый или красный соус с добавлением к ним тех или иных готовых продуктов получают производные названия.

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

К белым производным соусам относятся: сметанный, с луком или яйцом, с томатом, с грибами, с хреном и т. д.

Основной красный соус имеет следующие производные названия:

красный с луком, с огурцами, с каперсами, с грибами, красный с кореньями, с томатом и т. д.

Основной красный соус приготовляют на коричне-

вом бульоне и красной мучной пассеровке с добавлением пассерованных овощей, томата и специй.

Коричневый бульон для красного соуса варят до готовности как и обычный мясной бульон из измельченных мясных костей, предварительно поджаренных на жирах до коричневого цвета вместе с кореньями и луком в духовом шкафу.

Красная мучная пассеровка — это мука, поджаренная на жирах до красноватого цвета.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНОГО КРАСНОГО СОУСА

Красная пассеровка постепенно разводится в наплитной посуде горячим коричневым бульоном. В подготовленный соус кладут пассерованные коренья, лук и томат и варят его в течение 1—1,5 часа, постепенно снимая с его поверхности жир и пену.

В конце проваривания в него добавляют соль, перец, лавровый лист, а затем процеживают и доводят до кипения.

Коричневый бульон — 850, жиры — 50, мука пшеничная — 50, томат-пюре — 30, лук — 40, морковь — 80, зелень и коренья — 100. Выход — 1.000 гр.

Белый основной соус готовят на мясном или рыбном обычных бульонах и белой мучной пассеровке.

Белую пассеровку разводят бульоном, добавляют пассерованные коренья, лук, соль, л/лист, перец и проваривают 30 минут.

Готовый соус процеживают, заправляют лимонной кислотой и сливочным маслом.

Хранят соусы до подачи блюд на водяной бане в посуде, покрытой крышкой.

Бульон мясной — 1.100, масло сливочное — 50, мука пшеничная — 50, лук — 40, петрушка (корень) — 30, лимонная кислота — 0,5. Выход — 1.000 гр.

ХОЛОДНЫЙ СОУС-МАЙОНЕЗ

Сырые яичные желтки соединяют с готовой горчицей, сахаром, солью и размешивают. Затем в эту массу постепенно (малыми дозами) вливают растительное мас-

ло, при этом непрерывно взбивают смесь до загустения. После этого добавляют 3%-крепости уксус и размешивают.

Масло растительное — 750 гр., желтки — 6 шт., горчица — 25 гр., сахар — 20 гр., соль — 15 гр., уксус — 150 гр.

СЛАДКИЕ СОУСЫ

Из семечковых, косточковых плодов или ягод готовят сладкие соусы. После варки и последующей протирки тех или иных продуктов добавляется сахар, корица, после чего вводится разведенный в воде крахмал и соус доводится до кипения.

Фрукты или ягоды — 300, сахар— 160, крахмал — 30, корица молотая — 1, кислота лимонная (при необходимости) — 1. Выход — 1.000 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЧИЦЫ

В глубокую посуду высыпают порошок горчицы и тщательно растирают веселкой. Затем его заливают кипятком и, размешивая, получают густую массу. Осторожно, чтобы не размыть эту массу, ее заливают большим количеством крутого кипятка и оставляют на 5—6 часов в теплом месте не покрывая крышкой. В течение этого времени жидкость 3—4 раза сменяют новой кипящей водой. После этого воду сливают, а в крутую массу добавляют соль, сахар, растительное масло и разводят до сметанообразной густоты уксусом.

Готовую горчицу хранят в стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде, покрытой крышкой.

Горчица-порошок — 300, соль — 35, сахар — 40, масло растительное — 25, уксус — 200. Выход — 1.000 гр.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБА ОТВАРНАЯ

На судах, как правило, готовится порционными кусками. Для этого порции рыбы в один ряд укладывают «на ребро» в низкую широкую посуду (сотейник, противень), заливают холодной водой, добавляют соль, перец горош-

ком, л/лист, лук, коренья, зелень и варят при медленном кипении до готовности. Подают рыбу под белым рыбным соусом с картофельным пюре или с отварным картофелем и огурцом. Белый соус готовят на бульоне, оставшемся при варке рыбы. При подаче готовое блюдо посыпают зеленью.

Рыба — 200, лук репчатый — 5, коренья — 4, зелень — 5, специи, соус — 50, гарнир — 150.

РЫБА ПАРОВАЯ (ПРИПУЩЕННАЯ)

Рыба при этом разделывается на филе без костей. Нарезанные порционные куски рыбы укладываются в один ряд на противень, добавляют соль, перец горошком, л/лист, заливают на 1/3 холодной водой или рыбным бульоном и, покрыв посуду, при медленном нагреве доводят рыбу до полной готовности.

Подается паровая рыба, как и отварная, с картофелем, но поливается она маслом или паровым белым соусом.

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Подготовленная рыба нарезается на порционные куски, солится, панируется в муке и обжаривается с двух сторон. После чего рыбу, уложенную на противень, ставят на 5—7 минут в духовой шкаф, где она доходит до полной готовности.

Подают рыбу с картофельным пюре или с жареным картофелем. Поливают маслом или одним из красных соусов.

Рыба — 200, масло растительное — 10, мука пшеничная — 6, специи, масло сливочное — 10, гарнир — 150.

РЫБА «ФРИ»

Разделанную на филе рыбу без костей нарезают на порции, панируют в яичном льезоне, затем в сухарях и обжаривают с двух сторон до готовности во фритюре.

При подаче рыбу поливают маслом.

РЫБА В КЛЯРЕ

Подготовленная рыба разделывается на филе без костей и нарезается на порционные куски.

Затем каждый кусок панируется в кляре и жарится до готовности во фритюре.

Подается рыба с жареным картофелем, поливается маслом или острым красным соусом.

Приготовление кляра производится следующим образом: в посуду сыплют муку, соль, сахар, кладут яичные желтки и, добавляя молоко, замешивают тесто. Затем кладут взбитые яичные белки и аккуратно вымешивают.

Мука — 500, соль — 15, яйца — 10 шт., сахар — 25, молоко — 500.

РЫБА ПО-ПОЛЬСКИ

Отваренную порционными кусками рыбу подают с отварным картофелем под белым соусом с рублеными вареными яйцами, или под соусом масляным с яйцами, который состоит из растопленного масла, смешанного с мелко нарезанными яйцами, солью, лимонной кислотой и зеленью петрушки.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ

Приготовляют его из рыбной котлетной массы с начинкой.

Фарш для начинки состоит из спассерованного лука, вареных яиц и кубиками нарезанного и припущенного рыбного филе.

Вареные яйца нарезают тонкими ломтиками, смешивают с припущенной рыбой, пассерованным луком, зеленью, солью и перцем.

Порционному кусочку котлетной рыбной массы придают форму лепешки, на середину каждой лепешки кладут фарш и складывают вдвое, чтобы получилась форма полумесяца.

Разделанное тельное панируют в льезоне и сухарях и жарят в жире 3—4 минуты, а потом на 5 минут ставят в духовой шкаф.

Подают тельное с картофельным пюре или с жареным картофелем под томатным соусом.

Кроме тельного, из рыбной котлетной массы можно приготовить котлеты, биточки, шницель и другие изделия.

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛЬ

Котлетам при панировании придают овально-приплюснутую форму с заостренным концом толщиной 2 см.

Биточкам придают круглую плоскую форму толщиной 2 см.

Шницель имеет правильную овальную форму толщиной 1 см.

Все эти изделия после панирования и формовки обжаривают с 2-х сторон, после чего доводят до готовности в духовом шкафу в течение 5 минут.

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ

Порционному кусочку котлетной массы придают форму лепешки, на середину каждой лепешки кладут фарш и складывают вдвое, затем, панируя в сухарях, формуют изделие овальной приплюснутой формы с несколько притупленными концами.

РУЛЕТ РЫБНЫЙ

Котлетную массу раскладывают на смоченное холодной водой полотенце или салфетку и распределяют ровным удлиненным пластом толщиной 2 см. На середину, вдоль поверхности пласта кладут фарш и при помощи полотенца соединяют края пласта так, чтобы один из них ложился на другой, образуя шов. затем рулет осторожно скатывают с полотенца на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, обрызгивают жиром, делают ножом 3—4 прокола, чтобы во время запекания не образовались трещины, и выпекают в духовом шкафу. При полной готовности рулет немного охлаждают и нарезают на порции. Затем перед подачей его вновь ставят в духовой шкаф для подогрева. При подаче рулета его поливают томатным соусом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ ЗРАЗ И РУЛЕТА

Пассерованный лук, рубленые крутые яйца, сухари, зелень, соль и молотый перец — все тщательно перемешивают и охлаждают.

ТЕФТЕЛИ ИЗ РЫБЫ

Из котлетной массы формуют шарики по 2 штуки на порцию. Их панируют в муке, укладывают на смазанный жиром противень в один ряд, заливают томатным рыбным соусом с луком, ставят в духовой шкаф и доводят до готовности.

При подаче тефтели поливают тем же соусом, в котором они готовились.

ФРИКАДЕЛИ ИЗ РЫБЫ

Способ приготовления этого изделия из рыбы одинаков со способом приготовления фрикаделей из мяса (см. суп мясной с фрикаделями).

Все изделия из рыбной котлетной массы подаются натурально-политыми растопленным маслом или под томатным соусом с луком.

На гарнир готовят картофельное пюре, картофель отварной или картофель жареный с огурцом или помидором.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

БИФШТЕКС НАТУРАЛЬНЫЙ

Из говяжьей вырезки нарезают порционные куски, затем их с двух сторон солят, посыпают молотым перцем и на сильно раскаленной с жиром сковороде обжаривают с обеих сторон до румяной поджаристой корочки.

При подаче поливают его тем же соком, который образовался при обжарке бифштекса.

Говядина (вырезка) — 150, масло сливочное — 10, специи.

БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ

Для бифштекса рубленого котлетная масса приготовляется без хлеба, а мясо пропускается через мясорубку (один раз через крупную решетку). В фарш кладут соль, перец и хорошо вымешивают.

Из готового мясного фарша разделывают битки крупного размера (по 1 шт. на порцию), панируют в муке, обжаривают с обеих сторон и доводят до полной готовности в духовом шкафу.

Подают бифштекс с жареным картофелем и огурцом, поливая маслом.

Как бифштекс из вырезки, так и рубленый можно приготовить с яйцом или с жареным луком. Если его подают с яйцом, то перед подачей готовят яичницу-глазунью и по одному жареному яйцу сверху кладут на каждый из бифштексов. Если бифштекс готовится с луком, то при подаче на него кладут кольцами нарезанный, подсоленный и запанированный в муке, а затем обжаренный во фритюре лук.

Мясо говяжье — 120, сало топленое — 10, молоко или вода — 20, специи.

АНТРЕКОТ И ЛАНГЕТ НАТУРАЛЬНЫЕ

Из поясничной или спинной части нарезают порционные куски, отбивают отбойкой, солят, перчат и обжаривают с обеих сторон на сковороде с жиром.

В конце жарки подливают немного на сковороду бульона и подают, поливая соком, полученным при жарке мяса.

Мясо — 150, маргарин — 10, специи.

ЛАНГЕТ С ЛУКОМ

Из верхней или внутренней части задней ноги нарезают порционные куски мяса, отбивают их, солят, перчат, панируют в муке, обжаривают с обеих сторон, укладывают в кастрюлю, добавляют спассерованный лук, лавровый лист и тушат под крышкой до готовности с добавлением некоторого количества бульона или воды.

Мясо — 150, маргарин — 15, мука — 10, лук — 30, специи.

РОМШТЕКС

Поясничную или спинную часть говядины нарезают на порционные куски, отбивают, панируют в яичном льезоне и сухарях, придают близкую к овальной форму и обжаривают с обеих сторон. До готовности ромштекс доводят в духовом шкафу. При подаче поливают его растопленным маслом.

Мясо — 140, яйцо — 1/10 шт., сухари — 15, жиры — 12, специи.

ТУШЕНОЕ МЯСО

Части мяса задней ноги — наружная, боковая или мякоть с лопатки, каждая не более 2—2,5 кг., солятся и обжариваются со всех сторон на противне с жиром. Затем мясо укладывают в кастрюлю, заливают водой и ставят для тушения на плиту. На противне, где жарилось мясо, на жирах обжаривают коренья, лук и пассеруют томат. После этого продукты с противня перекладывают в кастрюлю с мясом и продолжают тушение мяса до его полной готовности. В конце тушения добавляют лавровый лист, перец горошком, мускатный орех, гвоздику и зелень.

По готовности мяса его вынимают на противень и охлаждают.

Оставшийся после тушения бульон с овощами процеживают и протирают через сито. На этом бульоне приготовляют соус с добавлением красной мучной пассеровки. Нарезанные и подогретые порционные куски мяса поливают при подаче этим же соусом.

Мясо — 130, маргарин — 5, лук — 5, морковь — 5, зелень — 5, томат-пюре — 5, специи.

АЗУ

Нарезанное брусочками мясо обжаривают и тушат 1,5—2 часа. После этого вливают разведенную бульоном красную пассеровку, пассерованные лук с томатом, нарезанные соленые огурцы, перец, л/лист, соль и тушат еще 30 минут. Затем добавляют толченый чеснок, жареный

картофель, свежие нарезанные помидоры и доводят до кипения.

При подаче азу посыпают зеленью.

Мясо — 120, маргарин — 15, томат-пюре — 5, лук — 20, мука пшеничная — 5, помидоры свежие — 20, огурцы соленые — 20, картофель — 200, чеснок и специи.

ГУЛЯШ

Нарезанное кубиками мясо обжаривают и тушат до готовности, так же как на азу, с добавлением красной пассеровки, пассерованного лука с томатом, перца и лаврового листа.

Подают гуляш с отварным картофелем или с клецками, посыпав его зеленью.

Мясо — 120, маргарин — 10, лук — 20, томат-пюре — 5, зелень — 5, мука пшеничная — 5, специи.

БЕФСТРОГАНОВ

Нарезанное тонкими брусочками мясо жарят на сильно разогретой посуде с жиром, добавляют пассерованный лук, заливают белым соусом, кладут соус «Южный» или пассерованный томат, перец, доводят до кипения и заправляют сметаной.

На гарнир подают жареный картофель.

Мясо — 120, маргарин — 10, белый соус — 50, сметана — 10, соус «Южный» или томат — 5, лук репчатый — 20, специи.

ЗРАЗЫ ПО-ЛИТОВСКИ

Вырезку нарезают на порционные куски, отбивают, солят, перчат и на середину кладут кусочек фарша из бешемели, затем фарш заворачивают в мясо конвертом, как голубцы, перевязывают ниткой, чтобы фарш не вывалился, и обжаривают со всех сторон. Для доведения до полной готовности зразы ставят на 3 минуты в духовой шкаф. По готовности нитки со зраз снимают.

Подают зразы с гречневой кашей или с жареным картофелем, поливая жиром, на котором они жарились, и посыпают зеленью.

Мясо — 120, бешемель — 40, маргарин — 10, специи.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Котлетная масса из мяса приготавливается точно так же, как и рыбная, только вместе с другими продуктами рекомендуется добавлять лук, чеснок и укроп.

Из мясной котлетной массы делают те же изделия, что и из рыбной, т. е. котлеты, биточки, шницель, рулет, тефтели, зразы и т. д.

Готовые изделия из котлетной массы подают натуральными — политыми растопленным маслом или под томатным, сметанным или грибным соусом.

На гарнир подают отварной или жареный картофель, или же сложный гарнир (тушеную капусту и гречневую кашу, жареный картофель и тушеную свеклу или морковь и т. п.).

При подаче изделия посыпают зеленью.

Мясо говяжье — 100, мясо свиное — 20, молоко — 20, зелень —5, лук — 5, чеснок — 5, специи, хлеб — 20. Выход — 100 гр.

ГРУДИНКА «ФРИ»

Сваренная и охлажденная говяжья или баранья грудинка, предварительно освобожденная от реберных костей, нарезается на порционные куски, панируется в муке, затем в яйце, сухарях и обжаривается с обеих сторон. Если блюдо готовится из баранины, то из грудинки кости не вынимаются. Готовое блюдо подается с различными гарнирами и поливается сливочным маслом.

МЯСО В КЛЯРЕ

Вареное мясо нарезается на порции, панируется в кляре и жарится во фритюре (см. рыба жареная в кляре).

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (ОДЖАХУРИ)

Мягкое говяжье мясо или лучше свиная грудинка без реберных костей нарезается кубиками (весом 20—25 гр.), солится и обжаривается на противне с жиром по долуготовности. В полуобжаренное мясо кладут нарезанный кружочками картофель, солят его, перемешивают с мясом и продолжают жарку в духовом шкафу. Когда картофель

зарумянится, но еще будет в полуготовом состоянии, в него добавляют шинкованный репчатый лук и, осторожно перемешав, ставят в духовой шкаф и доводят жаркое до готовности. Перед подачей его заправляют толченым чесноком, молотым перцем и мелконарезанной зеленью. К жаркому подают огурцы.

Мясо — 150, картофель — 250, жир топленый — 15, лук — 20, зелень — 5, чеснок — 5, специи.

ЗРАЗЫ ПО-АРАБСКИ

Из вырезки нарезают порционные куски и тонко их отбивают, солят, перчат. На середину мяса кладут мелко рубленный лук, заправленный солью, перцем и зеленью петрушки. Порции лука заворачивают в мясные пластинки трубочкой, но, чтобы лук не вывалился, концы мяса подгибают во внутрь мясной трубочки. Полученный полуфабрикат обвязывают ниткой.

Зразы жарят на раскаленной сковороде с жиром и доводят до готовности в духовом шкафу. По готовности изделия с него удаляются нитки.

При подаче зразы поливают жиром, на котором они жарились. На гарнир подают жареный картофель и огурцы. На стол ставят соус ткемали.

Мясо — 150, лук — 50, специи, жир — 10, зелень — 5.

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Готовится вначале так, как гуляш, только мясо должно быть нарезанным на более мелкие и продолговатые кусочки. По готовности солянка заправляется толченым чесноком, красным перцем, зеленью кинзы и петрушки и доводится до кипения. В солянку пассерованная мука не кладется. Подается солянка без гарнира.

Мясо — 180, маргарин — 10, томат — 5, помидоры свежие — 10, лук — 50, чеснок — 3, зелень — 5, специи.

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ

Корейку и окорок бараньи, подготовленные к жарке, посыпают солью с обеих сторон, укладывают на противень и ставят в духовой шкаф.

В процессе жарки куски баранины периодически переворачивают и, чтобы продукт был более сочным, подливают на противень немного горячего бульона или воды.

После окончательной готовности баранины ее вынимают из противня и охлаждают, затем нарезают на порции, а перед подачей уложенные на противень порционные куски ставят для подогрева в духовой шкаф. На жирах и соке, оставшихся после жарки баранины, приготовляют красный сочек и при подаче блюда поливают им баранину.

ГРУДИНКА БАРАНЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ

Грудинки бараньи фаршированные приготовляют следующим образом: между реберными костями и мякотью подрезают ножом так, чтобы между ними образовалась полость «мешка» на всю длину грудинки. Надрез следует начинать с более широкого конца грудинки. В свободную полость грудинки плотно укладывают фарш, а отверстие на конце грудинки зашивают. Грудинку солят и жарят до готовности в духовом шкафу. Затем грудинку вынимают с противня, снимают нитки и охлаждают. После чего ее нарезают на порции, а перед подачей уложенные в один ряд на противень порционные куски ставят для подогрева в духовой шкаф.

На противне с жиром и соком, оставшимися после жарки грудинки, приготовляют красный сочек, которым поливают при подаче это блюдо.

Мясо баранье — 160, рис — 20, яйцо — 1/10, лук — 15, чеснок — 3, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ ГРУДИНКИ

Пропущенное через мясорубку сырое баранье мясо соединяют с отварным рисом, добавляют сырые яйца, пассерованный лук, соль, перец, зелень, толченый чеснок и все тщательно перемешивают.

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ

Из бараньей корейки нарезают порционные куски так, чтобы каждый кусок оставался с косточкой. Боль-

шую часть реберной косточки зачищают от мяса. Порционные куски отбивают. При помощи ножа прорубают пленки и придают мякоти округлую форму, панируют в яичном подсоленном льезоне и сухарях, производя при этом окончательную их формовку, а затем обжаривают с двух сторон и доводят отбивные до готовности в духовом шкафу.

Таким же способом приготовляют и свиные отбивные котлеты. При подаче отбивные котлеты поливают растопленным маслом.

Мясо баранье — 150, яйцо — 1/10 шт., сухари — 20, жиры — 15, специи.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Мякоть задних ног баранины нарезают кубиками весом 25 гр., укладывают в эмалированную посуду, посыпают солью, перцем, кладут нарезанный лук, л/лист, лимонную кислоту или уксус, перемешивают и выдерживают на холоде не менее 4-х часов. Этот процесс называется маринованием мяса.

После этого кусочки мяса накалывают на шпажки (по 5—6 кусочков на порцию) и жарят с двух сторон вначале на сковороде с жиром, а затем доводят до готовности — в духовом шкафу.

Таким же образом можно приготовить и шашлык из свинины.

Подают шашлык с огурцом, помидорами, солеными или маринованными овощами. При подаче поливают жиром, на котором он жарился, поверх шашлыка кладут нарезанный лук и ломтик лимона.

Мясо баранье — 160, лук — 30, уксус 3%-ный — 10, жиры — 10, специи.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Мякоть баранины вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют нарезанную зелень, соль, перец, толченый чеснок, лимонную кислоту, воду и, размешав, выдерживают в холодильнике до 3-х часов. Затем, разделав ее на порционные колбаски, надевают на шпажки и

обжаривают в начале на сковороде, а после этого доводят до готовности в духовом шкафу.

На гарнир подают свежие или консервированные овощи, зеленый или репчатый лук, лимон и ткемали.

Баранина — 200, лук репчатый — 10, лук зеленый — 20, маргарин — 10, зелень — 5, вода — 12, лимон — 1/8 шт., специи.

РАГУ

Нарубленную баранину с косточками (грудинку, корейку), по 2—3 кусочка на порцию, обжаривают и тушат до готовности. Соединяют с красной мучной пассеровкой и доводят до кипения.

Затем кладут пассерованные с томатом коренья (дольками) и лук, жареный картофель (чесночком), л/лист, перец горошком, перемешивают и тушат еще 15 минут. По готовности блюда в него добавляют толченый чеснок.

Баранина — 140, сало топленое — 15, картофель — 100, морковь — 20, лук — 30, томат-пюре — 20, мука пшеничная—3, специи.

ПЛОВ

Нарубленную баранину с косточками (по 3 кусочка на порцию) обжаривают, складывают в глубокую посуду и заливают водой, кладут соль, перец горошком, л/лист, доводят до полуготовности. Затем кладут пассерованный лук, рис и хорошо размешивают.

После загустения риса на слабом огне под крышкой и без помешивания блюдо доводят до полной готовности. Плов можно приготовить также из свиного мяса.

Баранина — 110, рис — 70, бульон или вода — 150, лук — 15, специи.

ЧАХОХБИЛИ

Нарубленные из грудинки кусочки баранины (весом 30—40 гр.) солят, слегка обжаривают на масле, добав-

ляют нарезанный лук и продолжают обжарку. Затем добавляют томат и пассеруют его. После этого добавляют бульон, лавровый лист и тушат до готовности.

В готовое чахохбили кладут нарезанные свежие помидоры, толченые кинзу, чеснок, красный перец и доводят до кипения.

Отпускается это блюдо без гарнира.

При подаче чахохбили посыпают зеленью.

Баранина — 200, масло слив. — 20, лук — 40, томат — 5, помидоры — 30, чеснок — 1,5, зелень и специи.

ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ

Из почечной части корейки нарезают порционные куски толщиной 2 см, слегка отбивают, солят, перчат, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в духовом шкафу.

На гарнир подают картофель жареный или сложный гарнир. При подаче эскалопы поливают жиром, на котором они жарились.

Мясо — 150, сало топленое — 10, масло сл. — 5, специи.

СОЛЯНКА КАПУСТНАЯ С МЯСОМ

Свиное мясо нарезается кубиками весом 20—25 гр. и обжаривается до полуготовности. В него добавляется нарезанный лук и пассеруется, затем кладут томат и вновь пассеруют. Подготовленные таким образом продукты соединяются в глубокой посуде с нашинкованной соломкой капустой, добавляют соль, л/лист, перец горошком, небольшое количество бульона — все это вымешивают, накрывают посуду крышкой и тушат до размягчения капусты.

В готовую солянку кладут толченый чеснок, нарезанные кубиками вареные мясокопчености, вымешивают и доводят до кипения.

При подаче солянку посыпают зеленью.

Мясо — 120, капуста — 200, маргарин — 15, мясокопчености —10, лук — 15, томат — 10, зелень — 5, специи.

ШНИЦЕЛЬ В КЛЯРЕ

Мякоть свинины и ¼ от веса свинины говядины и лук пропускают один раз через мясорубку. Добавляют соль, перец, толченый чеснок, яйца и вымешивают.

Из полученного фарша формуют (окуная руки в воду) шницели и укладывают их в один ряд на смоченный водой противень. Затем шницели панируют в кляре и обжаривают с обеих сторон, после чего их доводят до полной готовности в духовом шкафу. При подаче поливают растопленным маслом и посыпают зеленью.

Свинина нежирная — 120, лук — 10, яйца — 1/10 шт., сало топленое — 15, чеснок — 1,5, специи, масло сливочное — 5.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ПОЧКИ ПО-РУССКИ

Сырые почки замачивают в холодной воде, сменяя ее 2—3 раза. После этого удаляют с них пленку и мочеточники. После промывания их варят, сменяя воду 2 раза.

Вареные почки, коренья, лук и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Коренья и лук пассеруют, а огурцы припускают.

Затем все вместе соединяют, кладут л/лист, перец, заливают красным соусом и тушат 15 минут.

Подают почки с жареным картофелем или картофельным пюре, посыпая зеленью.

Почки — 200, маргарин — 10, соус красный — 100, огурцы соленые — 30, лук — 20, коренья — 10, специи.

ПЕЧЕНКА ЖАРЕНАЯ

Сырую печень промывают, вырезают из нее желчные протоки, подрезают ножом, а затем снимают руками покрывающую ее пленку.

Печень нарезают тонкими, но широкими порционными кусками, заливают в посуде кипящей водой и после десятиминутного ошпаривания ее откидывают на дуршлаг.

Печенку посыпают солью, перцем, панируют в муке

и обжаривают с обеих сторон. Затем складывают ее в глубокую посуду, добавляют л/лист, пассерованный лук, бульон и производят тушение до готовности.

Готовую печенку подают с картофельным пюре, поливают тем же соусом, в котором она тушилась, и посыпают зеленью.

Печенка — 100, сало топленое — 15, лук репчатый — 30, мука — 5, специи, зелень.

МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ

Сырые мозги замачивают в холодной воде на 1—2 часа, а затем освобождают их от верхней пленки, укладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, перец горошком, л/лист, уксус и варят при слабом кипении 30 минут. Готовые мозги охлаждают вместе с отваром. Отвар в пищу не используют. Вынутые из отвара мозги нарезают ломтиками, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Отпускают жареные мозги с картофельным пюре или жареным картофелем, поливая маслом и посыпая зеленью.

Мозги — 120, масло сливочное — 10, мука пшеничная — 5, уксус 3% — 5, специи.

МОЗГИ «ФРИ»

Половинки сваренных мозгов панируют в муке, в яйце, а затем в сухарях и обжаривают. Подают мозги «фри», полив маслом. На гарнир дают картофельное пюре и зеленый горошек.

БЛЮДА ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

Промыв в теплой воде, продукты закладывают в кипящую воду и после закипания прекращают варку.

При подаче их вынимают из горячей воды шумовкой по мере надобности.

Сосиски и сардельки можно приготовить и жареными. Это производят без предварительной варки. Отпускают сосиски и сардельки с картофельным пюре или с тушеной капустой, поливая маслом или красным соусом.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

Нарезанную колбасу укладывают ребром в один ряд на противень или в сотейник, заливают горячей водой и доводят до кипения.

Отпускают колбасу так же, как и сосиски и сардельки.

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ

Нарезанную колбасу обжаривают с обеих сторон и подают как и вареную.

Можно колбасу приготовить и другим способом: нарезанную колбасу панируют в муке, яйце, а затем в сухарях и обжаривают с обеих сторон на сковороде с жиром.

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

КУРЫ ОТВАРНЫЕ

Замороженную птицу оттаивают в помещении с комнатной температурой до мягкости. Затем ее опаливают на огне, потрошат, промывают в холодной воде, отрубают голову, ноги и в приготовлении пищи их не используют.

Потрохи (сердце, желудочки, шейки) используют при приготовлении супов-лапши, рассольника и др.

Чтобы сделать куриную тушку компактной и обеспечить равномерность тепловой обработки, а также удобство нарезки в готовом виде на порции, тушку формуют «в кармашек». При этом в разрезы кожи на брюшке (кармашки) вправляют концы ножек, крылышки подвертывают за спинку.

Подготовленные и заправленные тушки кладут в кипящую воду и варят. Средняя продолжительность варки кур — 1 час, цыплят — 30 минут.

После охлаждения готовых кур рубят, каждую на 4—6 порций, цыплят — на 2 порции.

Подают птицу под белым соусом или полив ее сливочным маслом.

На гарнир к отварным курам подают отварной рис или картофельное пюре.

КУРЫ ЖАРЕНЫЕ

Подготовленных и заправленных кур солят, смазывают сметаной, укладывают спинкой вниз на противень и ставят для жарки в духовой шкаф. Когда верхняя часть их зарумянится, кур переворачивают спинкой вверх. Периодически поливая горячей водой, их дожаривают до готовности. После охлаждения кур рубят на порции. Перед подачей порции подогревают в духовом шкафу и подают с жареным картофелем, поливая маслом.

Куры — 200, масло сливочное — 10, сметана — 5, соль.

КУРЫ ИЛИ ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

Разрезанных вдоль по грудке кур или цыплят расплющивают отбойкой, солят, кладут на раскаленную сковороду с жиром спинкой вниз и накрывают крышкой с массивным гнетом (грузом). Когда спинка зарумянится, тушку переворачивают на другую сторону и дожаривают под крышкой с гнетом на слабом огне до готовности.

Подают кур табака разрубленными на порции с жареным картофелем.

Блюда из птицы: рагу, чахохбили и др. готовятся по способу приготовления, описанному выше (см. «Блюда из баранины»).

Приготовление блюд из гусей, уток и индеек аналогично приготовлению блюд из кур.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Отварной картофель без отвара в горячем состоянии пропускается через мясорубку, соединяется с пассерован-

ным луком, молотым перцем, яйцами и перемешивается.

Разделанные кусочки картофельной массы панируются в муке, формуются в виде котлет и обжариваются на сковороде с жиром с обеих сторон.

Готовые котлеты подают по 2 штуки, поливая грибным или сметанным соусом.

Картофель — 200, лук — 10, яйцо — 1/10, сало топленое — 10, масло сливочное — 5, мука — 8, специи, соус — 60.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Приготовленная картофельная масса, как и для картофельных котлет, без добавления лука разделывается на порционные кусочки. Из каждого кусочка делают лепешку, в центр которой кладут фарш и лепешку складывают вдвое. Затем изделие панируют в муке и придают ему форму зраз (см. зразы из мяса). Зразы обжаривают на сковороде с жиром с обеих сторон и подают по 2 штуки на порцию, поливая красным, грибным или белым соусом.

Приготовление фарша для зраз картофельных аналогично приготовлению фарша для рыбных зраз. Можно зразы картофельные приготовить с мясным фаршем по способу приготовления его для запеканки картофельной (см. ниже).

КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

Приготовленное овощное или картофельное пюре без наличия жидкости приготовляется таким же образом, как и на зразы картофельные. Затем оно разделывается на кусочки небольшого размера в виде шариков, конусов или цилиндров, панируется в яичном льезоне, сухарях и обжаривается со всех сторон.

Подаются политыми маслом или соусами, как и при подаче зраз картофельных.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

Приготовленная картофельная масса, как и для картофельных зраз, делится на две части; одна часть выкладывается на смазанный маслом и присыпанный сухарями противень и выравнивается ровным слоем по всей площади его дна. Затем по поверхности картофельного слоя равномерно распределяется мясной фарш, а поверх слоя

фарша накладывается другая часть картофельной массы и также выравнивается при помощи лопаточки, смоченной водой. Сверху изделие смазывают яйцом, присыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу.

Подают запеканку нарезанной на порционные куски и политой грибным или белым сметанным соусом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ ЗАПЕКАНКИ КАРТОФЕЛЬНОЙ

Сырое или вареное мясо, пропущенное через мясорубку, обжаривается на сковороде с жиром, соединяется с пассерованным луком, рубленой зеленью, солью, молотым перцем, хорошо вымешивается и охлаждается.

ГОЛУБЦЫ

С крупных качанов белокочанной капусты снимают наиболее широкие листья, промывают и укладывают в глубокую посуду, заливают водой, солят и на плите доводят до полуготовности. Затем капусту откидывают, охлаждают и отбивают отбойкой его утолщенную часть черешков.

На середину каждого капустного листа кладут фарш и заворачивают его в капустный лист «конвертом». Затем голубцы укладывают в один ряд на противень, заливают сметанным соусом с томатом, ставят в духовой шкаф и доводят до готовности.

Подают голубцы по 2 штуки, поливая тем же соусом, в котором они готовились. Фарш состоит из пропущенного через мясорубку сырого мяса и вареного до полуготовности риса, заправленного пассерованным луком, зеленью, перцем и солью.

Капуста — 180, мясо — 80, рис — 20, лук — 15, маргарин —5, соус сметанный — 100, специи.

КАБАЧКИ И БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ

После промывки их нарезают кружочками, солят с обеих сторон, панируют в муке и обжаривают на сковороде с жиром.

Готовый продукт подают как самостоятельное блюдо, так и на гарнир к мясным блюдам.

КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ И ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Берут средней величины кабачки и баклажаны, а помидоры — крупные. Разрезают их ножом напополам и столовой ложкой вычищают содержимое у них внутри. Кабачки и баклажаны складывают в глубокую посуду, заливают водой, солят и на плите под крышкой доводят их до полуготовности, затем их откидывают на дуршлаг и охлаждают.

В таком виде кабачки, баклажаны и сырые подготовленные помидоры фаршируют, наполняя их полости фаршем. После этого их укладывают в один ряд фаршем вверх на противне, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовые изделия подают, поливая томатным или сметанным соусом, и посыпают зеленью.

Фарш для этих изделий такой же, как и для голубцов.

Кабачки, баклажаны, помидоры свежие — 170 (остальная норма продуктов см. «Голубцы с рисом, мясом»).

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Перед варкой крупы, бобовые и макаронные изделия перебираются; крупы и бобовые, кроме того, промываются за исключением гречневой и манной крупы. Гречневая обжаривается, а манная просеивается.

Из круп варят рассыпчатые и вязкие каши, которые подаются как самостоятельные блюда или как гарниры.

Из вязких каш, добавляя в них различные продукты, можно приготовить запеканки, котлеты, биточки, пудинги и др., которые как и макаронные запеканки, приготовляются сладкими и подаются к столу под сладким соусом.

При варке каш подготовленную крупу засыпают в кипящую подсоленую воду и отваривают до готовности.

Для получения рассыпчатых каш, крупы варят двумя способами: со сливом воды (с откидыванием) и без слива воды (без откидывания).

В первом случае крупы варят до полной готовности в большом количестве воды (5—7 л на 1 кг крупы), а

затем откидывают на дуршлаг, промывают водой, складывают в посуду и заправляют маслом.

Для варки вязких и полувязких каш в процессе их приготовления, кроме пшенной, жидкость не сливается.

При варке рассыпчатых каш, без слива воды, вода и крупы для этой цели берутся по норме. Крупы при этом, засыпанные в кипящую подсоленную воду, проваривaются до загустения, затем кладут масло (10 гр. на одну порцию). Размешав, посуду накрывают крышкой и на слабо нагретой плите или в жарочном шкафу доводят до готовности. Кастрюлю с кашей в жарочный шкаф следует ставить на противень, наполненный водой.

Манную крупу при варке каши просеивают и всыпают постепенно в кипящую жидкость, интенсивно помешивая. После ее загустения, при слабом кипении в течение 10—15 минут, доводят до готовности.

НОРМА ЖИДКОСТИ И СОЛИ НА 1 КГ. КРУПЫ

№№ п.п.	Наименование каш	Количество воды в л.	Количество соли в гр.	Время варки (час. мин.)	Выход в кг.
	РАССЫПЧАТЫЕ КАШИ				
1.	Гречневая	1,5	21	2 ч.	2,1
2.	Пшенная	1,7	25	2 ч.	2,5
3.	Рисовая	2,1	28	1,5 ч.	2,8
4.	Ячневая	2,4	30	3 ч.	3,0
	ВЯЗКИЕ КАШИ				
1.	Манная	3,7	45	15 мин.	4,5
2.	Пшенная	3,2	40	1,5 ч.	4,0
3.	Рисовая	3,7	45	1,10 ч.	4.5
4.	Перловая	3,7	45	2 ч.	4,5
	ПОЛУВЯЗКИЕ КАШИ				
1.	Манная	4,7	55	15 мин.	5,5
2.	Пшенная	4,2	50	1,5 ч.	5,0
3.	Рисовая	5,2	60	1 ч. 10 мин.	6,0
4.	Овсяная	3,7	45	2 ч.	4,5

ПЛОВ СЛАДКИЙ

По норме взятую воду солят, кладут в нее сахар, соль, масло, доводят до кипения, засыпают подготовленный рис и при слабом кипении варят до некоторого загустения, затем закладывают изюм, чернослив, курагу и осторожно вымешивают.

В дальнейшем, без помешивания, при слабом кипении доводят до полной готовности.

ОЛАДЬИ МАННЫЕ

Готовят сладкую вязкую кашу и после некоторого ее охлаждения добавляют яйца и перемешивают.

Столовой ложкой, окуная ее в воду, раскладывают на горячую сковороду с жиром и обжаривают с обеих сторон.

Готовые оладьи подают со сладким фруктовым или ягодным соусом.

Крупа манная — 50, сахар — 5, соль — 4, яйцо — 1/8 шт., масло топленое — 10, соус сладкий — 80.

МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ

Сырое мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, солят и обжаривают до готовности.

В отваренные и откинутые макароны кладут мясной фарш, пассерованный лук, перец, жир, все перемешивают на противне и перед подачей подогревают в духовом шкафу.

Мясо — 100, макароны — 70, маргарин — 10, лук — 10, специи.

ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

ВАРЕНЫЕ ЯЙЦА

Яйца варят всмятку, в мешочек и вкрутую.

У яиц всмятку белок должен быть полусварившийся, а желток — жидкий.

Яйца, сваренные в мешочек, имеют полужидкий желток и полностью сварившийся белок. Их можно очищать от скорлупы.

У яиц, сваренных вкрутую, белок и желток твердые.

Для варки следует брать свежие яйца с чистой, не побитой скорлупой. Перед варкой загрязнения на скорлупе очищаются крупной солью и смываются теплой водой.

Яйца всмятку варят 3—3½ мин., в мешочек — до 5 мин., вкрутую —8 —10 мин., считая с момента погружения яиц в кипящую воду. Сваренные яйца быстро охлаждают, погружая в холодную воду, чтобы они не переварились.

Яйца всмятку или в мешочек подают горячими, а сваренные вкрутую — холодными.

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Яичницу приготовляют непосредственно перед подачей.

Нарезанные кружочками помидоры слегка поджаривают на масле, на них выпускают яйца, посыпают солью, перцем и жарят 2—3 минуты. При подаче посыпают в центре желтка зеленью.

Яичницу можно приготовить таким же образом с колбасой, мясокопченостями или натуральной без гарниров.

ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ ИЛИ МЯСОКОПЧЕНОСТЯМИ

Яйца выпускаются в глубокую посуду, добавляют молоко или воду и соль. Смесь хорошо взбивают и выливают на горячую с жиром сковороду с поджаренным гарниром и, размешав, продолжают нагрев. Когда нижняя часть омлета подрумянится, его ставят на несколько минут в духовой шкаф для доведения до готовности.

Яйца — 2 шт., молоко — 30, маргарин сливочный — 10, ветчина или колбаса — 50, масло сливочное — 5, соль — по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Творог подают натуральным, с молоком, с сахаром и сметаной, а также приготовляют из него различные изделия.

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

В пропущенный через мясорубку творог кладут муку, соль, сахар, яйца, ванилин и все смешивают. Из творожной массы рзаделывают сырники (2—3 шт. на порцию), панируют в муке и обжаривают на масле с обеих сторон. Затем сырники ставят на 3—5 минут в жарочный шкаф. Подают сырники горячими со сметаной.

Творог — 120, яйца — 1/10, мука пшеничная — 25, масло — 10, сметана — 30.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

В пропущенный через мясорубку творог кладут сахар, соль, яйца и все перемешивают. Тесто для вареников раскатывают толщиной 3 мм. На ближний край раскатанного теста на расстоянии 5 см. друг от друга укладывают в виде шариков творожный фарш. По всей длине уложенный фарш покрывается краем раскатанного теста. После этого тесто обжимают вокруг фарша и вырезают его вместе с фаршем специальной выемкой или стаканом в виде полумесяца.

Разделанные вареники обжимают пальцами и складывают на деревянные или металлические листы, посыпанные мукой и до варки хранят в прохладном помещении. Перед отпуском вареники опускают в подсоленную кипящую воду и варят 5—7 минут.

Готовые вареники вынимают из воды шумовкой, кладут в неглубокую посуду, поливают маслом и осторожно перемешивают, встряхивая их в посуде. Подают вареники горячими со сметаной.

Для теста: мука — 80, вода — 30, яйцо — 1/10 шт., соль—1,5.
Для фарша: творог — 80, яйцо — 1/10, сахар — 5, соль — 1,5, масло слив. —для заправки готовых изделий — 10, сметана — 40.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

В пропущенный через мясорубку творог кладут яйца, сахар, соль, $^3/_4$ части муки и все смешивают; остальную муку оставляют для разделки вареников. После этого творожную массу ножом делят на части, из которых раскатывают колбаски толщиной с палец. Эти колбаски

режут на кусочки (по 10—15 гр.) и складывают в один ряд на посыпанный мукой лист. Перед отпуском вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят 5 минут. Готовые вареники вынимают из воды шумовкой, перекладывают в неглубокую посуду с маслом и перемешивают, встряхивая их в посуде. Отпускают вареники горячими со сметаной.

Творог — 120, мука пшеничная — 20, яйцо — 1/8, сахар — 5, соль — 1,5, масло сливочное — 10, сметана — 40.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

КИСЕЛЬ

Перебранные фрукты и ягоды промывают, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой и отжимают. Полученные выжимки заливают горячей водой и кипятят 5—8 минут, затем процеживают их через марлю.

Обе части полученной жидкости соединяют в кастрюле, добавляют сахар и дают прокипеть 3—5 минут, после чего в горячую жидкость вливают разведенный холодной водой крахмал, помешивая, чтобы не образовалось комков. Затем кисель доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают.

Кисель можно приготовить из сухих фруктово-ягодных концентратов, способ приготовления которых указан на этикетках брикетов.

Фрукты и ягоды — 50, сахар — 25, крахмал — 8.

КОМПОТЫ

Компот приготовляют из свежих, сушеных и консервированных фруктов и ягод.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

У фруктов вырезают сердцевину и нарезают их дольками. В кипящую воду кладут сахар, фрукты, а затем ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают.

Свежие фрукты — 70, сахар — 25, лимонная кислота — 0,2 гр.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Рекомендуется варить на следующий день с вечера предыдущего дня.

Сушеные фрукты перебирают, сортируют, отделяя груши от других видов фруктов, тщательно промывают в теплой воде и кладут варить в посуду с кипящей водой. Груши нарезают на мелкие кусочки и варят отдельно от других фруктов.

Фрукты варятся в сладкой воде до размягчения. Затем отваренные груши соединяются вместе со своим отваром с основной частью компота, который в дальнейшем охлаждается.

Фрукты в компоте должны быть целыми, не переваренными, сироп прозрачным, янтарного цвета. Компот должен быть сладким и ароматным.

Сушеные фрукты — 20, сахар — 20, лимонная кислота — 0,2, ароматическая эссенция.

ЖЕЛЕ

Составными частями желе являются сахарный сироп, плодовые или ягодные соки и желатин.

В горячий сахарный сироп вводят предварительно замоченный в холодной воде желатин и размешивают жидкость с тем, чтобы он растворился. Затем сироп процеживают через марлю и соединяют с плодовым или ягодным соком. Полученную смесь разливают в вазочки и ставят для застывания в холодильник. Готовое желе должно быть прозрачным, приятного сладко-кисловатого вкуса. При подаче его к столу поливают охлажденным ягодным сиропом.

Свежие фрукты — 50, или ягоды — 30, сахар — 20, желатин — 4, кислота лимонная — 0,2 гр.

МУСС

Муссы приготовляют из фруктов, ягод и цитрусовых плодов.

Приготовленный фруктовый или ягодный сироп после добавления желатина и процеживания взбивают на хо-

лоде веничком до превращения взбиваемой массы в однородную пену. До момента полного загустения полученную массу разливают в формы и охлаждают. Готовый мусс режут на порции и при подаче поливают охлажденным ягодным сиропом.

Фрукты свежие — 70, или ягоды — 50, сахар — 30, желатин — 4, кислота лимонная — 0,2 гр.

САМБУК

Это блюдо приготовляют из яблочного или абрикосового пюре. В охлажденное фруктовое пюре кладут сахар-песок, яичные белки и взбивают кондитерским веничком. Когда масса увеличится в объеме в 2—3 раза и станет пенистой, в нее вливают тонкой струей горячий желатин, быстро промешивая, чтобы не образовалось комков. После этого смесь разливают в формы и охлаждают. Готовый самбук нарезают на порции и подают политым ягодным сиропом.

Фрукты свежие — 100, сахар — 40, желатин — 4, яйца — белки — 1/5 шт.

МОРОЖЕНОЕ

Мороженое бывает двух видов: сливочное и фруктовое. В состав сливочного мороженого входят сливки или молоко, сахар, яйца и ванилин.

Составными частями фруктово-ягодного мороженого являются сахар, вода, фруктово-ягодные соки, пюре или сиропы.

Для сливочного мороженого в яйца, растертые с сахаром, вливают при помешивании горячее кипяченое молоко. Затем смесь ставят на плиту и, непрерывно помешивая, нагревают до 80°, т. е. до тех пор, пока она слегка не загустеет и не будет держаться на веселке тонким слоем. Готовую смесь снимают с плиты, добавляют в нее ванилин и, периодически помешивая веселкой, охлаждают.

Для придания сливочному мороженому различного вкуса в смесь добавляют какао, шоколад, орехи, крепко заваренный кофе.

Молоко — 600, сливки — 75, яйца — 3 шт., сахар — 250, ванилин — 0,1.

Для смеси фруктового мороженого сначала на отваре из отжимок ягод или фруктов приготовляют сахарный сироп, для чего сахар заливают горячим отваром и кипятят 5 минут, снимая образовавшуюся пену. После этого в сироп вводят желатин. Полученный сироп охлаждают. После охлаждения в сироп добавляют фруктовый сок и, если он недостаточно кислый, кладут лимонную кислоту. Смесь для мороженого после охлаждения процеживают через марлю.

Ягоды — 20, сахар — 30, желатин — 0,4, эссенция ягодная — 0,01, вода — 55.

Замораживают смесь в мороженицах. Мороженицы применяются механические и ручные. При этом измельченный лед кладут на дно кадки слоем 5—10 см., на лед ставят мороженицу; пространство между формой и стенками кадки заполняют кусочками льда, пересыпанными солью.

Форму до половины объема наполняют охлажденной смесью, закрывают крышкой и производят вращение формы. Периодически форму открывают и вымешивают мороженую массу деревянной веселкой, очищая со стенок формы слой замерзшей смеси. Затем форму закрывают крышкой и вновь вращают. Вращение и очистку стенок формы ведут до тех пор, пока масса не станет густой. После этого мороженое еще раз вымешивают, форму закрывают крышкой, засыпают льдом и солью, хорошо укрывют тканевым полотном и в таком виде выдерживают 1—1½ часа до полного затвердения смеси.

Процент содержания соли в ледо-соленой смеси должен быть по отношению к весу льда 15—20%.

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

Крем приготовляют различного вкуса: ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, ягодный и т. д., вводя в них соответствующий продукт.

Для ванильного крема охлажденные сливки взбивают веничком в глубокой посуде до предельной густоты. До этого подготовляют яично-молочную смесь, для чего в яйца, растертые с сахаром, вливают горячее молоко и,

беспрерывно помешивая, нагревают смесь до 80°. В конце варки в смесь кладут ванилин.

Затем кладут предварительно замоченный и отжатый желатин и, дав ему раствориться, процеживают смесь и охлаждают.

После этого во взбитые сливки при непрерывном помешивании вливают струей охлажденную яично-молочную смесь, немедленно разливают в формы и помещают изделие в холодильник.

Перед подачей крема его вынимают из форм путем нагревания их в горячей воде в течение нескольких секунд. Вынув из воды, форму накрывают тарелкой, опрокидывают вверх дном и, слегка встряхнув, снимают форму.

При подаче крем поливают фруктовым сиропом.

Сливки — 100, сахар — 30, молоко — 40, яйца — 1/5, желатин—4, ванилин—0,03.

СНЕЖКИ

Охлажденные белки взбивают до предельного подъема и плотности, в них всыпают половину сахара и осторожно вымешивают. Молоко соединяют с водой (1:1) и доводят до кипения. Затем столовой ложкой берут белковую массу и отдельными порциями (по одной полной столовой ложке), кладут в кипящее молоко. Когда снежки через несколько секунд увеличатся объемом в 2 раза, их переворачивают на другую сторону и еще через несколько секунд готовыми вынимают шумовкой из молока на тарелки (по 2 шт. на порцию).

На желтках приготовляют сладкий яичный соус и поливают им снежки. Для этого желтки соединяют с сахаром-песком и порошком какао и, тщательно растерев, разводят оставшимся после варки снежков молоком. Эту смесь проваривают, непрерывно помешивая, при температуре 80°, вводят ванилин и ею поливают готовое изделие.

Яичные белки — 1/2 шт., сахар — 30, молоко — 100, ванилин— 0,02, желтки яичные — 1/2, какао-порошок—2.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Различные кулинарные и кондитерские изделия выпекают из дрожжевого и бездрожжевого теста.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто приготовляют опарным и безопарным способами.

При опарном способе в воде (2/3 от всего ее количества), подогретой до 38—40°, растворяют дрожжи, всыпают муку (50% ее от предназначенной нормы для приготовления всего теста), замешивают жидкое тесто и ставят его в теплое место для брожения. Через 2,5—3 часа опара достигает полной готовности. После этого к ней доливают остальную воду, в которой предварительно растворяют соль и сахар, кладут яйца. всыпают оставшуюся муку, вливают растопленное масло и производят замес теста.

После окончания замеса, тесто слегка присыпают мукой, покрывают чистым полотном и ставят на 2—2,5 часа для брожения. Во время брожения делаются 1—2 обминки теста.

При приготовлении теста безопарным способом все положенные по норме продукты соединяются вместе с растворенными в теплой воде дрожжами, производится замес теста, которое оставляют для брожения в теплом месте на 3½ часа.

Чтобы тесто получилось нормальной консистенции (густоты), воду для этого берут по норме: на 1 кг. муки — 0,4 — 0,5 литра воды.

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ

Тесто выкладывают на подсыпанный мукой стол, раскатывают из него колбаски и делят их на кусочки, которые раскатывают скалкой на лепешки. На середину лепешек кладут фарш. Соединив и защипив края теста, придают изделию удлиненную форму пирожка. Пирожки укладывают ровными рядами швом вниз на смазанный маслом кондитерский лист, который ставят на 15 минут в теплом месте. После этого пирожки смазывают яичным льезоном и ставят в духовой шкаф для выпечки.

Мука — 1000, масло — 50, сахар — 60, яйцо — 1 шт., соль —10, дрожжи — 30, вода — 420.

ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ

При замесе теста для этих пирожков берут наибольшую норму воды, т. е. до 0,5 литра на 1 кг. муки с тем, чтобы тесто было более слабого замеса.

Разделанные после расстойки пирожки жарят во фритюре, поворачивая их с одной стороны на другую. Вынутые из фритюра шумовкой пирожки складывают вначале на сито, а затем на противень.

Мука — 1000, масло — 60, сахар — 75, яйцо — 1 шт., соль — 10, дрожжи — 30, вода — 500.

ПОНЧИКИ С КРЕМОМ

Разделанное на кусочки тесто раскатывают скалкой лепешками, на середину лепешек выпускают из кондитерского мешка с трубочкой немного заварного крема, после чего все края лепешки соединяют в центре и защипывают. Изделия укладывают рядами вниз швом на подсыпанный мукой кондитерский лист, и после расстойки (в течение 15 мин.) жарят во фритюре, поворачивая их с одной стороны на другую. Готовые пончики вынимают шумовкой из фритюра и складывают вначале на сито, а затем перекладывают на противень. Уложенные в один ряд пончики посыпают сахарной пудрой.

Норму продуктов см. для пирожков жареных.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ К ПОНЧИКАМ

Муку, яйца с сахаром-песком хорошо выбивают веселкой, затем постепенно вливают горячее молоко при быстром помешивании и, продолжая помешивать, нагревают (проваривают) смесь на плите до 80°. После чего в проваренную массу кладут ванилин, вымешивают и охлаждают. Такой крем можно использовать и на другие изделия из теста.

Мука пшеничная — 150 гр., сахар-песок — 300 гр., яйца — 5 шт., молоко цельное — 1000 гр., ванилин — 0,5 гр. Выход — 1600 гр.

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ

Из кусочков нарезанного теста выкатывают круглые булочки и укладывают их ровными рядами на смазанный маслом кондитерский лист. После расстойки в центре булочек сильным нажатием донышком стакана делают углубление, в которое кладут кусочки заправленного сахаром, изюмом и ванилином творога, выравнивая его по всему углублению теста. После этого ватрушкам дают расстойку, смазывают их яичным льезоном и выпекают в духовом шкафу.

Мука— 1000, масло — 50, сахар — 60, яйцо — 1 шт., соль— 10, дрожжи — 30, вода или молоко — 420.

КУЛЕБЯКА

Готовое тесто делят на куски весом 0,5—0,6 кг. и каждый кусок раскатывают, чтобы получились полосы длиной 40 см., шириной — 15 и толщиной 1 см. Вдоль полученных полос теста по их центру раскладывают мясной фарш, края теста соединяют вместе, защипывают и выкладывают изделие на смазанные маслом листы швом вниз. Затем руками выравнивают кулебяки до правильной формы и оставляют для расстойки на 15 минут в теплом месте. После этого их смазывают яичным льезоном и выпекают в духовом шкафу до готовности. После некоторого остывания их снимают с листов и на столе нарезают на порционные куски.

Перед подачей нарезанные кулебяки подогревают в духовом шкафу.

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

В разведенные в теплой воде дрожжи кладут соль, сахар, яйца, всыпают просеянную муку и замешивают тесто сметанообразной консистенции (густоты). Посуду с тестом покрывают крышкой и ставят для брожения на 2—3 часа. Жарят оладьи на чугунных сковородках с разогретым жиром. Тесто на сковороде раскладывают ложкой, а для того, чтобы тесто не прилепало к ложке, ее периодически окунают в воду. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кружочками и по одному кружочку кладут поверх каждой сырой оладьи. После того,

как одна сторона теста зарумянится, его поворачивают на другую. Перед подачей оладьи подогревают в духовом шкафу и дают по 2 штуки на порцию.

Кроме яблок, оладьи можно приготовить натуральными и подавать с маслом, медом, со сметаной или вареньем.

Мука — 1000, сахар—25, яйцо — 1 шт., соль — 15, дрожжи — 30, вода 960.

БУЛОЧКИ

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и делят на равные по весу кусочки. После этого их выкатывают в виде шариков и укладывают ровными рядами на лист, смазанный маслом. Разделанные булочки ставят в теплое место для расстоя, смазывают яйцом и выпекают.

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Существуют следующие виды бездрожжевого теста:

1. Для лапши, пельменей и вареников.
2. Для блинчиков.
3. Жидкое тесто — «кляр».
4. Сдобное.
5. Слоеное.
6. Песочное.
7. Бисквитное.
8. Заварное.
9. Для сухих трубочек.

ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ, ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ

В просеянной муке делают углубление в виде воронки, в которое кладут соль, яйца, вливают холодную воду и замешивают крутое тесто. Из раскатанного и нарезанного на кусочки теста делают пельмени, вареники или же его режут лапшой. При замесе теста для лапши воду не используют.

Для лапши: мука — 1000, яйцо—8 шт., соль — 25.

Для пельменей и вареников: мука — 1000, яйцо —1 шт., соль —20, вода—370.

БЛИНЧИКИ

В глубокую посуду кладут яйца, соль, сахар и все это разводят холодным молоком или водой. Затем всыпают просеянную муку и все это хорошо размешивают веничком.

На разогретую сковороду, слегка смазанную маслом, наливают тесто в таком количестве, чтобы оно тонким слоем покрывало дно сковороды, и выпекают на плите. Когда блинчик поджарится, его снимают на деревянную доску. Готовые изделия укладывают в стопку один на другой. Блинчики перед раздачей должны быть сложены вчетверо и подогреты в духовом шкафу.

Подают блинчики политыми маслом, сметаной, медом или вареньем.

Мука — 1000, сахар — 70, яйца — 5, соль — 12, молоко или вода — 2500.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

На каждый из охлажденных блинчиков раскладывают творог, заправленный сахаром, солью и ванилином, и заворачивают творог в блинчики в форме конверта. Затем блинчики с творогом обжаривают с обеих сторон на сковороде и подают по 2 штуки в горячем виде.

НАЛИСТНИКИ С МЯСОМ

Приготовляют так же, как и блинчики с творогом, только вместо творога в блинчики заворачивают мясной фарш.

ХВОРОСТ С САХАРОМ

В просеянной муке делают углубление в виде воронки и выпускают в него яйца, добавляют соль, разведенные в воде дрожжи, замешивают крутое тесто и оставляют его на 45 минут в покое для расстойки.

После этого тесто раскатывают тонким пластом, как для лапши, нарезают удлиненными прямоугольниками, делают продольный надрез в центре их и выворачивают один из концов сквозь сделанный разрез.

При жарке хвороста во фритюре его поворачивают с одной стороны на другую и по готовности вынимают из

фритюра на сито, присыпав сахарной пудрой.

Мука — 1000, яйца — 8, соль — 5, дрожжи — 25.

ПЕЛЬМЕНИ

Готовое тесто раскатывают скалкой на столе пластом толщиной 2 мм и изготовляют пельмени по способу вареников. Подготовленные изделия перед варкой хранят на холоде.

Варку пельменей производят в подсоленной кипящей воде непосредственно перед отпуском. Заправляют их маслом и подают к ним уксус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Приготовляют в основном из говяжьего мяса с добавлением свиного. Мясо с сырым луком пропускают через мясорубку, кладут соль, перец и все хорошо перемешивают.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ

В состав бисквитного теста входят мука, сахар-песок, яйца.

В выпущенные в глубокую посуду яйца кладут сахар и, непрерывно взбивая, нагревают массу до 40—50°. Когда сахар растворится, нагрев прекращают и продолжают взбивать массу вручную или на взбивальной машине до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 3 раза, затем всыпают муку и все аккуратно вымешивают. После этого полученное тесто немедленно разливают в противни, покрытые бумагой или смазанные маслом и присыпанные мукой, и выпекают в течение 40 минут.

Из выпеченного теста после его охлаждения приготовляют пирожные и торты.

При приготовлении пирожных выпеченный и охлажденный бисквит зачищают от подгорелости и разрезают на полосы шириной 8—10 см.

Каждую полосу разрезают на два слоя, которые пропитывают сахарным сиропом. Нижний слой смазывают кремом и покрывают верхним слоем бисквита (верхней корочкой внутрь). Поверхность тонким и ровным слоем промазывают кремом, после чего нарезают штучные пи-

рожные, поверхность которых отделывают фигурным узором из сливочного крема.

Бисквитное тесто можно приготовить и другим способом — без подогрева на плите.

Мука — 1000, сахар — 1000, яйца — 40 шт.

РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

Бисквитное тесто ровным тонким слоем до 1 см. распределяется по кондитерским листам, смазанным маслом и присыпанным мукой, и выпекается. После выпечки готовый бисквит выкладывается на стол, смазывается повидлом или вареньем и сворачивается рулетом (в рулон). После чего рулет нарезают на порции, которые укладываются вплотную друг к другу на ребро и присыпаются сахарной пудрой.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ

Составными частями песочного теста являются пшеничная мука, чайная сода, сливочное масло, сахар, яйца, сгущенное молоко или сметана, соль. Чтобы сделать изделия рассыпчатыми, в тесто при замешивании добавляют углекислый аммоний (0,5 гр. на 1 кг. муки). Ароматизируют тесто ванилином, лимонным или розовым маслом, лимонной цедрой.

При замешивании в просеянной на стол муке делают углубление в виде воронки, в которое кладут сахар, яйца, соль, размягченное сливочное масло, аммоний, сгущенное молоко или сметану, чайную соду и быстро замешивают тесто.

Готовое тесто раскатывают на столе, присыпанном мукой, на тонкие (не толще 1½—2 см.) полосы по размеру кондитерского листа, наматывают их на скалку, укладывают с нее на смазанные маслом кондитерские листы и выпекают в духовом шкафу.

Выпеченные и охлажденные пласты изделий разрезают на полосы, промазывают их сливочным кремом и соединяют попарно. В остальном поступают так, как при изготовлении бисквитного пирожного.

Мука — 1000, сахар — 300, масло сливочное — 500, молоко сгущенное — 150, соль — 3, аммоний — 0,5, сода — 3, ароматическая эссенция — 3, яйца — 3.

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ

Муку просеивают на стол, делают в ней углубление в виде воронки, в которое вливают холодную воду, кладут яйца, соль, лимонную кислоту или уксус, и замешивают тесто по консистенции несколько слабее, чем для лапши. Его слегка посыпают мукой и оставляют на столе на 30 минут, чтобы набухла клейковина. После этого тесто лучше раскатывается. Замесив тесто, подготавливают масло. Взятое по весу сливочное масло разминают руками и соединяют с 1/5 частью от всей нормы муки. Масло, смешанное с мукой, формуют в виде плоского прямоугольного куска и охлаждают до +10+14°.

На середину теста, раскатанного в форме прямоугольного пласта толщиной 2—2,5 см, кладут масло, соединяют концы теста над маслом встык и защипывают их. Затем тесто раскатывают в одном направлении так, чтобы из него образовалась длинная прямоугольная полоса, которую складывают в 4 раза, сначала концы слойки загибают к середине, а затем складывают вдвое и вторично раскатывают в длину и также складывают вчетверо. После каждой раскатки тесто охлаждают в течение 30 мин. в холодильном шкафу. Таким точно образом слойку перекатывают 4 раза.

Тесто для пирожного из слойки раскатывают по размеру кондитерского листа толщиной 1—1½ см, с помощью скалки его укладывают на лист, делают до 10—15 проколов ножом, выпекают и охлаждают. Выпеченные пласты слойки промазывают яблочным пюре или сливочным кремом и складывают попарно (как это делалось с бисквитным пирожным). После этого верхнюю сторону спаренного пласта слегка промазывают кремом или яблочным пюре, посыпают слоеной крошкой, а поверх крошки посылают сахарной пудрой и нарезают пирожные.

Мука — 1000, масло сливочное или маргарин — 500, яйца—2, лимонная или уксусная кислота — 1,2, соль — 20, вода — 470.

ПЕЧЕНЬЕ И КОРЖИКИ ПЕСОЧНЫЕ

Песочное тесто раскатывают на столе, присыпанном мукой тонким пластом толщиной 5 мм. Из пласта теста металлическими выемками вырезают кусочки фигурной

формы различного размера, которые укладывают на листы, смазывают льезоном и выпекают в течение 10 мин.

Из того же теста, тем же способом, но производя выемку теста круглой, большой выемкой, предназначенной для одноштучных порционных коржиков, получают штучное изделие из песочного теста.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ «ЭКЛЕР» и «ШУ»

В посуду наливают воду (по норме), кладут масло и нагревают до кипения. Затем высыпают просеянную муку и, энергично помешивая веселкой, заваривают тесто так, чтобы не образовались комки. Заваренное тесто охлаждают до 70° и, не переставая мешать, добавляют понемногу (в 5—6 приемов) яйца. После этого тесто закладывают в кондитерский мешок и выпускают на лист, слегка смазанный маслом. Тесту придают форму трубочек длиной примерно 10 см. («Эклер») или круглых лепешек («Шу»). Выпекают их в течение 30 минут. После охлаждения трубочку наполняют кремом и глазируют разогретой помадкой.

Лепешки надрезают, наполняют заварным кремом, соединив обе половины, сверху посыпают сахарной пудрой.

Мука пшеничная — 1,0 кг., масло сливочное — 0,5 кг., яйца — 30 шт., вода — 1 кг., соль — 25 гр.

ТРУБОЧКИ СУХИЕ

В кастрюлю сыплют сахар, добавляют яйца и хорошо размешивают веселкой. Когда сахар растворится, кладут муку, ванилин и снова размешивают. Тесто выкладывают ложкой на листы, смазанные топленым маслом и посыпанные мукой, размазывают пальцем тонкими блинчиками диаметром 8—10 см. каждый и выпекают в духовке.

Готовые, но не остывшие блинчики снимают с листа, завертывают «фунтиком» (воронкообразным конусом) и наполняют масляным кремом. Трубочки хранят в сухом месте.

Мука — 500, сахар—375, яйца — 10, ванилин — 0,05.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ

1-й способ — в заварной крем кладут сливочное масло, предварительно размятое до размягчения в весовой пропорции 1:1 и вымешивают на холоде до однородной массы.

2-й способ — яйца с сахаром-песком хорошо выбивают веничком, затем постепенно вливают горячее молоко при быстром помешивании и, продолжая мешать, нагревают (проваривают) смесь на плите до 80°. После этого процеженную через сито смесь охлаждают, кладут размягченное несоленое масло, ванилин и, размешав, выбивают в месильной машине. Выбивать крем нужно на холоде до получения однородной пышной массы.

Сахар-песок — 700, масло сливочное — 800, яйца — 2, молоко цельное — 500, ванилин — 5. Выход — 2.000 кг.

ПОМАДКА

В глубокую посуду высыпают сахар, заливают водой, хорошо размешивают и варят при сильном кипении. Во время варки стенки посуды обмывают от кристаллов сахара лопаткой, смоченной холодной водой, и образующуюся на поверхности пену удаляют.

Готовность помадки определяется следующим образом: взяв чайную ложку кипящего сиропа, ее опускают в холодную воду. Если после этого из нее удается скатать мягкий шарик, нагревание следует прекратить.

Уваренный таким образом сироп несколько охлаждают и в теплом состоянии выбивают энергичными помешиваниями веселкой до получения белой, тестообразной массы. После этого помадку плотно укладывают в другой сосуд и хранят, покрыв ее влажной салфеткой в прохладном месте.

При отделке пирожных готовую помадку кладут в посуду, вливают холодную воду (100 гр. воды на 1 кг. помадки) и, непрерывно помешивая веселкой, прогревают на слабом огне до 45—55°.

Такой помадкой глазируют поверхность различных кондитерских изделий.

Помадку можно приготовить различного вкуса и цвета, добавляя в нее какао, ванилин, пищевые красители и разные фруктовые эссенции.

Сахар — 1 кг., вода — 400 гр.

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ БИСКВИТА

Сахар, всыпанный в кастрюлю, заливают водой и кипятят в течение 5 минут. Затем в сироп добавляют ромовую или какую-либо другую ароматическую эссенцию, размешивают и охлаждают.

Сахар — 1000, вода — 1000, ароматическая эссенция — 3.

МЕРЕНГИ

В охлажденные и хорошо взбитые кондитерским веничком белки постепенно всыпают сахар, осторожно вымешивая. На кондитерский лист, покрытый белой бумагой или смазанный топленым маслом и посыпанный мукой, из кондитерского мешка с трубочкой выпускают взбитые белки в форме круглых или овальных булочек, посыпают их сахарной пудрой и ставят в духовой шкаф со средней температурой (100°) на $1\frac{1}{2}$—2 часа. Когда белки высохнут, приобретут твердость и желтоватый цвет, их вынимают из шкафа и, дав слегка остыть, снимают с бумаги. Затем в нижней части меренг деревянной заостренной палочкой делают отверстие и из кондитерского мешка наполняют их сливочным кремом, а затем кремом склеивают попарно.

Сахар — 100, яичный белок — 1, ванилин — 0,2.

ЗАВАРНЫЕ БЕЛКИ (БЕЗЕ)

В кастрюлю кладут сахар, заливают его водой и варят карамель. Готовую карамель тонкой струей при быстром помешивании веничком, вливают в хорошо взбитые яичные белки. Заваренную таким образом смесь выпускают из кондитерского мешка поверх печенья в виде небольших фигурок разной формы и выпекают при температуре 70°. Готовое изделие подают как самостоятельное сладкое блюдо или наполняют им сухие трубочки.

Сахар — 60, яичный белок — 1, ванилин — 0,2.

КАРАМЕЛЬ

Процесс приготовления карамели из сахара аналогичен процессу варки помадки. С той лишь разницей, что готовность карамели определяется после более длительного кипения сахарного сиропа. После взятия пробы чайной ложкой, опущенной и вынутой из холодной воды, пробная доза сиропа должна быть не эластичной, а ломкой (хрупкой).

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Сушеные ягоды шиповника обмывают струей холодной воды (в дуршлаге или сите). Подготовленные ягоды заливают кипящей водой, закрывают крышкой и дают настояться в течение 30 минут, после чего настой процеживают через марлю и добавляют в него сахар и лимонную кислоту. Этот напиток подают горячим и холодным. Горячий напиток нельзя хранить более часа, а остывший нельзя подогревать. Охлажденный напиток можно хранить не более 10 часов, в противном случае резко снижается витаминная активность. На 1 литр напитка норма воды 1 литр, шиповника — 100 гр., сахара — 40 гр., лимонной кислоты — 5 гр.

Ч А Й

Чай рекомендуется заваривать в фарфоровых чайниках, т. к. в металлических чайниках он приобретает металлический привкус. Перед заваркой чайник следует сполоснуть кипятком, всыпать в него сухой чай, налить кипяток, покрыть чайник салфеткой и оставить на 10 минут для настаивания.

Добавлять сухой чай в заваренный не следует, можно лишь понемногу добавлять в чайник кипяток, если заваренный чай еще сохранил свою крепость и аромат.

Готовый чай подают горячим и холодным.

Горячий чай отпускают с сахаром и лимоном, вареньем, молоком или сливками. Лимон, вымытый и обсушенный, к чаю следует нарезать тонкими ломтиками.

Холодный чай — чай с крепкой заваркой процеживают, добавляют сахар, размешивают и охлаждают. Перед подачей охлажденный чай разливают в стаканы, в которые кладут ломтик лимона или апельсина.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ

В размолотый кофе добавляют равное количество сахара, холодную кипяченую воду и доводят до кипения. Подают кофе в маленьких кофейных чашечках и отдельно к нему стакан холодной кипяченой воды.

КОФЕ С МОЛОКОМ

В сваренный черный кофе вливают молоко и некоторое количество кипяченой воды, добавляют сахар и при помешивании доводят до кипения.

Кофе натуральный — 5, сахар — 20, молоко цельное — 80, или сливки — 40, или молоко сгущенное — 35, (кофе со сгущенным молоком приготовляется без сахара).

КОФЕ ПО-ВАРШАВСКИ

К обычному черному кофе подают отдельно сливки или кипяченое молоко, а в сахарницах — сахар.

КОФЕ ПО-ВЕНСКИ

Наливают 2/3 стакана черного кофе, приготовленного с молоком и сахаром, поверх помещают взбитые сливки или взбитые белки с сахаром.

КАКАО

Порошок какао всыпают в кастрюлю, добавляют сахар-песок, тщательно смешивают веселкой, затем вливают немного горячего молока и растирают массу, чтобы не было комков, вливают ее в общее количество молока и воды и доводят напиток до кипения.

Какао — 5, сахар — 25, молоко цельное — 100, или сгущенное — 50 (какао со сгущенным молоком приготовляют без сахара).

ГЛИНТВЕЙН

В красное виноградное столовое вино добавляют сахар, пряности и кипятят 5—8 минут, затем процеживают через марлю, подают горячим в стаканах или чашках. При подаче вливают коньяк.

Вино красное столовое — 180, коньяк — 20, корица и гвоздика 0,1, орех мускатный — 0,1, цедра лимона — 1/5, сахар — 20.

КРЮШОН

Крюшон приготовляют со свежими ягодами (клубникой и малиной), а также со свежими фруктами. В белое вино добавляют сахар и хорошо размешивают, затем кладут подготовленные ягоды или яблоки, груши, дыни, очищенные и нарезанные ломтиками, апельсины и мандарины — дольками, персики и абрикосы — половинками. При отпуске в крюшон вливают коньяк, ликер, и кладут кусочки пищевого льда.

Крюшон разливается на столе из кувшинов в бокалы (фужеры).

Вино белое столовое —800, коньяк — 50, ликер, сахар — 150, фрукты или ягоды — 200, лед пищевой — 50.

П У Н Ш

Пунш подают горячим — в стаканах и холодным — в бокалах. При изготовлении пуншей с мороженым, вместо льда и сахара кладут фруктовое мороженое. Чаще пунши подают холодные со льдом. В бокал или фужер кладут пищевой лед, лимонный сок, сахарный сироп, ликер, коньяк, нарзан и хорошо размешивают. Добавляют ломтик лимона, апельсина и других фруктов. К пуншу подают соломинку.

Лед — 60, сок лимона — 30, сахарный сироп — 50, ликер ванильный — 60, нарзан — 40, груши — 30.

ШОКОЛАД

Шоколад в порошке готовят для напитка так же, как и какао. Если шоколад в плитках — его предварительно

измельчают, а затем варят аналогично напитку какао с молоком.

Шоколад — 12, сахар — 25, молоко — 180.

ЗАМЕС И ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Производство выпечки хлеба сводится к следующим процессам:

1. Подготовка и дозировка сырья. 2. Приготовление теста. 3. Разделка и формовка теста. 4. Выпечка и охлаждение хлеба.

Тесто для хлеба готовится опарным и безопарным способами.

При опарном способе в теплой воде растворяют дрожжи и на половине положенной по норме муки и 2/3 от нормы воды замешивают негустое (как на оладьи) тесто. Опаре дают побродить 2½—3 часа в теплом месте. После окончания брожения к опаре добавляют все оставшиеся количество муки и воды, в которой предварительно растворяют соль, замешивают тесто и оставляют его на 2—2,5 часа для брожения. В процессе этого брожения тесту 1—2 раза производят обминку.

Для приготовления теста на 100 кг. пшеничной муки берут 50—70 литров воды, 1,5—2 кг. соли и 1 кг. прессованных дрожжей.

При безопарном способе растворенные в теплой воде дрожжи сразу же одновременно замешивают со всей мукой, водой, солью и дают тесту бродить до 4-х часов при температуре 30°.

При безопарном способе сокращается время, необходимое для приготовления теста, но увеличивается в 1,5—2 раза расход дрожжей, и хлеб получается с пресным, менее кислым вкусом и менее пористым, чем при опарном способе.

Иногда для получения некоторых сортов хлеба тесто готовят на заварке. При приготовлении заварного теста часть муки (около 10%) заливают крутым кипятком при энергичном помешивании и выдерживают до 4 часов в тепле. Заварку добавляют к опаре, кладут муку, соль, воду и замешивают тесто. Заварной хлеб обладает

особым ароматом, сладковатым привкусом, долго не черствеет и образует особо румяные корочки.

Готовое тесто разделывают на куски, формуют, укладывают в смазанные растительным маслом формы, заполняя их на ½ объема и ставят в теплое место для расстойки. Когда тесто поднимется до краев форм, его загружают в печь для выпечки.

Готовым для выпечки тесто считается тогда, когда оно имеет достаточно пышный подъем, упругость (при надавливании оно быстро выравнивается), при появлении приятного спиртного запаха и хорошей пористости.

Готовность выпеченного хлеба определяется по цвету поверхности (верхняя корочка хлеба должна иметь красивую румяную поверхность), по звуку при ударе ладонью (глухой — не готов, звонкий — полностью пропечен), проколом в толщу хлеба деревянной шпажкой (если вынутая шпажка сухая — хлеб готов).

После освобождения хлеба от форм его укладывают в один ряд на стол и смачивают мокрой салфеткой его верхние корки. После чего хлеб накрывают на 15—20 минут чистыми простынями.

Горячий хлеб не принято подавать к столу, т. к. при нарезке он мнется и образует на разрезе закал. Его рекомендуется после выпечки охладить уложенным в один ряд в течение 3—4 часов.

ЛЕЧЕБНОЕ (ДИЕТИЧЕСКОЕ) ПИТАНИЕ ДЛЯ ПЛАВСОСТАВА СУДОВ ММФ

Правильно, рационально поставленное дело питания имеет большое значение в обеспечении нормальной жизнедеятельности и работоспособности здорового человека.

Особенно большое значение имеет правильно организованное питание для больного человека.

Пищевой рацион, составленный и приготовленный специально для больного человека, называется лечебным или диетическим.

Диетическое питание является существенным подспорьем, а нередко и основным средством при лечении многих видов заболеваний.

Это питание имеет также и профилактическое значение.

Диетическое питание предупреждает повторное развитие и обострение ранее перенесенного заболевания и для этого используется нередко в течение продолжительного времени.

Работа по приготовлению диетического питания должна протекать под постоянным медицинским контролем.

Важнейшей задачей постановки дела лечебного питания на судах является регулярное обеспечение всех нуждающихся в нем.

Для этого важнейшего мероприятия на судах ММФ СССР имеются все условия, которые необходимо использовать как судовым поварам, так и врачам в целях дальнейшего укрепления здоровья плавающего состава.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

ДИЕТА № 1.

Назначение — умеренно щадить желудок, для чего необходимо ограничить в пище механические, химические и термические (температурные) раздражители.

Эта диета предназначается при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, катарах желудка (гастритах), сопровождающихся нормальной или повышенной кислотностью, заболеваниях мочевых путей, а также при других заболеваниях, осложненных нарушениями со стороны желудка.

В меню этой диеты разрешается включать:

1. **Напитки** — слабый не крепкий чай с молоком или сливками;

2. **Хлебные изделия** — пшеничный хлеб белый и серый вчерашней выпечки, сухари, белые булочки пониженной кислотности, печенье несдобное, бисквит;

3. **Закуски** — паюсная малосольная икра (в небольшом количестве);

4. **Молоко и молочные продукты** — молоко цельное, сухое, сгущенное; сливки, свежая некислая сметана, свежий некислый протертый творог, однодневная простокваша с сахаром;

5. **Жиры** — масло сливочное несоленое, масло топленое несоленое высшего сорта, оливковое;

6. **Яичные блюда** — яйца всмятку, омлет паровой;

7. **Супы** — молочные супы из протертых круп, молочные супы — пюре из овощей (кроме капусты), на отваре из круп (без овощного отвара), молочный суп с вермишелью или лапшой домашней;

8. **Мясные и рыбные блюда** — изделия из котлетной массы, говядины, телятины, курицы, рыбы (нежирных видов) паровые. Курица и рыба паровые или отварные, бефстроганов (не острый, без томата);

9. **Крупяные и макаронные изделия** — каши протертые молочные, вермишель или макароны отварные, мелко нарубленные с маслом;

10. **Овощи и зелень** — пюре овощное (кроме капустного), кабачки и тыква отварные с маслом, свежую зелень, мелко нашинкованную, можно добавлять в супы;

11. **Фрукты, ягоды, сладкие блюда** — зрелые сладкие фрукты и ягоды в виде протертых компотов, киселей, желе, муссов, сахар, мед, варенье.

12. **Соусы** — молочный, яично-масляный, сливочное масло.

Витамины даются в виде сырых овощных, некислых фруктовых и ягодных соков, отвара из плодов шиповника.

Солится пища умеренно.

Принимать пищу рекомендуется не реже четырех раз в день.

ДИЕТА № 2.

Назначение — умеренно щадить желудок путем ограничения механических раздражителей, но возбуждать его деятельность химическими раздражителями.

Эта диета назначается чаще всего при катарах желудка (гастритах), сопровождающихся недостаточной кислотностью, при заболеваниях кишечника (хронических колитах), а также нарушениях со стороны жевательного аппарата (нехватка зубов, болезней челюстей).

В меню диеты разрешается включать:

1. **Напитки** — чай с молоком, какао и кофе с молоком или со сливками;

2. **Хлебные изделия** — пшеничный хлеб белый и серый вчерашней выпечки, несдобные сорта булочных изделий и печенья;

3. **Закуски** — сыр неострый натертый, сырное масло, вымоченная сельдь, приготовленная в виде форшмака и селедочного масла, икра паюсная, зернистая, колбаса докторская, сосиски диетические, паштет из печени;

4. **Молоко и молочные продукты** — молоко, преимущественно с горячими напитками и в составе разных блюд, сухое и сгущенное молоко в напитках и блюдах, сливки, сметана, творог, сырники, простокваша, кефир, ацидофильное молоко;

5. **Жиры** — масло сливочное, топленое, оливковое, подсолнечное рафинированное;

6. **Яичные изделия** — яйца всмятку, яичница глазунья, омлет (без грубой поджаристой корки);

7. **Супы** — разные на мясном, рыбном, грибном бульонах и на овощных отварах с мелко нарубленными овощами или протертыми крупами (супы-пюре), борщи, щи, свекольники с мелко наруоленными овощами;

8. **Мясные и рыбные блюда** — различные изделия из котлетной массы и нежирной говядины, телятины, свинины, баранины, птицы, рубленные изделия из рыбы, жареные без панировки. Частиковая рыба отварная;

9. **Крупяные и макаронные изделия** — каши протертые, полувязкие, котлеты слегка обжаренные, макароны мелко нарубленные отварные, отварная вермишель;

10. **Овощи и зелень** — пюре из различных овощей, котлеты слегка обжаренные без панировки, капуста цветная отварная с маслом, кабачки и тыква жареные, салат из помидоров, сырую зелень, мелко нашинкованную можно добавлять к различным блюдам.

11. **Фрукты, ягоды, сладкие блюда** — зрелые фрукты и ягоды в виде протертых компотов, пюре, киселей, желе, муссов, сахар, мед, конфеты, варенье;

12. **Соусы и пряности** — мясные, рыбные, сметанные соусы, сливочное масло, перец, лавровый лист в очень незначительном количестве, лук в весьма умеренном количестве.

Витамины даются в виде фруктовых, ягодных и овощных сырых соков, отвара из плодов шиповника.

Солится пища нормально.

Принимать пищу рекомендуется не реже четырех раз в день.

ДИЕТА № 4.

Назначение — возможно больше щадить кишечник путем резкого ограничения механических, химических и термических (температурных) раздражителей.

Эта диета назначается только на несколько дней при заболевании кишечника, особенно в случаях, сопровождающихся поносом.

В меню разрешается включать:

1. **Хлебные изделия** — сухари из белого хлеба.
2. **Молоко и молочные продукты** — кефир трехдневный, творог свежий протертый, сливки, сметана в небольшом количестве.
3. **Жиры** — сливочное масло в ограниченном количестве.
4. **Яйца** — разрешается добавлять в ограниченном количестве в кулинарные изделия.
5. **Супы** — слизистые супы на крупяном отваре (рис, перловая, ячневая, овсяная крупа) с добавлением обезжиренного мясного бульона и мясных фрикаделей.
6. **Мясные и рыбные блюда** — изделия из котлетной массы, нежирных говядины, телятины, птицы, частиковой рыбы, отваренные на воде или на пару. Рекомендуется добавить в фарш измельченный чеснок.
7. **Крупяные и макаронные изделия** — протертые полужидкие каши на воде или слабом обезжиренном мясном бульоне из риса, манной, овсяной и др. круп, отварная вермишель с маслом.
8. **Фрукты, ягоды, сладкие блюда** — кисель и желе из соков свежих фруктов и ягод, из отваров сушеной черники, черной смородины, чая, какао. Сахар, варенье и мед разрешаются в ограниченном количестве.
9. **Соусы** — слабый обезжиренный бульон, сливочное масло.

Витамины даются в виде отвара из плодов шиповника, пшеничных отрубей, сока черной смородины и других соков.

Принимать пищу рекомендуется не реже четырех раз в день.

ДИЕТА № 5.

Назначение — чаще всего при заболевании печени и желчного пузыря.

В меню разрешается включать:

1. **Напитки** — чай, чай с молоком, кофе натуральный.

2. **Хлебные изделия** — пшеничный и ржаной хлеб вчерашней выпечки, печенье и мучные несдобные изделия.

3. **Закуски** — сыр неострый, малосольная нежирная ветчина, вымоченная сельдь, тресковая печень.

4. **Молоко и молочные продукты** — молоко цельное, сухое, сгущенное, сливки, свежая сметана — в умеренном количестве, простокваша, кефир свежий, творог и творожные блюда в отварном и запеченном виде.

5. **Жиры** — сливочное, оливковое, рафинированное подсолнечное масла. Жиры рекомендуется употреблять в умеренном количестве (около 50 гр. в день).

6. **Яйца и яичные изделия** — резко ограничивается употребление яичных желтков (не более одного желтка в день. Яйца используются преимущественно для добавления в кулинарные изделия, омлет паровой или запеченный приготовляют только из белков.

7. **Супы** — борщи, свекольники, щи из свежей капусты, супы крупяные с овощами — на овощном бульоне и без поджаривания кореньев, фруктовые и молочные супы.

8. **Мясные и рыбные блюда** — изделия из нежирной говядины, телятины, птицы, рыбы в отварном виде или запеченном (запекают после их отваривания).

9. **Крупяные и макаронные изделия** — рассыпчатые и полувязкие каши, запеканки из каш, макаронные изделия, отварные и в виде запеканки.

10. **Овощи и зелень** — изделия из овощей и зелени, кроме щавеля и шпината, в сыром, вареном и запеченном виде. Особенно рекомендуется морковь и тыква.

11. **Фрукты, ягоды, сладкие блюда** — фрукты и ягоды, кроме очень кислых, как, например, клюква, красная смородина, алыча и др., в сыром, вареном и запеченном виде, компоты, кисель, желе, сахар, варенье, особенно рекомендуется мед в умеренном количестве.

12. **Соусы и пряности** — сметанные и молочные соусы, сладкие подливы, овощные соусы (приготовленные без пассерования муки и кореньев), сливочное масло, тмин, укроп, корица, ванилин.

Витамины даются в виде отвара плодов шиповника, различных некислых ягодных и фруктовых соков, свежих сырых ягод и фруктов, помидоров, пюре из сырой моркови.

Соки рекомендуются в повышенном количестве.

Солится пища умеренно.

Принимать пищу рекомендуется не реже четырех раз в день.

ДИЕТА № 7.

Назначение — умеренно щадить почки путем ограничения в рационе экстрактивных веществ (мяса, рыбы, грибов), жидкости и поваренной соли, а также воздействовать на воспалительные процессы в организме.

Эта диета назначается при болезни почек и мочевых путей, воспалительных заболеваниях, заболеваниях сердца, гипертонической болезни, а также при кожных заболеваниях. Пища в этой диете не солится.

В меню разрешается включать:

1. **Напитки** — чай слабый, чай с молоком.

2. **Хлебные изделия** — хлеб пшеничный, белый и серый, печенье, бессолевой хлеб (по указанию врача).

3. **Закуска** — баклажанная или кабачковая икра, приготовленная без соли с добавлением отваренного, а затем поджаренного лука.

4. **Молоко и молочные продукты** — молоко цельное, сгущенное, сухое, кефир, простокваша, ацидофильное молоко, сливки, сметана, творог и различные творожные блюда.

5. **Жиры** — сливочное и топленое масло несоленое, оливковое, соевое, подсолнечное масло.

6. **Яйца и яичные блюда** — не больше одного яйца в день. Яйца используются преимущественно для добавления в кулинарные изделия.

7. **Супы** — молочные, фруктовые, из овощей с крупами на овощном отваре со сметаной (с вываренным, а затем поджаренным луком), борщи, свекольники, щи из свежей капусты с яблоками, лимонной кислотой, натуральным уксусом и сахаром.

8. **Мясные и рыбные блюда** — разные блюда из говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, птицы и рыбы.

Продукты предварительно отваривают, а затем запекают или жарят.

9. **Крупяные и макаронные изделия** — разные изделия с добавлением чернослива, изюма, кураги, варенья и т. п.

10. **Овощи и зелень** — различные изделия из овощей и зелени (кроме щавеля и шпината) в сыром, вареном, запеченном и жареном виде в сочетании с фруктами и ягодами.

11. **Фрукты, ягоды, сладкие блюда** — различные фрукты, ягоды в сыром, вареном, запеченном виде, компоты, кисели, желе, сладкие блюда из теста, сахар, мед, варенье, конфеты.

12. **Соусы и пряности** — молочные и сметанные соусы, соус луковый из выварен ного лука, овощные соусы с добавлением виноградного уксуса или лимонной кислоты, сливочное масло, сметана.

Витамины даются в виде отвара плодов шиповника, ягодных и фруктовых соков, свежих фруктов, ягод и овощей.

Пища не солится. Принимать пищу рекомендуется 4 раза в день.

ДИЕТА № 9.

Эта диета назначается при сахарном диабете, ревматических, кожных и некоторых других заболеваниях, сопровождающихся значительными нарушениями нервной системы.

В меню диеты разрешается включать разнообразные блюда и продукты, кроме сахара, меда, варенья, изюма и других продуктов, содержащих много сахаристых веществ.

Технология приготовления пищи обычная.

Норма продуктов на день в этой диете состоит из следующих продуктов (в нетто гр.):

1. Хлеб ржаной — 400.
2. Масло — 25.
3. Яблок или моркови — 200.
4. Картофеля — 300.
5. Круп и макарон — 80.
6. Молока — 250.

7. Яиц — 2 шт.
8. Сыра — 20.
9. Мяса или рыбы — 200.

Кроме этих перечисленных продуктов, в дневной рацион могут включаться без ограничения капуста, листовой салат, кабачки, огурцы, помидоры, а также протертые и отмытые от сахара морковь и свекла.

Витамины даются в виде отвара плодов шиповника, свежей зелени.

Солится пища нормально.

Принимать пищу рекомендуется четыре раза в день.

ДИЕТА № 11.

Назначение — повысить общее питание организма и его сопротивляемость инфекции.

Эта диета назначается чаще всего при туберкулезе, выздоравливающим после инфекционных заболеваний и операций.

В меню диеты разрешается включать разнообразные продукты и блюда.

1. **Хлебные изделия** — хлеб пшеничный серый, ржаной, булочки сдобные, овсяное печенье.

2. **Закуска** — икра зернистая, икра паюсная, паштеты из печени, сырное масло и селедочное масло.

3. **Молоко и молочные продукты** — молоко, сыр, творог и т. п.

4. **Жиры** — сливочное и оливковое масло.

5. **Яйца и яичные блюда** — яйца, омлеты, яичница глазунья.

6. **Мясные и рыбные блюда** — всевозможные блюда, особенно блюда из печени.

7. **Крупы** — блюда из овсяной крупы, а также крупы «Геркулес».

8. **Овощи и зелень**—салаты из зелени, блюда из шпината, помидоры.

9. **Фрукты, ягоды, сладкие блюда** — винные ягоды (инжир), виноград сладких сортов, мед.

Витамины даются в повышенном количестве (см. диету № 15).

Солится пища нормально.

Принимать пищу рекомендуется четыре раза в день.

ДИЕТА № 15.

Назначение — обеспечить полноценное питание соответственно физиологическим потребностям организма.

Эта диета назначается больным для испытания их выносливости и подготовленности к переходу на общее питание после некоторого периода пользования лечебными диетами.

В меню диеты включаются разнообразные продукты общего питания, но витаминов С и B_1 вдвое больше по сравнению с физиологическими нормами.

Рекомендуется включать в меню отвар шиповника, фруктово-ягодные соки, салаты из зелени и свежих овощей и т. п.

Блюда должны готовиться на сливочном и топленом масле, на растительном масле, но не на сале.

Блюда из гуся, утки, жирной баранины, жирной свинины не следует включать в меню диеты № 15.

Солится пища нормально.

Принимать пищу рекомендуется четыре раза в день.

Меню для всех диетических столов должно:

а) соответствовать медицинским показаниям по каждой диете по видам продуктов, технологии приготовления, качественному составу и калорийности;

б) обеспечивать разнообразное питание и правильное сочетание блюд на завтрак, обед и ужин;

в) удовлетворять вкусы больных;

г) соответствовать по стоимости средствам, отпущенным на питание.

СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ

Для планирования коллективного питания на судне в составлении меню принимают совместное участие старший помощник капитана, судовой врач, старший повар, артельщик, члены хозяйственной судовой комиссии и все желающие члены экипажа.

Вначале ими составляется меню (перечень блюд) дневных рационов, подлежащих приготовлению в течение будущей недели с учетом четырехразового питания экипажа. Основой для составляемого недельного меню служит подготовленный старшим поваром черновой набросок перечня блюд.

При составлении недельного меню предлагается руководствоваться настоящим наставлением и рецептурой блюд, прилагаемой к нему. При этом необходимо уделять особое внимание тому, чтобы меню отличалось наиболее широким ассортиментом блюд и не было однообразным.

Следует стремиться к тому, чтобы на протяжении недели одни и те же блюда не повторялись, т. к. однообразная пища не вызывает аппетита, а следовательно не может быть в достаточной степени усвоенной и питательной.

Необходимо учитывать и то, чтобы в каждом приеме пищи правильно сочетались различные продукты питания. Не допускать в планировании питания одновременно блюда из жирной свинины с молочными продуктами, а рыбные — с крупяными гарнирами и т. п.

На основании недельного меню, подписанного всеми участвовавшими в этом должностными лицами и утвержденного старшим пом. капитана, на каждый последующий день старшим поваром выписывается меню-накладная.

Меню-накладная является основным суточным планом не только для работы поваров и остального обслуживающего персонала судна, но и учетно-контрольным документом организации и состояния коллективного питания на судне, а также документом отчетности по расходу материальных и денежных средств, отпускаемых на питание судового экипажа.

Недельное меню составляется в 3-х экземплярах. Один из них вывешивается для ознакомления в кают-компании командного состава, второй — в столовой рядового состава, а третий остается у старшего повара для руководства в работе.

Внесение каких-либо изменений в недельное меню или меню-накладную допускается только лишь с разрешения старшего помощника капитана судна.

Как правило, на каждый день в меню-накладной не должно быть перерасхода или недорасхода денежных средств, отпускаемых на коллективное питание. Однако, в целях расширения ассортимента приготовляемых блюд в отдельные дни, особенно в праздничные, разрешается некоторое отклонение от установленной нормы, но с тем, чтобы в итоге, к концу каждой недели эти отклонения в

сторону недорасхода или перерасхода средств в целом за каждую истекшую неделю не имели места.

При составлении меню необходимо руководствоваться следующими правилами:

1. Следует учитывать контингент судового экипажа, его запросы и пожелания на ассортимент блюд, а также их суммарную стоимость. Принимать во внимание мнение большинства экипажа судна в приготовлении блюд с национальными вкусовыми особенностями.

2. Учитывать условия плавания судна (в штормовых, тропических, летних или зимних условиях).

3. В целях рационального использования запаса продуктов необходимо учитывать наличие продуктов в артелке, очередность использования этих продуктов (какие именно продукты необходимо в первую очередь пустить в переработку).

4. Состав блюд в меню должен быть достаточно разнообразным и всесторонне удовлетворять во вкусовом отношении запросы судового экипажа.

5. Следует учитывать техническую оснащенность судового камбуза, обеспеченность его инвентарем, посудой и оборудованием, а также квалификационную подготовленность поваров и трудоемкость приготовления тех или иных блюд.

Калорийность дневного рациона для моряка транспортных судов ММФ должна составлять 3800—4500 калорий. Ее следует распределять так, чтобы на завтрак приходилось 20—30%, на обед 40 — 50%, на вечерний чай 10 — 15%, на ужин 25—30% калорийности дневного рациона.

ПРИМЕРНЫЕ МЕНЮ НА 7 ДНЕЙ

(Рекомендованные меню составлены из расчета 1 руб. 70 коп. в день на 1 человека в граммах).

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Сельдь с картофелем	—	250
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1056,0

Обед

1. Суп гороховый с гренками	—	500
2. Мясо тушеное с рисом, огурцом	—	250
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1670,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Чай	—	200
3. Печенье фабричное	—	50
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	503,0

Ужин

1. Суп с вермишелью	—	500
2. Сардельки с капустой тушеной	—	250
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1260,0
Калорийность дня	—	4489,0

ВТОРОЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Яйца всмятку	—	2 шт.
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1103,0

Обед

1. Борщ со свежей капустой	—	500
2. Котлеты рубл. с макаронами, помидорами	—	280
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1413,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Чай	—	200
3. Варенье	—	50
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	506,0

Ужин

1. Борщ со свежей капустой	—	500
2. Соус мясной с картофелем, огурцом	—	300
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1243,0
Калорийность дня	—	4265,0

ТРЕТИЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Колбаса жареная	—	60
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	953,0

Обед

1. Суп-харчо	—	500
2. Гуляш с гречневой кашей	—	250
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1469,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Пирожки с мясом	—	100
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	568,0

Ужин

1. Суп с зеленым горошком	—	500
2. Голубцы	—	300
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1181,0
Калорийность дня	—	4171,0

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Консервы закусочные мясные	—	50
3. Кофе	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	903,0

Обед

1. Щи из квашеной капусты	—	500
2. Жаркое по-домашнему	—	250
3. Кисель фруктово-ягодный	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1662,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Халва	—	50
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	631,0

Ужин

1. Щи из кваш. капусты	—	500
2. Печенка жареная с вермиш.	—	250
3. Кисель фруктово-ягодный	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1184,0
Калорийность дня	—	4378,0

ПЯТЫЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Каша манная молочная	—	250
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1050,0

Обед

1. Суп с фасолью	—	500
2. Лангет с рисом, помидором	—	250
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1690,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Творог со сметаной	—	140
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	609,5

Ужин

1. Суп с фасолью	—	500
2. Рыба жареная с винегретом	—	300
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1145,0
Калорийность дня	—	4494,5

ШЕСТОЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Окорок вареный	—	70
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1083,0

Обед

1. Борщ со свежей капустой	—	500
2. Солянка по-грузински, овощной салат	—	300
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1540,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Пирог с повидлом	—	100

3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	508,0

Ужин

1. Борщ со свежей капустой	—	500
2. Плов из баранины	—	280
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1258,0
Калорийность дня	—	4369,0

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

Завтрак

1. Масло сливочное	—	25
2. Сыр	—	50
3. Какао	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1078,0

Обед

1. Суп-лапша по-домашнему	—	500
2. Куры жареные с картофелем жареным	—	300
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1570,0

Вечерний чай

1. Масло сливочное	—	25
2. Вафли фабричные	—	50
3. Чай	—	200
4. Хлеб	—	100
Калорийность	—	491,0

Ужин

1. Суп с клецками	—	500
2. Биточки рубленые с пшенной кашей	—	280
3. Компот	—	200
4. Хлеб	—	200
Калорийность	—	1190,0
Калорийность дня	—	4329,0

ПРИМЕРНЫЕ НАКЛАДНЫЕ НА 7 ДНЕЙ *

(Рекомендованные накладные составлены из расчета 1 рубль 70 коп. в день на 1 человека для экипажа в 40 человек)

НАКЛАДНАЯ НА 1-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№ № п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена (за кг)	Сумма
1.	Масло сливочное	2,0 кг	3-60	7-20
2.	Сахар	6,0 «	0-90	5-40
3.	Чай	3 пач.	0-38	1-14
4.	Хлеб	20,0 кг	0-30	6-00
5.	Масло растительное	0,5 «	1-63	0-82
6.	Уксус винный	1 бут.	1-51	0-51
7.	Сельдь соленая	3,0 кг	1-50	4-50
8.	Картофель	30,0 «	0-10	3-00
9.	Морковь	1,0 «	0-15	0-15
10.	Лук репчатый	3,0 «	0-40	1-20
11.	Капуста свежая	8,0 «	0-15	1-20
12.	Зелень	0,3 «	1-00	0-30
13.	Горох лущеный	1,5 «	0-32	0-48
14.	Рис	2,0 «	0-88	1-76
15.	Маргарин	1,0 «	1-50	1-50
16.	Жир свиной	0,7 «	2-00	1-40
17.	Соль и специи			1-00
18.	Сухофрукты	0,5 кг	1-70	0-85
19.	Компот вишневый	1 бан.	1-05	1-05
20.	Огурцы соленые	2,0 кг	0-50	1-00
21.	Печенье фабричное	2,0 «	1-40	2-80
22.	Вермишель	1,0 «	0-52	0-52
23.	Томат	0,5 «	0-80	0-40
24.	Чеснок	0,2 «	1-40	0-28
25.	Мясо говяжье	7,5 «	1-80	13-50
26.	Сардельки	4,0 «	2-20	8-80
27.	Эссенция фруктовая	1 флак.	0-12	0-12
28.	Кости говяжьи	3,0 кг	0-20	0-60
		Итого:		67-48

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

* Примерные накладные составлены в последовательном порядке, исходящим из чередования примерных меню на 7 дней.

НАКЛАДНАЯ НА 2-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№№ п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена за кг	Сумма
1.	Масло сливочное	2,0 кг	3-60	7-20
2.	Сахар	6,0 «	0-90	5-40
3.	Чай	3 пач.	0-38	1-14
4.	Яйца	80 шт.	0-08	6-40
5.	Мука	20,0 кг.	0-31	6-20
6.	Дрожжи	0,2 «	0-74	0-15
7.	Картофель	30,0 «	0-10	3-00
8.	Капуста свежая	4,0 «	0-15	0-60
9.	Свекла	2,0 «	0-15	0-30
10.	Морковь	1,0 «	0-15	0-15
11.	Лук репчатый	3,0 «	0-40	1-20
12.	Томат	1,0 «	0-80	0-80
13.	Зелень	0,3 «	1-00	0-30
14.	Сметана	1,0 «	1-50	1-50
15.	Маргарин	1,0 «	1-50	1-50
16.	Жир свиной	1,0 «	2-00	2-00
17.	Соль и специи			1-00
18.	Лечо	2 бан.	0-56	1-12
19.	Чеснок	0,3 кг.	1-40	0-42
20.	Сухари панировочные	2 пач.	0-14	0-28
21.	Макароны	2,0 кг.	0-52	1-04
22.	Варенье клубничное	4 бан.	0-62	2-48
23.	Сухофрукты	0,5 кг.	1-70	0-85
24.	Компот вишневый	1 бан.	1-05	1-05
25.	Мясо говяжье	7,5 кг.	1-80	13-50
26.	Мясо свиное	3,0 «	1-86	5-58
27.	Кости говяжьи	3,0 «	0-20	0-60
28.	Помидоры соленые	2,0 «	0-30	0-60
29.	Огурцы соленые	2,0 «	0-50	1-00
		Итого:		67-36

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

НАКЛАДНАЯ НА 3-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№№ п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена за кг	Сумма
1.	Масло сливочное	1,5 кг.	3-60	5-40
2.	Колбаса «Отдельная»	2,0 «	2-20	4-40
3.	Сахар	6,0 «	0-90	5-40
4.	Чай	3 пач.	0-38	1-14
5.	Мука	20,0 кг.	0-31	6-20
6.	Дрожжи	0,4 «	0-74	0-30
7.	Картофель	20,0 «	0-10	2-00
8.	Капуста	8,0 «	0-15	1-20
9.	Морковь	0,5 «	0-15	0-08
10.	Лук репчатый	4,0 «	0-40	1-60
11.	Томат	1,0 «	0-80	0-80
12.	Зелень	0,3 «	1-00	0-30
13.	Соль и специи	—	—	1-00
14.	Рис	1,0 кг.	0-88	0-88
15.	Крупа гречневая	1,5	0-52	0-78
16.	Сухофрукты	0,5	1-70	0-85
17.	Компот вишневый	1 бан.	1-05	1-05
18.	Хмели сунели	1 пач.	0-95	0-95
19.	Чеснок	0,3 кг.	1-40	0-42
20.	Маргарин	1,0 «	1-50	1-50
21.	Жир свиной	0,5 «	2-00	1-00
22.	Масло растительное	3,0 «	1-63	4-89
23.	Молоко сгущенное	1 бан.	0-55	0-55
24.	Яйца	5 шт.	0-08	0-40
25.	Мясо говяжье	9,5 кг.	1-80	17-10
26.	Мясо свиное	3,0 «	1-86	5-58
27.	Кости говяжьи	3,0 «	0-20	0-60
28.	Огурцы соленые	2,0 «	0-50	1-00
29.	Сметана	0,5 «	1-50	0-75
30.	Горошек зеленый	4 бан.	0-29	1-16
		Итого:		69-23

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

НАКЛАДНАЯ НА 4-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№№ п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена за кг	Сумма
1.	Масло сливочное	2,0 кг	3-60	7-20
2.	Сахар	6,0 «	0-90	5-40
3.	Чай	2 пач.	0-38	0-76
4.	Мука	20,0 кг.	0-31	6-20
5.	Дрожжи	0,3	0-74	0-22
6.	Консервы закусочные (мясные)	9 бан.	0-87	7-83
7.	Картофель	30,0 кг.	0-10	3-00
8.	Капуста квашеная	3,0 «	0-30	0-90
9.	Морковь	1,0 «	0-15	0-15
10.	Лук репчатый	3,0 «	0-40	1-20
11.	Сметана	1,0 «	1-50	1-50
12.	Зелень	0,3 «	1-00	0-30
13.	Томат	1,0 «	0-80	0-80
14.	Соль и специи	—	—	1-00
15.	Кисель сухой	8 пач.	0-34	2-22
16.	Мука картофельная	0,5 кг.	0-44	0-22
17.	Чеснок	0,3 «	1-40	0-42
18.	Халва	2,5 «	1-20	3-00
19.	Вермишель	2,0 «	0-55	1-10
20.	Маргарин	1,0 «	1-50	1-50
21.	Жир свиной	1,0 «	2-00	2-00
22.	Мясо свиное	7,0 «	1-86	13-02
23.	Печень говяжья	4,0 «	1-00	4-00
24.	Кости говяжьи	3,0 «	0-20	0-60
25.	Помидоры соленые	2,0 «	0-30	0-60
26.	Огурцы соленые	2,0 «	0-50	1-00
27.	Кофе	1 пач.	0-49	0-49
		Итого:		67-13

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

НАКЛАДНАЯ НА 5-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№№ п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена за кг	Сумма
1.	Масло сливочное	2,0 кг	3-60	7-20
2.	Сахар	6,0 «	0-90	5-40
3.	Чай	3 пач.	0-38	1-14
4.	Мука	20,0 кг.	0-31	6-20
5.	Дрожжи	0,2 «	0-74	0-15
6.	Крупа манная	1,5 «	0-55	0-83
7.	Молоко сгущенное	3 бан.	0-55	1-65
8.	Картофель	30 кг.	0-10	3-00
9.	Морковь	1,0 «	0-15	0-15
10.	Лук репчатый	3,0 «	0-40	1-20
11.	Зелень	0,3 «	1-00	0-30
12.	Соль и специи	—	—	1-00
13.	Свекла	3,0 кг.	0-15	0-45
14.	Капуста квашеная	2,0 «	0-30	0-60
15.	Огурцы соленые	2,0 «	0-50	1-00
16.	Помидоры соленые	2,0 «	0-30	0-60
17.	Фасоль	3,0 «	0-42	1-26
18.	Творог	4,0 «	0-90	3-60
19.	Сметана	1,5 «	1-50	2-25
20.	Ванилин	1 пак.	0-20	0-20
21.	Маргарин	1,0 кг.	1-50	1-50
22.	Жир свиной	0,5 «	2-00	1-00
23.	Масло растительное	1,5 «	1-63	2-45
24.	Сухофрукты	0,5 «	1-70	0-85
25.	Компот вишневый	1 бан.	1-05	1-05
26.	Мясо говяжье	8,0 кг.	1-80	14-40
27.	Кости говяжьи	3,0 «	0-20	0-60
28.	Рыба	8,0 «	0-60	4-80
29.	Рис	2,0 «	0-88	1-76
		Итого:		66-59

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

НАКЛАДНАЯ НА 6-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№№ п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена за кг	Сумма
1.	Масло сливочное	2,0 кг	3-60	7-20
2.	Сахар	6,0 «	0-90	5-40
3.	Чай	3 пач.	0-38	1-14
4.	Мука	20,0 кг.	0-31	6-20
5.	Дрожжи	0,4 «	0-74	0-30
6.	Окорок	2,8 «	2-40	6-72
7.	Картофель	20,0 «	0-10	2-00
8.	Капуста свежая	4,0 «	0-15	0-60
9.	Свекла	2,0 «	0-15	0-30
10.	Морковь	1,0 «	0-15	0-15
11.	Лук	4,0 «	0-40	1-60
12.	Томат	1,0 «	0-80	0-80
13.	Зелень	0,3 «	1-00	0-30
14.	Сметана	1,0 «	1-50	1-50
15.	Соль и специи	—	—	1-00
16.	Чеснок	0,3 кг.	1-40	0-42
17.	Лечо	2 бан.	0-56	1-12
18.	Хмели-сунели	1 пач.	0-95	0-95
19.	Рис	3,0 кг.	0-88	2-64
20.	Сухофрукты	0,5 «	1-70	0-85
21.	Компот вишневый	1 бан.	1-05	1-05
22.	Повидло	1,0 кг.	0-85	0-85
23.	Маргарин	1,0 «	1-50	1-50
24.	Жир свиной	1,0 «	2-00	2-00
25.	Салат овощной (консерв.)	4 бан.	0-40	1-60
26.	Мясо говяжье	7,0 кг.	1-80	12-60
27.	Мясо баранье	4,0 «	1-74	6-96
28.	Кости говяжьи	3,0 «	0-20	0-60
29.	Яйца	5 шт.	0-08	0-40
		Итого:		68-75

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

НАКЛАДНАЯ НА 7-й ДЕНЬ НЕДЕЛИ

№№ п.п.	Наименование продуктов	К-во продуктов	Цена за кг	Сумма
1.	Масло сливочное	2,0 кг	3-60	7-20
2.	Сахар	5,0 «	0-90	4-50
3.	Чай	2 пач.	0-38	0-76
4.	Мука	20,0 кг.	0-31	6-20
5.	Дрожжи	0,2 «	0-74	0-15
6.	Сыр голландский	2,0 «	2-90	5-80
7.	Молоко сгущенное	3 бан.	0-55	1-65
8.	Какао	1 пач.	0-51	0-51
9.	Картофель	30,0 кг.	0-10	3-00
10.	Морковь	1,0 «	0-15	0-15
11.	Лук репчатый	2,0 «	0-40	0-80
12.	Яйца	10 шт.	0-08	0-80
13.	Зелень	0,3 кг.	1-00	0-30
14.	Соль и специи	—	—	0-80
15.	Маргарин	0,5 кг.	1-50	0-75
16.	Жир свиной	0,5 «	2-00	1-00
17.	Масло растительное	2,0 «	1-63	3-26
18.	Сухофрукты	0,5 «	1-70	0-85
19.	Компот вишневый	1 бан.	1-05	1-05
20.	Вафли фабричные	20 пач.	0-24	4-80
21.	Помидоры соленые	2,0 кг.	0-30	0-60
22.	Крупа — пшено	2,0 «	0-24	0-48
23.	Мясо говяжье	4,0 «	1-80	7-20
24.	Куры	10,5 «	1-60	16-80
		Итого:		69-41

Продукты выдал артельщик

Продукты получил повар

Проверил пред. хозкомиссии

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

1. Масло слив., сельдь с луком, картофель в мундире, чай, хлеб.
2. Масло сл., яйца всмятку, чай, хлеб.
3. «—», каша рисовая молочная, кофе, хлеб.
4. «—», ветчина, чай, хлеб.
5. «—», консервы рыбные, чай, хлеб.
6. «—», колбаса жареная, чай, хлеб.
7. «—», сыр голландский, какао, хлеб.
8. «—», творог со сметаной, кофе, хлеб.
9. «—», свинина отварная холодная, чай, хлеб.
10. «—», каша манная молочная, чай, хлеб.
11. «—», кефир, чай, хлеб.
12. «—», говядина отварная холодная, какао, хлеб.
13. «—», лапша молочная, чай, хлеб.
14. «—», консервы мясные закусочные, кофе, хлеб.
15. «—», студень мясной, чай, хлеб.
16. «—», рыба в маринаде, чай, хлеб.
17. «—», паштет из печени, кофе, хлеб.
18. «—», рыба заливная, чай, хлеб.
19. «—», ростбиф с гарниром, чай, хлеб.
20. «—», язык отварной с гарниром, чай, хлеб.

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ НОРМЫ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ЗАВТРАКА (НА 1 ЧЕЛОВЕКА В ГРАММАХ)

1. Масло сливочное (ежедневно) — 25 гр.
2. Сахар песок (ежедневно) — 30 гр.
3. Хлеб (ежедневно) — 200.
4. Чай сухой (ежедневно) — 2.
5. Сельдь с отварным картофелем — 250 (сельдь —76, картофель — 300, лук — 10, масло растительное — 10, уксус — 5).
6. Каша рисовая — 250 (рис — 50, молоко сгущенное —30, сахар — 10, соль — 2).
7. Кофе — 200 (кофе порошок — 5, молоко сгущенное — 30).
8. Ветчина или окорок — 70.
9. Консервы рыбные — 60.
10. Колбаса — 60.
11. Сыр голландский — 50.

12. Какао — 200 (какао порошок — 5, молоко сгущенное — 30).
13. Творог со сметаной — 140 (творог — 100, сметана — 30, изюм — 10, ванилин).
14. Свинина отварная—60 (свинина сырая—100).
15. Каша манная — 250 (кр. манная — 40, молоко сгущенное — 30, сахар — 10, соль — 2).
16. Кефир — 500.
17. Говядина отварная — 60 (мясо сырое — 100).
18. Лапша молочная — 400 (лапша — 40, молоко сгущенное — 30, сахар — 10, соль — 2).
19. Консервы мясные закусочные разные — 50.
20. Студень мясной — 200 (мясопродукты — 300).
21. Рыба в маринаде — 200 (рыба — 100, соус маринад — 100).
22. Паштет из печени — 50.
23. Рыба заливная — 200 (рыба — 150, овощи — 5, желатин — 2).
24. Ростбиф с гарниром — 130 (мясо сырое — 100, гарнир овощной — 70).
25. Язык отварной с гарниром — 130 (язык сырой—80, гарнир овощной — 70).

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ НОРМЫ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ВЕЧЕРНЕГО ЧАЯ (НА 1 ЧЕЛОВЕКА В ГРАММАХ)

1. Масло сливочное (ежедневно) — 25.
2. Сахар - песок — 30.
3. Хлеб — 100.
4. Чай сухой — 2.
5. Печенье фабричное — 50.
6. Вафли — 50.
7. Варенье (повидло, джем или конфитюр) — 50.
8. Пирожки с мясом (печенкой, картофелем или капустой) — 100.
9. Пончики с кремом (вареньем или повидлом) — 100.
10. Пирог с различными фаршами — 100.
11. Булочки (плюшки или ватрушки) — 100.
12. Пирожное — 80.
13. Халва — 50.
14. Хачапури — 150.
15. Хворост — 70.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ТРОПИКАХ

В связи с резким повышением температуры, влажности воздуха состояние организма человека меняется: снижается аппетит, нарушается сердечно-сосудистая деятельность, повышается температура тела. Поэтому особенно важное значение имеет правильная организация питания в этих условиях.

Особое внимание следует уделять тому, чтобы организм человека получал необходимое количество витаминов, белков, жиров, углеводов и минеральных солей.

При составлении меню следует больше планировать и использовать свежие натуральные продукты, всевозможные салаты из свежих овощей и фруктов, включать в рацион экипажа холодные первые блюда (окрошка мясная, овощная, борщи холодные постные, с мясом, с рыбой, свекольники и сладкие супы). Чаще включать в меню рыбу в отварном и припущенном виде. В рацион должно больше входить белков животного происхождения (говядина, яйца, рыба, молочные продукты), растительные белки (мука, бобовые продукты, крупы); необходимо использовать жиры с низкой температурой плавления—сливочное и растительное масло, так как они лучше усваиваются.

Составляя меню, лучше всего в него включать такие продукты, как птица, свежая рыба, копчености, сырокопченые колбасы, сыр, яйца. Для гарниров следует широко использовать картофель, овощи и макаронные изделия.

Из рациона следует исключить сало, жирное мясо, свинину; реже надо употреблять жареный картофель, так как он вызывает жажду. Такие блюда, как паштеты, студни, в тропиках приготовлять запрещается.

Для возбуждения аппетита надо использовать острые закуски, разные специи и приправы. На столах должны быть всегда горчица, ускус, перец и томатный острый соус типа ткемали или «сацибели». Для повышения сопротивляемости организма болезням рекомендуется постоянно подавать к столу чеснок, лук зеленый, лук репчатый.

Разнообразное меню по дням недели, правильно подобранные гарниры, соусы — все это способствует повышению аппетита, быстрейшему восстановлению сил, трудоспособности и предупреждает возникновение различных заболеваний.

ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ В ТРОПИКАХ

В тропиках организм человека теряет много воды из-за обильного выделения пота. Вместе с потом организм теряет необходимые ему минеральные соли и водорастворимые витамины. Потеря минеральных солей и витаминов отрицательно сказывается на самочувствии человека и его работоспособности.

Для пополнения организма витаминами и минеральными солями необходимо утолять жажду фруктовыми и ягодными отварами, соками, морсами, кислым квасом, настоем шиповника, минеральной и газированной водой. В тропиках для утоления жажды пользуются сухим вином, разведенным охлажденной кипяченой водой. Сухое вино выдают при температуре наружного воздуха свыше $+28^0$С с разрешения капитана. Каждому члену экипажа выдают 200 гр. сухого вина. Вино может быть заменено по желанию экипажа 300 гр. фруктово-ягодного сока. Для лучшего утоления жажды соки должны иметь кислую реакцию. При наличии сатураторов для газированной воды вместо соков и вина может быть выдано 100 гр. сиропа.

Пить следует часто, небольшими глотками, температура жидкости должна быть не ниже $+16^0$.

РАБОТА КАМБУЗА В ПЕРИОД ШТОРМОВОЙ ПОГОДЫ

В период стоянки в порту и перед выходом в море старший повар обязан проверить наличие и исправность всех штормовых креплений для камбузного инвентаря и посуды (крючки, вешалки, решетки), затворы рундуков, ящиков, ларей. В случае неисправности или отсутствия штормовых креплений немедленно доложить об этом старшему помощнику капитана. Во время приготовления пищи наплитная посуда — котлы, кастрюли, сотейники, сковороды, противни и др. — в период шторма должны укрепляться на плите неподвижно при помощи специальных металлических перекладин.

Дверцы духовых шкафов, хлебопекарных печей и всех остальных электронагревательных установок должны быть обеспечены прочными затворами.

Наплитные котлы, кастрюли и другую посуду наполняют жидкостью для варки пищи с таким расчетом, чтобы в период шторма жидкость не выплескивалась на плиту. Неподвижность наплитной посуды при надежном ее креплении является обязательным условием работы камбуза в период штормовой погоды.

Палуба на камбузе, разделочные столы должны быть устланы влажной тканью.

Вахтенный штурман обязан заблаговременно информировать обслуживающий персонал о предстоящем шторме или усилении волнения моря, с тем, чтобы можно было своевременно принять необходимые меры к обеспечению сохранности продуктов, готовой пищи, столово-камбузной посуды, инвентаря и оборудования.

На период шторма меню суточного рациона может изменяться в зависимости от конкретных условий. Однако во всех случаях пищевая ценность его не должна уменьшаться, так как у значительного большинства членов экипажа в этот период времени возникает повышенный аппетит. Учитывая это, поварам следует всегда быть готовыми к работе в штормовых условиях.

В период шторма может быть уменьшен объем первых и третьих, сладких блюд, но только за счет уменьшения жидкости и в том случае, если на камбузе недостает котлов или кастрюль больших размеров.

Для приготовления мясных блюд необходимо заранее производить разборку и разделку мясных туш на натуральные полуфабрикаты, которые надлежит хранить до тепловой обработки в холодильной мясной камере.

Вторые блюда должны готовиться в обычном ассортименте, при необходимости заменяя более сложные на простые по способу приготовления блюда.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих обжарки их в большом количестве масла (во фритюре) в штормовой период категорически запрещается.

На судах, идущих в балласте, в период шторма следует воздерживаться от приготовления мучных изделий из дрожжевого теста, так как в результате непрерывной качки нарушается процесс брожения теста, и изделия из него в большинстве случаев получаются недоброкачественными.

При замесе теста для выпечки хлеба в штормовых условиях следует уменьшить количество воды против обычной нормы, то есть тесто необходимо замесить более крутым, с тем, чтобы при расстойке и выпечке не допустить выплывов из форм.

Перед раздачей пищи столы в кают-компании и столовой должны быть накрыты увлажненными скатертями, а палуба на камбузе — влажными дорожками.

Во время шторма запрещается переноска и подача потребителю жидких блюд в посуде, налитой дополна.

УЧЕТ РАСХОДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ НА СУДАХ

(Из инструкции по учету и отчетности на коллективное питание плавсостава ММФ, утвержденной ММФ 9. 7. 1962 г. № ЦБ — 9/16).

Продукты питания, поступающие в кладовые судов, передаются старшим помощником капитана под ответственность артельщику, который выдает их на камбуз старшему повару.

Артельщик ведет учет суточного расхода продуктов и несет материальную ответственность за расход продовольствия сверх установленных норм.

Учет продуктов, находящихся в кладовой, ведется в следующем порядке:

1. Старший помощник капитана ведет суммарный учет поступления и расхода продуктов в денежном выражении по продажным ценам.

2. Артельщик ведет ежедневный учет продуктов в амбарной книге по наименованию и количеству.

3. Продукты питания и тара учитываются на судне в складской (амбарной) книге только по количеству, без суммы.

В начале этой книги, в оглавлении записываются номера страниц, отведенных для учета каждого продукта.

Запись в книгу поступивших в кладовую и израсходованных продуктов производится на основании счетов-фактур, накладных торговых организаций и актов на покупку в магазинах, на рынке (один экземпляр актов хранится на судне и может быть уничтожен только после очередной ревизии судна), и по ежедневному расходу продуктов на основании расходных накладных камбуза.

ФОРМА № 4-II

КНИГА
УЧЕТА ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА СУДАХ

единица измерения и цена _____

(наименование продукта, тары)

Месяц и дата записи	№ документа и дата	От кого поступило или кому выдано	Количество		
			приход	расход	остаток

4. Выдача продуктов на камбуз производится артельщиком на основании меню-накладной, утвержденной старшим помощником капитана под расписку старшего повара.

5. Старший помощник капитана систематически проверяет соответствие расхода продуктов установленной стоимости рациона.

6. Передача продуктов и тары по указанию пароходства другим судам производится по актам с перечислением в них количества продуктов и их стоимости по ценам порта приписки судна, передающего продукты.

ФОРМА № 5-II

Судно

«Утверждаю» _____ _____
(капитан)

«____» _____ 197 г.

АКТ

На передачу продуктов питания и тары.

На основании распоряжения _____
(чьего)

произведена передача продуктов _____
(кому)

по доверенности _____ от _____ 197 г.

№№ п.п.	Наименование продуктов питания и тары	Един. изм.	Кол-во	Цены в порту приписки	Сумма

Итого:

_____ руб. _____ коп.

Принял _____
(расписка)

7. Проверка продуктов в артелке производится хозкомиссией судна с участием артельщика и старшего помощника капитана на первое число каждого месяца, а также при приеме и передаче продуктов вновь назначенному артельщику.

8. Годовая инвентаризация продуктов питания производится в сроки, установленные пароходством по проведению инвентаризации.

9. Проверка продуктов на судне оформляется актом. Стоимость фактического наличия продуктов подтверждается капитаном судна.

Один экземпляр акта высылается в пароходство, а второй остается на судне в качестве документа, подтверждающего остаток продовольствия и тары по денежному отчету капитана.

ФОРМА № 6-II

Судно

«Утверждаю» _____ капитан

«___» _____ 197 г.

АКТ ПРОВЕРКИ НАЛИЧИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ТАРЫ

Комиссия в составе:

1. Старшего помощника капитана.
2. Артельщика.
3. Представителя судовой хозкомиссии произвела проверку наличия продуктов питания и тары на

«___» _____ 197 г.

При проверке оказалось в наличии:

№№ п.п.	Наименование продуктов питания	Ед. изм.	К-во	Цена	На сумму
1	2	3	4	5	6

Итого на сумму:

руб. _____ коп. _____

(сумма прописью)

Старший помощник капитана

Артельщик

Представитель судовой хозкомиссии

Перечисленные в графе 4 настоящего акта продукты питания и тару весом, мерой и счетом принял на ответственное хранение.

Артельщик _____

(подпись)

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Для того, чтобы сохранить продукты питания, их питательную ценность, правильно составить рацион питания экипажей судов, сократить потери при транспортировке, хранении и кулинарной обработке продуктов, необходимо знать элементарные основы товароведения пищевых продуктов.

В настоящем разделе уделяется особое внимание правилам транспортирования и сохранения продовольствия от порчи в судовых условиях.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

Качество пищевых продуктов есть совокупность различных свойств, определяющих их питательную и вкусовую ценность, а также потребительские достоинства. Высокое качество сырья в коллективном питании на судне — непременное условие выпуска вкусных и питательных блюд. Методы определения качества продуктов разделяют на органолептические и лабораторные.

Органолептический метод — это определение качества продуктов по внешним признакам — исследование их с помощью органов чувств — зрения, осязания, обоняния и др. Таким способом обычно определяют цвет, вкус, запах продуктов.

Органолептический метод находит широкое применение при проверке качества продуктов. Лабораторные методы оценки качества продуктов могут быть физическими, химическими, микробиологическими и биологическими.

СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Основными документами, определяющими качественные требования к пищевым продуктам, являются стандар-

ты или ГОСТы (Государственные общесоюзные стандарты). В этих важнейших документах приводится определение товаров, классификация их видов, перечень требований, которым должен удовлетворять товар по органолептическим и лабораторным показателям, деление на сорта, правила упаковки, маркировки, способы перевозки, хранения и методы исследования.

Стандарт имеет силу закона, за выпуск нестандартной продукции виновные привлекаются к судебной ответственности. Стандарты содействуют повышению качества товаров. Принимая на судно только стандартные товары, судовой артельщик тем самым создает условия для повышения качественного уровня коллективного питания на судне.

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

Под влиянием факторов внешней среды, а также ферментов и микроорганизмов, содержащихся в продукте, в нем при хранении могут произойти глубокие изменения. Часто эти изменения снижают качество продукта и могут сделать его совершенно негодным к употреблению. Следовательно, для каждого вида продуктов нужно выбирать оптимальные условия хранения.

Главными факторами, влияющими на качество пищевых продуктов при хранении, являются тара, условия транспортировки продуктов, грызуны и насекомые, влажность воздуха, температура, свет и микрофлора.

Тара. Тара и упаковка предохраняют продукты от порчи и способствуют уменьшению потерь при перевозке и хранении. Тару подразделяют на жесткую (бочки, ящики, металлическая и стеклянная тара и др.), полужесткую (короба, корзины, коробки) и мягкую (мешки, кули).

Применяя для хранения продуктов металлическую тару — бочки, бидоны, котлы и кастрюли, следует помнить, что в посуде из алюминия не рекомендуется хранить сметану, творог, томат и т. д., так как алюминий мало устойчив к действию щелочей и кислот. Медная и железная посуда может быть использована в том случае, если она вылужена оловом, в котором примесь свинца не превышает 1%. Цинковая тара пригодна только для хра-

нения сухих сыпучих продуктов и воды. Цинк ядовит и легко может переходить в продукты, содержащие кислоты и жиры. Стеклянная и эмалированная посуда требует очень осторожного обращения, т. к. при ее повреждении осколки стекла и эмали могут попасть в пищу.

Транспортирование. Для перевозки продуктов питания с баз снабжения нужно применять только продуктовые машины и специальный изотермический транспорт. Весь транспорт должен иметь санитарные паспорта. Все продукты при доставке их на судно должны быть упакованы в соответствующую тару.

Грызуны и насекомые. Вредители — грызуны и насекомые — портят продукты, загрязняют своими выделениями, переносят возбудителей инфекционных заболеваний и отравлений. Поэтому следует систематически проводить профилактические мероприятия по борьбе с ними. Применять химические и противобактериальные средства можно только под наблюдением представителей санитарной службы.

Влажность воздуха. Воздух оказывает большое влияние на качество сохраняемых продуктов в связи с испарением воды. Огромное значение имеет влажность воздуха. В очень сухом воздухе происходит большая потеря в весе, или усушка, а повышенная влажность приводит к отсыреванию продукта и способствует развитию микроорганизмов.

Температура воздуха. Высокая температура ускоряет развитие микроорганизмов, увеличивает естественную убыль, приводит к увяданию и гниению свежих овощей, фруктов и огородной зелени. Низкая температура, как правило, способствует сохранению продуктов, но иногда чрезмерное охлаждение приводит их к порче. Так, не рекомендуется замораживать сметану, плоды, овощи, яйца и др. Особенно отрицательно влияют на качество продуктов резкие колебания температуры.

Температуру и влажность воздуха можно регулировать вентиляцией. Основное назначение вентиляции — замена воздуха помещения свежим сухим, прохладным воздухом. Одновременно с вентиляцией происходит и циркуляция воздуха внутри помещения.

Микроорганизмы. Действия большинства видов микроорганизмов — одна из основных причин порчи и гниения продуктов.

Микробы вызывают пищевые инфекции и отравления, прогоркание, прокисание продуктов, меняют цвет, ухудшают их вкус, запах и т. д.

Однако, деятельность некоторых микроорганизмов человек использует для получения кисломолочных продуктов (кисломолочные бактерии), в хлебопечении (дрожжевые грибки), пивоварении (грибки пивных дрожжей) и так далее.

Микробов подразделяют на три большие группы — дрожжи, плесени, бактерии.

Плесени. Лучшими условиями для развития плесени является температура 20—30° и повышение влажности воздуха. Плесень поражает хлеб, овощи, сметану, творог, рассолы квашеных и соленых овощей и т. д.

Бактерии. Они в результате своей деятельности вызывают гниение, скисание и брожение продуктов. Некоторые бактерии вырабатывают яды (токсины), в результате чего пораженные ими продукты становятся ядовитыми. Для развития микроорганизмов требуется ряд условий: питательная среда, влага, определенная температура и присутствие кислорода воздуха.

Наиболее благоприятная температура для жизнедеятельности большинства микроорганизмов от 25 до 40°. Низкая температура(ниже 0°) обычно не влечет за собой гибели микроорганизмов, а только замедляет или прекращает их жизнедеятельность. Попадая в благоприятные условия, они вновь начинают быстро размножаться. Высокая температура убивает большинство бактерий. При 70 — 100° гибнет большая часть их, но споры некоторых видов выдерживают нагревание даже до 120°.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Для лучшего сохранения качества продуктов и придания им большей стойкости, применяют различные методы консервирования. Консервирование позволяет длительное время сохранять скоропортящиеся продукты, легко их перевозить и круглый год иметь сезонные продукты.

Основные способы консервирования — это действие низких температур (охлаждение, замораживание) и высоких (пастеризация, стерилизация), а также сушка, действие соли или сахара, маринование, копчение, действие углекислого газа и антисептических веществ.

ЕСТЕСТВЕННАЯ УБЫЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Естественная убыль — это уменьшение веса товаров, возникающее от естественных причин при транспортировании, хранении и реализации. Размеры естественной убыли зависят от сезона, вида товара, способов упаковки, транспортировки, условий хранения и т. д.

Естественная убыль в зависимости от природы товара бывает нескольких видов: усушка, распыл, розлив, просачиваемость.

Усушка — это естественные потери в весе за счет испарения влаги.

Распыл — потери сыпучих товаров (муки, сахара, крахмала и т. д.).

Розлив — представляет собой неизбежные потери, возникающие при отпуске из кладовых растительного масла, сметаны и др. жидких продуктов.

Просачиваемость — естественная убыль, свойственная жидким продуктам, просачивающимся в тару, например, маслам, фруктовым сокам в бочках и др.

К естественной убыли также относятся потери в весе за счет дыхания овощей, потери масла, маргарина и других мазеобразных товаров за счет размазывания по стенкам тары, упаковочных материалов и т. д.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Классификация продовольственных товаров — это принцип группировки товаров по определенным признакам. Обычно делят товары на следующие группы: зерномучные, плодоовощные, мясные, рыбные, яично-молочные и жировые, гастрономические и бакалейные.

Для хранения продовольствия на более или менее длительный срок в судовых условиях его следует размещать в холодильных камерах и других артельных помещениях по следующим обязательным группам:

1. В мясной камере —мясо всех видов, мясные субпродукты и обрезь, птица, вареные колбасы, сосиски, сардельки, прессованные дрожжи.

2. В рыбной камере — свежая рыба и сырые рыбные продукты, сельдь в бочках.

3. В молочно-жировой камере — жиры всех видов, сметана, творог, молоко св., кефир, копченые колбасы и окорока (обязательно в подвешенном состоянии).

4. В овощной камере — картофель, все виды свежих овощей, фруктов и огородной зелени.

5. В помещении для сухих продуктов — мука, крупы, макаронные изделия, сухари, печенье, крахмал, сахар, соль, крупяные и фруктово-ягодные концентраты, сухофрукты, чай, кофе, какао, перец и др. бакалейные продукты.

6. В помещении для консервированных продуктов — мясные, рыбные, овощные баночные консервы, варенье, джем, конфитюр, фруктово-ягодные компоты и соки, уксус, маринованные овощи и томат-паста расфасованные в банки, острые приправы и соусы в стеклотаре, сигареты, спички, сгущенное молоко и т. д.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

1. Картофель. Транспортируется и хранится в ящиках или сетках весом 30—50 кг., уложенных в один ряд. Следует помнить, что при температуре — $1{,}5^0$ картофель замерзает. На судах, где на кормовой верхней палубе оборудованы специальные ящики для хранения картофеля, использовать их в этих целях в жаркий летний и в холодный зимний периоды не рекомендуется.

В целях наилучшего сохранения картофеля на длительный срок перед закладкой на хранение необходима его переборка и просушка.

2. Корнеплоды — свеклу, морковь и др. транспортируют уложенными в ящики-клетки и хранят вместе с картофелем в овощной камере при тех же условиях.

Не допускается к приемке картофель и корнеплоды, пораженные болезнями, вялые, сморщенные, мокрые и подмороженные.

В процессе хранения корнеплоды также периодически перебирают и просушивают.

3. Капусту белокачанную транспортируют в ящиках и

хранят ее на стеллажах в овощной камере уложенной в 3—4 яруса, кочерыгами кверху, укладывая в шахматном порядке.

4. Огородную зелень лучше всего после ее промывки холодной водой хранить упакованной в целлофановых пакетах, предварительно обсушив ее под вентилятором от излишней влаги.

5. Луковые овощи — репчатый лук и чеснок упаковываются и хранятся в ящиках-клетках в овощной камере.

6. Плодовые овощи требуют бережной укладки, сортировки и упаковки. Помидоры укладывают в корзины или ящики различной емкости: для красных и розовых помидоров — 8—12 кг, для бурых и молочной спелости — до 30 кг, для перца болгарского — 20 кг, для баклажанов — до 30 кг.

Тыквенные овощи — огурцы, дыни, кабачки, тыква и арбузы хранятся в овощной камере. Огурцы и кабачки хранят уложенными в ящики-клетки емкостью до 30 кг, а все остальные — уложенными на стеллажах-полках или на палубе помещения, имеющего деревянный настил.

МЯСО, МЯСОПРОДУКТЫ, РЫБА И ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Мясо, мясопродукты и домашняя птица хранятся в мясной камере при минусовой температуре, обеспечивающей их длительное хранение. Мясо хранят тушами, полутушами и четвертинами в подвешенном состоянии на металлических луженых крючьях или на полках-стеллажах.

Мясопродукты, субпродукты, домашняя птица и вареные колбасные изделия — в металлических, деревянных или картонных ящиках. Нельзя допускать, чтобы продукты в мясной камере укладывались на палубе помещения, даже если оно оборудовано деревянным настилом.

Рыбу и рыбопродукты хранят в рыбной камере. Мороженые рыбу и рыбное филе транспортируют и хранят уложенными в деревянные или картонные ящики. Крупную и незатаренную рыбу укладывают на подтоварник рядами. Бочки с солеными рыбными продуктами должны быть чистыми и плотно покрыты крышками. Не допускается транспортировка и хранение мороженой рыбы в тканевых мешках. Балычные изделия хранят в подвешен-

ном состоянии с промежутками между рядами для свободного доступа воздуха.

Сушеные и вяленые рыбные продукты хранят в хорошо вентилируемом помещении в таре, в которой они поступили от поставщика, уложенной на подтоварник в невысокий штабель. Рыбные консервы хранят в нераспакованной таре, уложенные в штабель крышками кверху.

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И СЫРЫ

Молоко свежее хранят в чистых прохладных и хорошо вентилируемых помещениях, изолированных от продуктов с резким запахом. Температура в помещении должна быть до + 4°, относительная влажность воздуха — 80—85%. Сроки хранения пастеризованного молока не более 48 часов.

Сгущенное молоко следует хранить в сухих помещениях при температуре +1, +2°.

Простоквашу, кефир, ацидофилин хранят и реализуют аналогично условиям свежего молока.

Творожную массу и сырки хранят в помещениях при температуре не выше +4°. Срок реализации — 48 часов.

Сметану следует хранить при температуре не ниже 0° и не выше +2°.

Твердые сыры необходимо хранить в сухих помещениях при температуре не выше +5° и не ниже 0°.

Рассольные сыры хранят в чанах или бочках. Сыры нельзя хранить вместе с пахучими продуктами.

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

Животные жиры упаковываются в ящики, бочки, картонные коробки и в жестяную тару.

Хранят топленые животные жиры в темных сухих, проветриваемых помещениях при температуре от 0° до +4°.

Сливочное и топленое коровье масло хранят в стандартных картонных ящиках или брусками в пергаментной упаковке на стеллажах в темном помещении с температурным режимом, аналогичным животным жирам.

Кухонные жиры хранят в тех же условиях, что и для сливочного масла.

ЯИЧНЫЕ ТОВАРЫ

К яичным товарам относятся куриные яйца, мороженые яичные продукты (меланж) и яичные порошки.

Куриные яйца в зависимости от продолжительности сроков хранения бывают диетические, свежие и холодильниковые.

Диетическими называют яйца, поступившие в продажу не позднее пяти суток после снесения и не хранившиеся при минусовой температуре. На скорлупе таких яиц ставят штамп с датой снесения.

Свежими считаются яйца, хранившиеся при температуре не ниже —2° в холодильниках не более 30 суток.

Холодильниковые яйца — это яйца, хранившиеся в холодильниках свыше 30 суток.

По прейскуранту яйца всех видов делят на диетические и столовые.

Мороженый меланж — замороженная смесь яичных белков и желтков в естественной пропорции, упакованная в металлические коробки. Встречается продукт, когда белок и желток представляет собой соответственно отдельно замороженную белковую или желтковую массу яйца.

Яичный порошок представляет собой высушенную смесь белков и желтков яиц или отдельно высушенные белки и желтки. Одному яйцу по питательности соответствует 11—12 гр. яичного порошка. В яичном порошке не допускается плесень, прогорклость, затхлый запах и признаки осаливания жира. Хранят его в чистых помещениях при температуре —1° отдельно от других пахучих продуктов. Яйца-бой реализуют немедленно. Мороженые яичные продукты, упакованные в герметическую тару, хранят при температуре минус 12—18°. Яичный порошок хранят в сухом проветриваемом затемненном помещении. Соблюдение чистоты — непременное условие хорошей сохранности яиц и яичных продуктов.

КРУПА, МУКА И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Крупа и мука поступают с баз снабжения упакованными в прочные чистые, сухие мешки емкостью от 50 до 70 кг., не имеющие посторонних запахов и не зараженные амбарными вредителями. Помещение для этих продуктов

должно быть изолировано от остропахнущих продуктов. Оно должно быть чистым, сухим, хорошо вентилируемым. В нем поддерживают температуру не выше +10°. Перед загрузкой зерно-мучных продуктов кладовую обязательно дезинфицируют. Муку и крупу в мешках хранят на подтоварниках. Небольшое количество крупы хранят в пристенных ларях.

При относительной влажности воздуха — свыше 75% — мука и крупа отсыревают, плесневеют, поражаются амбарными вредителями. При первых признаках плесневения продукты следует немедленно просушить, а затем пересыпать в чистую тару. При обнаружении в продуктах амбарных вредителей необходимо срочно просушить их под солнечными лучами, а затем, пересыпав в чистую тару, изолировать зараженные крупы от других, поместив их в тамбур холодильной камеры. Эти крупы следует как можно скорей израсходовать на довольствие. В дальнейшем необходимо заблаговременно подать заявку на производство дезинфекции зараженного амбарными вредителями помещения, и с приходом судна в советский порт такая дезифекция производится работниками санэпидстанции.

Только после этого, вновь полученные зерновые продукты могут быть помещены для хранения в артелке.

Макаронные изделия, упакованные в ящиках весом не свыше 30 кг., хранят в чистых сухих помещениях при температуре 10°, и относительной влажности до 75%. В сыром помещении и при колебаниях температуры воздуха макаронные изделия могут отмокнуть и заплесневеть.

ХЛЕБ

Важнейшими качественными показателями хлеба являются его внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, влажность, кислотность. Хлеб должен иметь правильную форму, корку ровную, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу; цвет корки должен быть характерным для каждого сорта изделий — золотисто-желтого до темно-коричневого. Требуется, чтобы мякиш хлеба был хорошо пропеченным, эластичным, при легком надавливании пальцами быстро принимал первоначальную форму, был не крошковатым и равномерно пористым, без пустот. Не допускается наличие в хлебе непромеса и по-

сторонних включений. Вкус и запах хлеба должны быть характерными для каждого сорта; не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должно ощущаться хруста на зубах.

Все эти признаки качества хлеба определяются органолептическим способом. Для перевозки хлеба с продбазы на судно его упаковывают в ящики, корзины и лотки. В крайнем случае хлеб упаковывается в специально предназначенные для этих целей брезентовые или полотняные безворсовые хлебные мешки. Размещать хлеб для хранения следует на полках, специально предназначенных для хлеба. Укладывать хлеб необходимо не более, чем в два ряда: формовой — на нижнюю корку, подовой — на ребро. Помещение должно быть чистым, сухим, светлым, с температурой воздуха 6—20° и относительной влажностью в пределах 50—75%.

Полки с хлебом закрывают либо дверцами с отверстиями для вентиляции, либо чистыми занавесками.

САХАР

Сахар-песок упаковывают в мешки весом 50—60 кг. Сахар-рафинад поступает расфасованным в бумажные пачки или пакеты по 0,5 кг. Пачки укладывают в деревянные, фанерные или картонные ящики.

Во время хранения сахар может увлажняться, усыхать, а также воспринимать посторонние запахи. Поэтому его необходимо хранить в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не выше 75%, при температуре не ниже 0°.

Не допускается хранение сахара вблизи остропахнущих товаров, так как он легко воспринимает запахи.

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

К вкусовым продуктам относятся: чай, кофе, какао, уксус, горчица, лавровый лист, перец, соль и т. д. Вкусовые продукты, расфасованные в различную плотно или герметически упакованную тару, хранят в сухих помещениях с влажностью воздуха 75%. Эти продукты укладывают изолированно от других продуктов, обладающих запахом.

ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

Вырабатывают концентраты первых, вторых, третьих блюд и напитков.

Концентраты первых блюд — бульонные кубики, супы бобовые, овощные, крупяные и из вермишели.

Концентраты вторых блюд — различные каши: гороховая, гречневая, пшенная, перловая и др.

Концентраты третьих блюд—кисели ягодные и фруктовые, желе, сухие напитки. Брикеты концентратов поступают упакованными в два слоя бумаги — пергамент или целлофан и внешнюю обертку. Концентраты гигроскопичны, поэтому для их хранения требуется сухое помещение с хорошей вентиляцией. Концентраты очень легко приобретают посторонние запахи и их нельзя хранить вместе с сильно пахнущими продуктами. Во избежание прогоркания их следует защищать от действия прямых солнечных лучей. Хранить концентраты нужно при температуре не выше $+20^0$ и относительной влажности воздуха не более 75%.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

1. При транспортировании и хранении необходимо защищать продукты от загрязнения, а также строго соблюдать температурные условия перевозки и хранения скоропортящихся продуктов. Продукты должны перевозиться хорошо затарированными и правильно уложенными.

2. В камерах хранения пищевых продуктов необходимо иметь термометры для постоянного контроля температуры и влажности воздуха камер. Пониженная против нормы влажность вызывает усыхание продукта, а повышенная — увлажнение его и появление плесени.

3. Двери холодильных камер должны постоянно плотно закрываться.

4. Холодильные камеры должны быть оборудованы приспособлениями для хранения продуктов в подвешенном состоянии (луженые крючья), раскладки (стеллажи), укладки в штабели (подтоварники); штабели с продуктами должны отстоять от стен и батарей на расстоянии не менее 30 см.

5. В холодильных камерах необходимо постоянно поддерживать строгий санитарный режим.

6. Расположенные в камерах змеевики с хладоагентом систематически оттаивают и очищают от образующейся на их поверхности снежной массы — так называемой снеговой «шубы» — специальными скребками. В снеговой «шубе» накапливаются микробы, и кроме того, «шуба» ухудшает проведение холода в камеру.

7. Чистота в камерах поддерживается систематической уборкой, мытьем мыльно-щелочными растворами со щетками и с применением дезинфицирующих растворов (2% раствор хлорной извести и др.). До загрузки продуктов камеры предварительно проветривают и просушивают.

При поддерживании в камерах чистоты, необходимой температуры и влажности мороженые пищевые продукты могут храниться длительное время, например, мороженое мясо—более года, рыба—до одного года и т. д.

СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ В СУДОВЫХ УСЛОВИЯХ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ НИЖЕУКАЗАННЫХ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

№№ п.п.	Наименование продуктов	Температура в камерах в °С		Относит. влажность в %	Продолжительность до
		от	до		
1	2	3	4	5	6
	МЯСО и МЯСОПРОДУКТЫ				
1.	Мясо охлажденное	— 0,5	+ 0,5	80—85	15 сут
2.	Мясо мороженое	—10	—18	87—92	10 мес.
3.	Колбасы, сосиски и сардельки вареные	+ 2	0	70—75	3 сут.
4.	Бекон	+ 2	0	75—80	20 сут.
5.	Копченое мясо	— 1	+ 1	75—80	6 мес.
6.	Копченые колбасы	— 1	— 0,5	80—85	6 мес.
7.	Говядина соленая	0	+ 1	70—75	3 мес.
8.	Свинина соленая	— 6	— 5	80—85	6 мес.
9.	Лярд, маргарин	+ 2	+ 4	75—80	3 мес.
10.	Консервы мясные	0	+ 2	75—80	12 мес.
	ПТИЦА И ДИЧЬ				
11.	Птица охлажденная	— 1	— 0,5	80—85	10—20 сут.
12.	Куры мороженые	—18	— 8	85—90	9 мес.
13.	Утки мороженые	—18	—10	85—90	8 мес.
14.	Гуси мороженые	—18	—10	85—90	9 мес.
15.	Индейки мороженые	—18	— 8	85—90	9 мес.
16.	Дичь мороженая	—18	— 8	85—90	8 мес.
	РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ				
17.	Рыба охлажденная	— 2	— 1	95-100	2 сут.
18.	Рыба мороженая	—18	—20	95—90	4 мес.
19.	Рыба соленая	— 2	0	85—90	8 мес.
20.	Сельдь в тузлуке	— 4	— 4	90—95	8 мес.
21.	Рыба сушеная и вяленая	+ 2	+ 4	75—80	12 мес.
22.	Рыба холодного копчения	— 2	+ 2	85—90	6 мес.
23.	Консервы рыбные	+ 2	+15	80—85	12 мес.

1	2	3	4	5	6
	МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ЯЙЦА				
24.	Яйца холодильниковые	— 1	— 2	80—85	8—12 мес.
25.	Яйца мороженые (меланж)	—18	—12	80—85	12 мес.
26.	Яичный порошок	0	— 1	70—75	6 мес.
27.	Молоко сгущенное	+ 1	+ 2	75—80	6—12 мес.
28.	Сыры мягкие	+ 2	+ 4	80—85	2 мес.
29.	Масло сливочное	0	+ 4	75—80	2 мес.
30.	Молоко мороженое	—18	—10	85—90	7 мес.
31.	Сливки мороженые	—18	—10	85—90	7 мес.
	ОВОЩИ И ФРУКТЫ				
32.	Картофель	+ 4	+ 2	80—85	6—10 мес.
33.	Капуста белокочанная	+ 1	+ 2	85—90	1— 4 мес.
34.	Лук репчатый	+ 2	0	75—80	3 мес.
35.	Чеснок сухой	+ 1	0	75—80	6 мес.
36.	Свекла, морковь	+ 1	0	80—90	4 мес.
37.	Редис	+ 1	0	85—90	2 мес.
38.	Помидоры зрелые	+ 1	0	80—90	15 сут.
39.	Помидоры зеленые	+10	+ 5	80—90	30 сут.
40.	Баклажаны	+ 2	+ 1	80—90	30 сут.
41.	Огурцы, кабачки	+ 2	+ 1	80—90	10 сут.
42.	Перец болгарский	+ 1,5	+ 0,5	80—85	30 сут.
43.	Консервы овощные	+ 3	+ 1	70—75	8 мес.
44.	Мандарины, апельсины	+ 3	+ 5	85	6 мес.
45.	Лимоны	+ 6	+ 7	85	6 мес.
46.	Яблоки	+ 2	+ 4	85	8 мес.
47.	Абрикосы, персики	0	+ 0,5	85	2 мес.
48.	Груши	+ 2	+ 4	85	8 мес.
49.	Виноград	0	+ 2	80—90	6 мес.

ПОРЯДОК ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ БАЗАХ

При получении на продбазах пищевых продуктов артельщиком присутствие судового медика и старшего повара судна обязательно.

На все скоропортящиеся продукты, отпущенные судовому артельщику для питания экипажа, продбаза «Торгмортранс» обязана выдать удостоверение — сертификат о качественном состоянии этих продуктов.

Получаемые для очередного рейса продукты должны быть получателем тщательно проверены органолептическим методом. Скоропортящиеся продукты в упаковке, такие, как масло сливочное, сметана, творог и т. п., требуют вскрытия тары и более внимательной проверки их качества органолептическим анализом.

При получении соленых и квашеных овощей в деревянной таре вскрытие бочек и проверка качества содержимого продукта также являются обязательными.

Недоброкачественные продукты, по своим свойствам не отвечающие требованиям Государственных общесоюзных стандартов, к приему на суда ММФ не подлежат. В случаях обнаружения в рейсе скрытых дефектов в пищевых продуктах, характеризующих их недоброкачественность, и которые не могли быть ранее обнаружены органолептически при их получении с продбазы, необходимо зафиксировать этот факт актом и при возвращении судна из рейса сдать в любом советском порту образцы этих продуктов с приложенным к ним актом в СЭС для производства там лабораторного анализа.

Полученное заключение по результатам лабораторного анализа продуктов вместе с копией акта незамедлительно направляется судовым медиком в адрес начальника СЭС гор. Батуми для принятия соответствующих мер. О всех случаях полного или частичного неудовлетворения продбазами судовых заявок, а также о выдаче судам продуктов низкого качества надлежит информировать комитет плавсостава ГМП и зам. начальника ГМП по быту.

Судовые повара до обработки проверяют качество продуктов, и при сомнении в их качестве должны обязательно поставить об этом в известность судового медика.

ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ

Доброкачественные картофель и овощи должны иметь чистую сухую поверхность, упругую здоровую мякоть, без признаков механических повреждений и не подвержены бактериологическим или грибковым заболеваниям (гнили, плесени и т. п.).

Картофель и овощи, не отвечающие этим требованиям, а также подмороженные считаются нестандартными и к приему на питание судовых экипажей не подлежат.

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

Квашеная капуста должна быть нашинкована правильной формой; обладать сочной, упругой, хрустящей консистенцией, соломенно-желтым цветом, кисловато-солоноватым приятным вкусом, без горечи, иметь полупрозрачный рассол.

Соленые огурцы должны быть не мятыми, не сморщенными, целыми, без механических повреждений; консистенция огурцов должна быть плотной, хрустящей, без внутренних пустот; вкус огурцов — характерный, без посторонних привкусов; цвет — зеленовато-оливковый; размер — не более 11 см.; рассол мутноватый, приятного аромата и солено-кислого вкуса.

Соленые томаты могут быть зелено-молочной, бурой и красной стадии зрелости. Они должны быть правильной однообразной формы — не уродливые, не сморщенные, не мятые, крепкие, плотные, кисло-соленого вкуса с привкусом и ароматом пряностей.

Соленые грибы. Мякоть грибов должна быть плотной и слегка хрустящей, вкус солоноватый, приятный — специфически грибной.

Нельзя употреблять для приготовления блюд соленые грибы мягкие, расползающиеся, затхлые, гнилые, прокисшие, заплесневевшие, с посторонними запахами и примесями.

Маринованные овощи. По качеству должны быть плотными, непереваренными, целыми; огурцы и патиссоны — не иметь пустоты, крепкими и хрустящими. Овощи

не должны всплывать более, чем на 2 см над поверхностью заливки. Цвет маринованных продуктов должен приближаться к натуральному, а заливка должна быть почти прозрачной. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Недопустимыми пороками маринадов являются плесневение, брожение, вытекание маринада.

Сушеные фрукты. Доброкачественные сухофрукты должны быть однородными по своему виду, цвету и размеру.

Консистенция их должна быть от эластичной до плотной, но не ломкой. Цвет, вкус и запах должен быть свойственным сушеным фруктам.

Совершенно недопустимы в сушеных фруктах затхлый, гнилостный, плесневелый запах и привкус, следы повреждений амбарными вредителями, металлические и другие примеси.

Томат-пюре и томат-паста. Томатная масса должна быть хорошо протертой, оранжево-красного цвета.

Пороками томатных продуктов являются повышенная кислотность, брожение, плесневение, посторонние привкусы и запахи.

Томат-пюре должен содержать до 20% сухих веществ, а томат-паста — до 60%.

БАНОЧНЫЕ ОВОЩНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ КОНСЕРВЫ

Качество консервов определяют по внешнему виду, цвету, вкусу и запаху консервной массы. По цвету и вкусу консервированные овощи и плоды должны приближаться к исходным натуральным продуктам.

Банки с консервами должны быть герметичными, не помятыми, не ржавыми, с этикеткой и иметь донышки и крышки слегка вогнутые внутрь или плоские. Не должно быть бомбажа — вздутия крышек и донышек банки. Бомбаж может быть **бактериальный** — при недостаточной стерилизации продукта; **химический** — при действии кислот продуктов на металл банки. При этом выделяется водород, и крышки банок вздуваются.

Физический бомбаж является результатом переполнения банки продуктом, неправильной закрутки банки, сильной деформации банок и замораживания консервов при хранении.

Бомбажные консервы во всех случаях должны быть изъяты из употребления.

На всех видах баночных консервов в металлической таре штампуют условные обозначения. Первым на крышке стоит название продукта, содержащегося в банке например: мясные консервы помечаются буквой «М», овощные — «О», рыбные — «Р», фруктовые «Ф» и т. д.; вторым в ряд обозначают номер рабочей смены, двумя последующими цифрами — дату изготовления, буквами алфавита — наименование месяца, далее цифрами ассортиментный номер.

На донышке штампуют начальную букву наименования организации, завода-изготовителя, последней цифрой отмечают год изготовления, а средними — номер завода.

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

На снабжение судов ММФ главным образом поступает замороженое мясо.

Доброкачественное мороженое мясо при ударе издает ясный звук, на разрезе его видны мелкие кристаллы льда: поверхность гладкая, покрытая инеем, на разрубке бледно-розового цвета. От прикосновения теплых предметов на мясе появляется ярко-красное пятно.

В мороженом мясе в начальной стадии почти трудно обнаружить гнилостный запах, поэтому доброкачественность мороженого мяса лучше определять после его оттаивания.

Несвежее, недоброкачественное мясо имеет поверхность и разрез влажные или липкие, иногда с плесенью. Консистенция такого мяса дряблая, запах гнилостный; жир — серый с грязноватым оттенком, иногда зеленоватый, слизистый, с прогорклым или сальным запахом, иногда с плесенью; костный мозг липкий, мажущийся, грязно-серого цвета; сухожилия покрыты грязно-серой слизью. Бульон, получаемый при варке такого мяса, мутный с грязными хлопьями, с затхлым или гнилостным запахом.

Мясо с указанными признаками на коллективное довольствие не принимается.

КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА ПО УПИТАННОСТИ

В зависимости от степени развития жира и мышц а также выступления костей туши убойных животных делят на категории.

Категории упитанности говядины обозначают клеймами определенной формы:

1-я категория — круглое клеймо фиолетового цвета;

2-я категория — квадратное клеймо фиолетового цвета;

тощая — треугольное клеймо красного цвета.

Свинину по упитанности делят:

1. Жирная. Клеймят круглым клеймом.

2. Беконная. Клеймят круглым клеймом и ставят букву «Б».

3. Мясная, обрезная. Клеймят квадратным клеймом.

4. Тощая. Клеймят треугольным клеймом.

Баранину, так же как и говядину, по упитанности делят на 1-ю и 2-ю категории и тощую.

Клеймят бараньи туши теми же формами и цветами клейм, что и говяжьи.

СУБПРОДУКТЫ

К ним относятся съедобные внутренние органы, а также головы, хвосты и нижние части ног убойных животных, полученные при разделке туши и подвергнутые соответствующей обработке.

В зависимости от пищевой ценности субпродукты делят на 1-ю и 2-ю категории.

К 1-й категории относят языки, печень, мозги, сердце, вымя, мясную обрезь, свиные головы.

Ко 2-й категории принадлежат хвосты, легкие, рубцы, ножки, горловина, селезенка, путовый сустав.

Субпродукты легко подвергаются бактериальному заражению и нестойки в хранении. Поэтому при приемке субпродуктов особенно тщательно следят за тем, чтобы они были чистыми, без малейших порезов,, разрывов, имели нормальный естественный цвет и запах.

СОЛОНИНА

Солонину готовят из говядины и баранины 1 и 2-й категории упитанности. В зависимости от способа посола солонину делят на обыкновенную и пряного посола (с перцем, лавровым листом).

Доброкачественная солонина должна иметь равномерный цвет, при слабом посоле — розовый с красным оттенком, при крепком — более темный. Солонину серого цвета, с неравномерной консистенцией и окраской, с гнилостным, кислым или винным запахами следует считать недоброкачественной.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Ассортимент мясных консервов включает более 70 наименований, их можно разделить на несколько групп.

1. Консервы из говядины, свинины и баранины.
2. Консервы из субпродуктов.
3. Консервы из колбасных изделий.
4. Консервы из птицы.
5. Мясо-растительные консервы.

Оценку качества мясных консервов начинают точно так же, как и овощных, т. е. с установления состояния банок. (Требования к состоянию банок и наличия на их крышках и донышках данных сертификата (см. в разделе «Баночные овощные и плодовые консервы»).

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Кроме обычных колбасных изделий, промышленность выпускает зельцы, студни, мясные хлебы и др.

Колбасные изделия могут подлежать приемке и реализации в коллективном питании только абсолютно доброкачественными, без признаков порчи.

Твердокопченые колбасы могут храниться в холодильных камерах до 6 месяцев, полукопченые — не более 10 суток, вареные — в течение нескольких суток, ливерные и кровяные — до 12 часов.

Колбасы хранят в сухом помещении при температуре —1 — 0,5°.

БИТАЯ ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

К мясу домашней птицы относятся тушки кур, гусей, уток и индеек.

По упитанности тушки домашней птицы делят на 1-ю и 2-ю категории.

Чтобы быстро различить при приемке битую птицу 1—2-й категории, у кур, индеек и цыплят 2-й категории на одной из ног удаляют два пальца, а у гусей и уток — все пальцы с перепонкой.

Тушки птицы, поступающие на коллективное питание, должны быть свежими, хорошо обескровленными, чистыми, без остатков пера и пеньков, без ссадин, кровоподтеков и срывов, глаза светлые, мышечная ткань упругая, без следов позеленения.

Запах должен быть специфическим, соответствующим виду птиц, жир белым или желтым, не потускневшим и не позеленевшим. Бульон при варке получается прозрачный, ароматный. Поверхность тушек мороженой птицы должна быть покрыта инеем.

Не допускаются к приемке и кулинарной обработке тушки, не удовлетворяющие по упитанности или качеству обработки, непотрошеные, дважды замороженные, с признаками порчи (плесенью, слизью, позеленением), с посторонними запахами, а также свежие, но сильно деформированные.

В каждый ящик с упакованной битой домашней птицей вкладывают бумажный ярлычок с указанием вида птицы, категории упитанности и способа обработки тушек, количества тушек, даты обработки.

РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ

На снабжение судов главным образом поступает мороженая рыба и мороженое рыбное филе.

Доброкачественная мороженая рыба после оттаивания не должна быть побитой. Она должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, плотную мякоть, без порочащих запахов, цвет жабр от темно-красного до розового цвета, глаза выпуклые — живые, чешуя плотно прилегать к телу рыбы и не иметь дурно пахнущую слизь.

Мороженое рыбное филе перед тепловой кулинарной обработкой не следует подвергать оттаиванию до конца, чтобы предотвратить потерю сока.

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

Доброкачественная сельдь должна иметь чистую, не потемневшую и не пожелтевшую поверхность, мягкую, сочную консистенцию, без порочащих привкусов и запахов и кисловатого запаха в жабрах.

КОПЧЕНАЯ РЫБА

Должна иметь сочную, в меру плотную консистенцию и чистую поверхность без механических повреждений. Допустимы только незначительные дефекты разделки и потеки жира на поверхности.

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

Рыбные консервы делят на следующие основные виды:

1. Закусочные консервы в томатном соусе и масле.

2. Натуральные — рыба в наваре, в собственном соку, рыбный фарш, консервы из крабов.

3. Прессервы — нестерилизованные консервы (килька, тюлька, хамса и т. д. — пряного посола).

Оценку качества и требования к состоянию банок с рыбными консервами, а также сертификацию их см. в разделе «Баночные овощные и плодовые консервы».

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

На коллективное питание поступает в основном коровье молоко в натуральном и переработанном виде. Кроме того, широко используют консервированное сгущенное и сухое молоко, а также кисломолочные продукты.

Стандартное цельное молоко имеет белый цвет со слегка желтоватым оттенком, приятный запах и едва ощутимый сладковатый привкус; оно не дает осадка.

Недопустимо для кулинарной цели молоко с сильно выраженным кормовым привкусом или с горьким, прогорклым, плесневелым и другими привкусами и запахами, а также загрязнённое, с тягучей консистенцией и т. д.

Разливают молоко в стеклянные бутылки или бумажные парафинированные пакеты емкостью 0,5 л.

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

Сгущенное молоко с сахаром должно иметь чистый вкус и запах с явно выраженным привкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Цвет молока должен быть белым, с легким кремовым оттенком.

Банки с молочными консервами поступают на довольствие упакованными в ящиках.

Из пороков сгущенного молока чаще всего встречаются бомбаж, песчанистость и загустение.

Бомбаж — это вздутие банок в результате образования в сгущенном молоке газов под действием микробов; бомбажные банки к использованию не допускаются.

СУХОЕ МОЛОКО

К порокам сухого молока относятся комковатость, пониженная растворимость, вкус и запах осалившегося жира, затхлый запах.

Сухое цельное молоко восстанавливают путем растворения 150 гр. молочного порошка в 1 л. воды, имеющей температуру 55 — 65°.

МОЛОЧНОКИСЛЫЕ ПРОДУКТЫ

Не допускается их реализация с резко выраженным кормовым горьким, масляно-кислым, аммиачным, салистым, спиртовым, плесневелым и хлевным привкусами и запахами.

ТВОРОГ

В зависимости от качественных показателей и кислотности творог, за исключением диетического, делят на высший и 1-й сорта.

Доброкачественный творог должен иметь чистый свежий кисломолочный вкус и запах, без лишней кислотности и посторонних привкусов и запахов.

Консистенция у творога нежная, однородная, рыхлая, слегка эластичная. Цвет белый с кремоватым оттенком.

СЫРЫ

Качество сыров определяют по их внешнему виду, консистенции теста, цвету, вкусу, запаху, рисунку (форме и размерам глазков).

Доброкачественные сыры имеют правильную форму, немятые, корка у твердых сыров — прочная, без трещин, плесени и слизи. Консистенция теста эластичная, однородная, у мягких сыров — нежная, мажущаяся, не крошковатая. Рисунок сыров должен быть правильным, без пустот, разрывов, по вкусу — соответствовать определенному виду и сорту сыра.

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

В зависимости от исходного сырья и способов получения, жиры можно разделить на следующие группы:

1. Животные жиры, в том числе сливочное масло.
2. Растительные масла.
3. Комбинированные жиры (маргарин, комбижир и другие кухонные жиры).

ПИЩЕВЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ЖИРЫ

Получают вытапливанием животного сала-сырца (свиного, говяжьего и бараньего).

Жиры должны иметь белый или светло-желтый цвет, вкус без горечи и других посторонних привкусов, запах — чистый, без посторонних примесей.

Консистенция говяжьего и бараньего жира плотная или твердая, свиного — мазеобразная или плотная.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

В зависимости от особенностей, технологии и рецептуры сливочное масло выпускают различных наименований:

1. Сладкосливочное (вырабатывают путем обработки свежих сливок);
2. Кислосливочное (получают из сквашенных сливок с добавлением в масло соли);
3. Соленое сливочное масло (из свежих сладких или из сквашенных сливок с добавлением 1,5% соли);

4. Вологодское масло (вырабатывают из свежих пастеризованных сливок. Благодаря этому, масло приобретает ореховый привкус и запах) и др.

Топленое масло получают перетапливанием сливок или сливочного масла. Доброкачественное топленое масло представляет собой плотную мелкозернистую массу, однотонного кремого цвета, вкус и запах приятный, свойственный свежему маслу, без горечи и других посторонних привкусов и запахов.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Наиболее часто на снабжение поступают рафинированные и нерафинированные подсолнечные масла.

Рафинированное — это масло, химически очищенное от различных органических и неорганических примесей. Оно прозрачно, бесцветно, не дает осадков, лишено специфического вкуса и запаха, присущего масличным семенам.

Нерафинированное масло подвергается отстаиванию и фильтрации.

Доброкачественное масло должно иметь золотисто-желтый цвет и приятный вкус.

МАРГАРИН

Получают маргарин из расплавленных пищевых жиров с добавлением растительного масла, молока, сливок, сыворотки или воды.

В некоторые сорта маргарина добавляют соль, сахар, пищевые красители, витамины и др.

Консистенция маргарина плотная, однородная, пластичная, поверхность на разрезе блестящая и сухая, цвет однородный — от белого до светло-желтого. Вкус и запах должны быть чистыми, с достаточно выраженным ароматом, без посторонних привкусов и запахов.

Не допускается на снабжение маргарин с прогорклым, плесневелым запахом и вкусом, а также сильно выраженной мучнистой или творожистой консистенцией.

ЯИЧНЫЕ ТОВАРЫ

Доброкачественные яйца должны иметь чистую, цельную, крепкую скорлупу.

Непрозрачные яйца с гнилостным или затхлым запахом, имеющие темные пятна под скорлупой, или со скорлупой, имеющей налет плесени, являются совершенно непригодными в пищу.

МОРОЖЕНЫЙ МЕЛАНЖ

Не допускается к реализации имеющий посторонние привкусы и запахи, осколки скорлупы и другие посторонние примеси.

ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК

Порошок должен быть желтого цвета, однородным, сухим, без комков. В яичном порошке не допускается плесень, прогорклость, затхлый запах и признаки осаливания жира.

КРУПА

Каждая крупа должна иметь цвет, свойственный данному виду крупы. Запах и вкус должны быть нормальными, присущими крупе, без посторонних привкусов и запахов. Зараженность крупы амбарными вредителями не допускается. Плесневелый запах, прогорклость круп характеризует их непригодность к употреблению.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Пшеничную муку в зависимости от вида помола и качества делят на крупчатку, муку высшего сорта, 1, 2-го сорта и обойную.

В пшеничной муке не допускается затхлый, плесневелый и другие посторонние запахи и примеси.

Вкус муки должен быть слегка сладковатым, без горечи и кислоты; при разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.

Мука, имеющая повышенную кислотность, является

несвежей. Повышенной кислотностью обладает лежалая мука, хранившаяся в плохих условиях.

Зараженность муки амбарными вредителями не допускается.

РЖАНАЯ МУКА

В зависимости от степени очистки зерна от оболочек и зародышей, а также от видов помола, ржаную муку делят на сеяную, обдирную и обойную.

Сеяная мука — мягкая, тонкого помола, белого цвета со слегка сероватым или синеватым оттенком.

Обдирную муку получают при сложном помоле. Цвет серовато-белый. Эта мука отличается от сеяной крупным размером мучнистых частиц и большим количеством оболочек зерна.

Обойная мука отличается наиболее крупным помолом. Цвет ее серовато-белый, с заметными частицами отрубей.

Качественные показатели ржаной муки по всем остальным признакам должны соответствовать пшеничной муке.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Это высушенное пшеничное тесто, отформованное в виде трубочек, нитей, ленточек или различных фигурок.

К макаронным изделиям относятся собственно макароны, рожки, вермишель, лапша, фигурные изделия и др.

Цвет всех макаронных изделий однотонный, белый с желтоватым оттенком, без признаков непромеса; форма их правильная, поверхность матовая или блестящая, гладкая или шероховатая.

Вкус и запах изделий не должен иметь горечи, затхлости, кислого привкуса, запаха плесени и других посторонних привкусов и запахов.

Макаронные изделия, пораженные амбарными вредителями, к приемке и реализации на питание не подлежат.

ХЛЕБ

По ассортименту хлеб можно классифицировать на следующие группы:

1. По роду муки — на хлеб ржаной и пшеничный.

2. По способу выпечки — на формовой и подовый. (Качественные показатели хлеба см. в разделе «Транспортировка и хранение продуктов»).

КРАХМАЛ

Сырьем для получения пищевого крахмала служат картофель и кукуруза.

Доброкачественный крахмал имеет белый цвет с кристаллическим блеском.

Вкус и запах крахмала должны быть без затхлости, кислотности или других посторонних привкусов и запахов. При разжевывании крахмала не должно быть хруста на зубах.

САХАР

Кристаллы сахара-песка должны быть однородными, с ясно выраженными гранями, сухими, сыпучими, не липкими, белого цвета с характерным блеском голубоватого оттенка, чистыми, без посторонних примесей и комков слипшегося сахара, сладкого вкуса, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар - рафинад по способу приготовления бывает литой и прессованный. Он должен быть чисто белого цвета с голубоватым оттенком, без пятен, сладкого вкуса, без посторонних привкусов и запахов.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

(ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМ, ПОВИДЛО И Т. Д.)

ВАРЕНЬЕ

Выпускается 3-х сортов: высшего, 1 и 2-го.

Консистенция плодов должна быть мягкой; требуется, чтобы плоды были неразваренными, пропитанными сиропом. Сироп должен быть прозрачным, чистым, без примеси семян и плодоножек.

Варенье должно содержать примерно равные количества плодов или ягод и сиропа.

ДЖЕМ

Джем приготовляется из того же сырья, что и варенье, но отличается желеобразной, мажущейся консистенцией, плоды и ягоды в джеме более разварены.

По качеству джем делится на высший и 1-й сорта.

Требуется, чтобы вкус и запах джема были характерными для данного вида плодов.

Содержание сахара в джеме такое же, как и в варенье.

ПОВИДЛО

Повидло представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром.

По качеству повидло делится на высший и 1-й сорта. Оно должно быть однородным по протертости массы, густым, иметь вкус, запах и аромат тех плодов, из которых оно сварено.

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье всех видов фабричного производства должно иметь правильную форму, чистую поверхность и четкий рисунок. Оно должно быть не подгорелым. Не допускаются следы непромеса, посторонние запахи и привкусы.

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

ЧАЙ

Черный байховый чай подразделяют на высший, 1, 2 и 3-й сорта.

Чай каждого сорта поступает в реализацию с указанием произрастания: например, грузинский, азербайджа́нский, китайский, индийский, цейлонский и т. д.

По качественным признакам чай должен иметь однородные, правильно скрученные чаинки; тонкий аромат и приятный, терпкий вкус; яркий, прозрачный настой, не нарушенную — цельную упаковку.

Упаковка рассыпного чая бывает мягкая, полумягкая и жесткая (жестяные чайницы).

В чае не допускаются плесень, затхлость, кисловатость и другие посторонние запахи и привкусы.

КОФЕ

Обжаренный натуральный кофе выпускают следующих видов: кофе натуральный жареный в зернах; кофе натуральный жареный и молотый, без добавлений; кофе натуральный жареный с добавлением 20% цикория и винных ягод.

Кофе выпускают двух сортов: высшего и 1-го.

Жареные зерна кофе должны быть равномерно обжарены, коричневого цвета, не закопченные, не пятнистые, без наличия внутри сырого ядра. Вкус и аромат приятные, характерные для кофе.

Молотый кофе должен иметь вид однородного порошка коричневого цвета, обладать нежным, приятным вкусом и запахом без посторонних примесей.

КАКАО

Порошок-какао должен иметь окраску от светлой до темно-коричневой.

Какао-порошок должен быть хорошо измельченным — без крупинок. Требуется, чтобы его вкус был горьковатым, запах — характерным для какао. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Упаковывают какао, как и кофе, в коробки и пакеты от 100 до 250 гр.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

Доброкачественный лавровый лист должен быть блестящим, зеленого цвета с сероватым оттенком, приятным запахом, без признаков затхлости, со слегка горьковатым вкусом. Желтоватый или бурый оттенок служит показателем плохого качества лаврового листа.

ГОРЧИЦА

Доброкачественная горчица в порошке должна иметь светло-желтый цвет, без пестроты, иметь вид тонкого мягкого порошка без комков.

При разжевывании сухой горчицы ее вкус должен быть вначале горьковатым, маслянистым, а затем —жгучим.

ГОРЬКИЙ ПЕРЕЦ

На коллективное питание перец поступает целым — горошком и молотым.

Доброкачественный горький черный перец в зернах должен быть без пыли и других посторонних примесей, полноценным, ароматичным — обладать сильным пряным запахом. Зерна должны быть круглыми, с трудом раздавливаться рукой.

Хороший перец должен тонуть в воде.

ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ (ПИМЕНТО)

Представляет собой незрелые высушенные плоды растения семейства миртовых.

По запаху душистый перец напоминает смесь гвоздики, перца и корицы. Вкус его менее острый, чем черного перца.

Доброкачественный душистый перец должен иметь ровные, мелкие, полновесные, твердые зерна темно-коричневого цвета. Требуется, чтобы его аромат был чистым и приятным.

Молотый душистый и черный горький перец не должен содержать посторонних примесей. Требуется, чтобы размол был однородным, не мучнистым, а порошкообразным. Необходимо, чтобы вкус перца был свойственным каждому виду.

Запах молотого перца должен быть чистым, ароматичным, без признаков затхлости, цвет черного перца — черно-бурым, душистого — бурым.

КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ

Это высушенные плоды растения семейства пасленовых.

По вкусу различают красный перец сладкий (паприку), полуострый и острый жгучий, иначе называемый кайенский.

Паприкой называют размолотые стручки сладких сортов перца, которую используют в приготовлении соусных блюд.

Кайенский перец в порошке обычно подают к столу как приправу.

ВАНИЛИН

Это белый порошок жгучего вкуса, плохо растворимый в холодной воде, лучше в горячей и хорошо растворимый в спирте. Получают его в промышленных предприятиях химическим путем. 20—25 гр. ванилина по силе запаха могут заменить 800—1.200 гр. натуральной ванили, но запах ванилина грубее.

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

Получают смешиванием ванилина с сахарной пудрой, т. к. дозировать его в слишком малых количествах очень трудно.

КОРИЦА

На коллективное питание корица может поступать трубочками и молотой. При размоле трубочки должны гнуться, а затем уже расщепляться, при разжевывании — делаться мягче, как бы таять, и сильно щипать язык.

Молотая корица хорошего качества не должна содержать коричной пыли. Требуется, чтобы она имела вид грубого порошка, но не муки, обладала сильным, приятным ароматом.

Фасуют ее в коробки по 25 граммов. Хранить корицу следует в герметически закрытой таре, обязательно, в сухом помещении.

ПРИПРАВЫ

МАЙОНЕЗ

Хорошо приготовленный столовый майонез имеет сметанообразную консистенцию, кремово-желтый цвет, приятный остро-кислый вкус без горечи. Майонез используют как приправу к овощным, рыбным и мясным блюдам.

СТОЛОВЫЙ ХРЕН

Для приготовления приправы в натертый корень свежего хрена добавляют соль, сахар и уксус. Хрен расфасовывают в стеклянные банки емкостью 100—400 гр.

МАСЛИНЫ

Плоды оливкового дерева. Их приготовляют консервированными (расфасовывают вместе с рассолом в герметическую стеклянную тару емкостью 0,2—0,5 л.) и солеными, которые упаковывают в бочки емкостью до 100 кг.

Соленые маслины имеют черный цвет с блестящей поверхностью и маслянистой мякотью.

ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ

Поваренную пищевую соль делят по крупности на четыре сорта: экстра, высший, 1 и 2-й.

Соль экстра имеет самый мелкий размол и совершенно белый цвет.

В соли остальных сортов допускается сероватый или розоватый оттенок.

Раствор соли должен быть прозрачным, без осадка, без запаха, без посторонних привкусов.

Доброкачественная соль хорошей очистки и нормальной влажности обладает сыпучестью, на ощупь сухая, не сбивается в комья и не отсыревает.

В коллективном питании следует употреблять соль не ниже 1-го сорта. Поступает она расфасованной по 1, 0,5 и 0,3 кг и весовой.

ПИЩЕВЫЕ КИСЛОТЫ

Уксус. На коллективное питание может поступать уксус 3%, который пригоден для непосредственного употребления, 9%, который необходимо разбавлять водой в 2—3 раза или при изготовлении блюд брать его в 3 раза меньше.

Уксусная эссенция. В натуральном – неразведенном виде использовать для питания уксусную эссенцию воспрещается.

Чтобы получить 1 л трехпроцентного уксуса, надо взять 38 гр. 80% уксусной эссенции и добавить 962 гр. кипяченой воды; для получения 1 л уксуса из 70% эссенции требуется на 43 гр. добавить 974 гр. воды.

Столовый уксус должен быть прозрачным, без слизи и плесени, не помутневшим. Помутневший уксус в пищу не допускается.

Лимонная кислота. Представляет собой прозрачное кристаллическое вещество, хорошо растворимое в воде.

На довольствие лимонная кислота поступает в виде совершенно бесцветных или слабо-желтых кристаллов, либо в виде порошка.

Раствор лимонной кислоты в воде должен быть совершенно прозрачным, без запаха и следов примесей. Требуется, чтобы вкус лимонной кислоты был жгуче-кислым, без горечи.

Расфасовывают лимонную кислоту в мелкую тару по 10, 25, 50 и 100 граммов.

Хранить лимонную кислоту необходимо в сухом месте, так как она очень гигроскопична.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ ТЕСТА

В качестве разрыхлителей в кулинарии используют соду и углекислый аммоний.

Углекислый аммоний применяется для разрыхления плотного теста, обладающего малой влажностью, большим количеством сахара и т. д., в котором не могут развиваться дрожжи.

Хранить соду и углекислый аммоний требуется в сухом помещении. Углекислый аммоний очень летуч и гигроскопичен, поэтому его следует хранить в герметически закрытой таре.

ЖЕЛАТИН

Пищевой желатин выпускается в виде прозрачных листков или пластинок, порошка или крупки.

В коллективом питании желатин применяется для приготовления сладких желированных блюд — желе, муссов, кремов и для рыбных и мясных заливных блюд.

Хранить его следует в сухом затемненном помещении.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СОКИ

Поступающие на довольствие плодово-ягодные соки используются как освежающие и питательные напитки. Плодово-ягодные соки служат также сырьем для приготовления киселей, муссов, желе, сладких соусов.

Соки выпускают без добавления красителей, эссенций, патоки, сахара, кислот и т. д.

Соки натуральные не должны иметь признаков плесени, требуется, чтобы они были прозрачными, кроме сока из цитрусовых, клубничного, земляничного, сливового, черносмородинового, яблочного.

ТОМАТНЫЙ СОК

Он не должен содержать кусочков кожицы, семян, частиц пробковых образований. Употребляется он не только в качестве напитка, но и для замены свежих томатов при изготовлении различных блюд.

ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

Концентраты представляют продукты, максимально-подготовленные к употреблению, т. е. полуготовые блюда. Из них удалены несъедобные части и значительная часть воды. Это облегчает транспортирование и предотвращает порчу продуктов. Кроме компактности, малого веса и устойчивости в хранении, они имеют то преимущество, что требуют очень мало времени и труда для доведения их до полной готовности. Вырабатывают концентраты первых, вторых, третьих блюд и напитков.

Концентраты первых блюд — бульонные кубики, супы: бобовые, овощные, крупяные и из вермишели.

Концентраты вторых блюд — различные каши: гречневая, пшенная, рисовая, перловая, лапшевник и др.

Концентраты третьих блюд — кисели ягодные и фруктовые, желе, сухие напитки. Эти концентраты готовят в брикетах или в порошке — россыпью.

В блюдах из концентратов не допускаются затхлый, пригорелый и посторонние запахи и привкусы, следы плесени, загрязнения амбарными вредителями, повреждения грызунами. Концентраты в порошке не должны содержать комков.

САНИТАРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ КАМБУЗА И ДРУГИХ РАБОЧИХ ОБЪЕКТОВ КОЛЛЕКТИВНОГО ПИТАНИЯ НА СУДАХ

УБОРКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ И ДЕЗИНСЕКЦИЯ

Санитарный режим на судовых камбузах и других объектах, связанных с коллективным питанием экипажей, заключается в содержании их в соответствии с санитарными требованиями.

Необходимо систематически производить уборку и мытье помещений, оборудования и инвентаря, связанных с питанием моряков. Своевременное удаление пыли, отбросов и остатков пищевых продуктов обезвреживает рабочие объекты от вредных микробов и насекомых.

Существует два вида приборок: повседневная и генеральная, проводимая не реже одного раза в неделю.

Для мытья рекомендуется применять горячую воду. К ней целесообразно добавлять 3% раствор щелочи.

Посуда и щетки для уборки и мытья помещений, оборудования и инвентаря должны использоваться только по прямому назначению и систематически дезинфицироваться. Инвентарь и материалы для уборки надо хранить в определенном месте.

Необходим строгий уход (очистка и дезинфекция) за санитарно - техническим оборудованием — раковинами, умывальниками, мусоропроводами, очистка вентиляторов от пыли.

Основными средствами обеззараживания производственных помещений, кладовых артелок, производствен-

ного оборудования, инвентаря и тары являются: мытье водой и щеткой, применение горячих растворов соды, поташа, щелока и зеленого мыла.

Оборудование и инвентарь дезинфицируют также 1% раствором хлорной извести; последующей тщательной промывкой этот раствор полностью удаляется. Дезинфекция хлорным раствором металлической посуды не допускается.

Дезинфекция рук производится 0,1% раствором хлорной извести после предварительного мытья их мылом.

Производственный инвентарь дезинфицируют кипячением его в содовых растворах.

Уборочный инвентарь — щетки, швабры, и пр. обезвреживаются 2% раствором хлорной извести.

Шкафчики - раздевалки дезинфицируют мыльно-карболовым раствором путем тщательного протирания внутренних частей.

БОРЬБА С МУХАМИ

Активность мух бывает в теплые периоды года и в тропиках. На предприятиях коллективного питания не должно быть мух.

Борьба с мухами проводится систематически на всех объектах, связанных с питанием.

Борьба с мухами осуществляется путем профилактики выплода мух, предупреждения залета их в помещения и истребления.

Мусоропроводы, ведра для отбросов следует плотно закрывать, содержать в чистоте и систематически дезинфицировать для уничтожения зародышей мух.

Хорошим средством для истребления мух являются ДДТ — белый кристаллический порошок.

Применять этот препарат необходимо систематически, обрызгивая 1 раз в месяц 2% раствором только стены, потолки, рамы иллюминаторов и двери (лишь в нерабочее время и при отсутствии в помещениях продуктов питания). После такой дезинфекции перед началом работы производят тщательную уборку помещения.

Для уничтожения залетающих в помещения камбуза мух применяют липкую бумагу (ленты) и мухоловки. Такие же меры проводятся в местах приема пищи.

Эффективным средством уничтожения мух является также пиретрум, который распыляется в закрытых помещениях; спустя 1 час помещения проветриваются.

Хорошим средством для борьбы с мухами является сквозное проветривание помещений, местная циркуляция воздуха (вентиляторы).

БОРЬБА С ТАРАКАНАМИ

Тараканы, как и мухи, могут быть также переносчиками возбудителей кишечных инфекций и токсикоинфекций, а поэтому недопустимы в пищевых предприятиях.

На пищевых предприятиях могут встречаться черные и рыжие тараканы, которые наибольшую активность проявляют при температуре 20°; при —5° градусов они погибают.

В борьбе с тараканами решающее значение имеют профилактические мероприятия. Чтобы тараканам не было убежища и пищи, в помещениях не должно быть щелей, надо своевременно удалять отбросы и отходы и соблюдать чистоту.

Для истребления тараканов успешно применяется препарат ДДТ, который применяют с соблюдением тех же требований предосторожности, как и в борьбе с мухами.

Уничтожают тараканов также при помощи отравленных приманок.

Наиболее часто применяется бура и борная кислота в смеси с мукой, сахарной пудрой и др.

Газовую дезинфекцию или дезинсекцию на судовых камбузах можно производить только при условии остановки предприятия на время, необходимое для газации и полной дегазации помещений.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Весь обслуживающий персонал судов, соприкасаясь непосредственно с пищевыми продуктами, должен строго соблюдать требования личной гигиены.

Перед тем, как приступить к работе, работники питания должны одеть чистую, глаженую спецодежду, вымыть с мылом руки и затем обмыть их 0,1% раствором хлорной извести.

В дальнейшем, переходя от одних процессов обработки продуктов к другим, необходимо систематическое мытье рук с мылом и раствором хлорной извести.

Уходя из рабочего помещения, работник питания должен снять спецодежду, а по возвращении к рабочему месту вымыть руки.

Принятие душа для всех работников питания, как перед заступлением на работу, так и по ее окончании, является обязательным.

Запрещается использовать персонал пищеблока, участвующий в приготовлении пищи, сервировке и подаче готовой пищи и т. д., для уборки судовых туалетов и др. бытовых помещений.

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР

Все работники пищевых предприятий подлежат обязательному периодическому медицинскому осмотру. Цель этого осмотра — не допустить на производство работников с заболеваниями, указанными в инструкции Министерства здравоохранения СССР.

ВИДЫ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ

Профилактический отбор проходят все лица плавсостава при поступлении на работу в пароходство, и в дальнейшем он производится каждый год один раз. При этом проводятся обследования: на туберкулез легких, на носительство возбудителей кишечных инфекций и на гельминтозы.

Кроме указанных обследований, плавсостав дополнительно подвергается осмотру врачом-терапевтом и врачом-венерологом.

Все сведения о результатах обследования заносятся врачами в личную медицинскую книжку работника пароходства.

В системе ММФ СССР установлены следующие порядок и сроки медицинских обследований.

1. Обследование на туберкулез легких (с применением флюорографии) работники проходят при поступлении на работу, и в дальнейшем один раз в год.

2. Исследование на носительство возбудителей ки-

шечных инфекций и на гельминтозы — 2 раза в год, но при необходимости сроки таких обследований могут меняться и устанавливаться местной санитарно-эпидемиологической службой.

3. Осмотр врачом-терапевтом — при поступлении на работу и в дальнейшем один раз в квартал.

4. Осмотр врачом-венерологом производится при поступлении работника на работу, и в дальнейшем — 1 раз в квартал.

При поступлении на работу кровь работника исследуется на сифилис и на гонококки.

В дальнейшем исследование крови работников на сифилис и гонококки производится по медицинским показаниям.

По окончании медицинского осмотра врачебно-медицинская комиссия делает отметку в личной медицинской книжке: «Допускается к работе», с указанием даты обследования и повторной явки.

При обнаружении заболеваний возбудителями кишечных инфекций или гельминтозами заболевший работник, связанный с объектом питания, подлежит отстранению от работы, о чем сообщается местной санитарно-эпидемиологической службе.

Кроме медицинских обследований, работники плавсостава, связанные с пищевыми объектами, подвергаются обязательным профилактическим прививкам против оспы, брюшного тифа, холеры, столбняка и других инфекционных заболеваний. Сроки кратности и техника прививок установлены Инструкцией, приложенной к каждому виду прививочного материала.

В личную медицинскую книжку заносятся данные результатов:

1. Медицинского осмотра.

2. Исследований на гельминтозы и носительство возбудителей кишечных инфекций.

3. Лабораторных и рентгенных исследований.

4. Отметки о перенесенных кишечных заболеваниях.

5. Отметки о сдаче экзаменов по знанию санитарно-технического минимума.

6. Данные о профилактических прививках.

ОТБОР И ПЕРЕСЫЛКА ПРОБ ПИЩИ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Для отбора проб пищи используется стерильная стеклянная посуда (банки с притертыми крышками, бутыли с пробками).

Пробы отбираются в посуду со строгим соблюдением правил их стерильности.

Продукты, имеющие плотную консистенцию, могут пересылаться на исследование завернутыми в несколько слоев вощеной или пергаментной бумаги, а за ее отсутствием — в оберточной бумаге.

На тару с пробой готовой пищи или пищевых продуктов наклеивают этикетки, нумеруют и упаковывают так, чтобы была гарантия целостности их упаковки, исключающая возможность обсеменения или распространения инфекции в пищевых продуктах.

На упакованные пробы продуктов обязательно накладывают пломбу или печать.

Пересылка проб должна производиться в кратчайший срок.

К посылаемой в лабораторию для исследования пробе прилагают сопроводительный документ, в котором указываются следующие данные:

1. Название судна, где произведена выемка пробы.
2. Перечень проб с указанием их веса, характера тары и упаковки (стерильность посуды, наличие печатей, охлаждение и т. д.).
3. Дата, час взятия проб и направление их в лабораторию.
4. Цель исследования и адрес, по которому должен быть сообщен результат исследования.

В целях проверки готовой пищи на полноту вложения сырья в котел к пробе прилагается выписка из меню-накладной.

Первые блюда отбираются в количестве двух порций каждого наименования, из которых одна берется при подаче на стол довольствующимся, вторая — при раздаче экипажу из наплитной посуды. Вторые блюда отбираются в количестве одной порции от каждого наименования при подаче его к столу, причем густая и жидкая части вторых

блюд отбираются для исследования отдельно одна от другой.

Для исследования сырого мяса и мясных продуктов отбирают пробу весом 500 гр. продукта из различных частей туши.

Для исследования солонины и других соленых продуктов, затаренных в бочковой таре, материал берут сверху, из середины и с нижних слоев бочки — со дна. В отдельную посуду набирают рассол (100—200 гр.).

От крупной рыбы берут звенья из 2—3 мест, в том числе из спинки ближе к голове. Мелкая рыба отбирается целиком в количестве нескольких экземпляров.

Пробы жидких и полужидких объектов (супы, молоко, соусы и т. п.) берутся на исследование после тщательного перемешивания в количестве, предусмотренном меню-накладной для одной порции.

САНИТАРНЫЙ РЕЖИМ НА КАМБУЗЕ

Судовые камбузы и помещения для приема пищи экипажем обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением. Камбуз имеет краны с питьевой, мытьевой и морской водой. Питьевая вода используется исключительно только для приготовления пищи. Мытьевая — для мытья посуды, инвентаря и оборудования, а морская вода — для мытья палубы камбузных помещений.

Для обеспечения раздельной обработки сырых и вареных мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов на камбузе должны быть специально предназначенные для этой цели разделочные доски, изготовленные из дерева твердой породы с совершенно гладкой поверхностью. Такие доски должны быть отдельными для сырого мяса, вареного мяса, сырой рыбы, вареной рыбы, сырых овощей, вареных овощей, изделий для теста и иметь соответствующие отметки: сырое мясо (СМ), вареное мясо (ВМ), сырая рыба (СР), вареная рыба (ВР), сырые овощи (СО), вареные овощи (ВО) и т. д.

Разделочные доски закрепляются за определенными рабочими местами и хранятся в том же помещении.

Обработку продуктов на камбузе повара должны производить обязательно в помещениях и на тех столах, ко-

торые предназначаются для того или иного вида продуктов.

Большое санитарное значение имеет постоянная чистота камбузных помещений, оборудования, инвентаря и посуды.

Все камбузное оборудование, инвентарь и посуду необходимо в процессе и по окончании работы немедленно тщательно мыть горячим содовым раствором с последующей дезинфекцией 1% осветленным раствором хлорной извести.

От чистоты оборудования зависит санитарное благополучие полуфабрикатов, особенно мясных и рыбных, и готовой пищи.

Полученные с вечера из судовой артелки на камбуз продукты, должны быть проверены судовым врачом на предмет их качественного состояния.

Продукты должны быть размещены поварами в соответствующих камбузных помещениях с широким использованием при этом холодильника (для скоропортящихся продуктов), в плотно закрывающую посуду (для сыпучих и др. продуктов), непроницаемые для насекомых шкаф, лари и т. д.

Двери помещений судового камбуза, буфетных кают-компаний и дневального в их нерабочее время должны закрываться на замок. В эти рабочие помещения допуск посторонних лиц воспрещен.

ГИГИЕНА КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Кулинарной обработке подлежат только доброкачественные продукты.

Тепловой обработке продуктов предшествует первичная — холодная их обработка.

При предварительной — холодной обработке продуктов необходимо строго придерживаться установленных технологических правил, а именно: перед очисткой овощей и картофеля необходима их сортировка (переборка), промывка и после очистки повторная промывка. Особенно тщательной переборки и промывки требуют огородная зелень (салат, лук зеленый, редис, петрушка, укроп и др.),

которые употребляются в пищу в сыром виде.

Овощи заготавливают в очищенном виде, незадолго до их тепловой обработки.

Картофель цельный в очищенном виде хранят в воде при температуре не свыше +12° и не дольше 3 часов.

Мясо предварительно очищают от загрязненных частей: места клейма срезают, обмывают, а затем обсушивают.

После такой предварительной обработки мясо немедленно подвергают дальнейшей кулинарной разделке тепловой (термической) обработке.

Мясо, которое не поступает сразу в тепловую обработку, сохраняют в холодильнике.

Мясной фарш заготовляют только в пределах нужного количества.

Рыбу, очистив от слизи, чешуи и внутренностей, тщательно промывают. Мороженую рыбу предварительно оттаивают в воде.

Подготовленную чистую рыбу немедленно подвергают дальнейшей кулинарной разделке и тепловой обработке.

При тепловой обработке продуктов следует доводить их до полной готовности, не допуская увеличения сроков варки, жарки или тушения.

Не доведенные до полной готовности продукты недопустимы к реализации потребителю, а переваренные и пережаренные продукты, кроме того, что они всегда бывают невкусны, менее питательны и лишены большей части содержащихся в них витаминов.

Заправочные супы на готовом бульоне и подготовленных овощах готовят не более 1 часа.

Хранить готовые супы до полного отпуска полагается не более 2 часов.

Следует помнить, что лучший внешний вид, вкусовые и питательные качества заправочные супы имеют лишь в первые полчаса после приготовления.

Вторые мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры к ним следует готовить так, чтобы их полная готовность была завершена к моменту выдачи их потребителю.

Длительное хранение готовых горячих блюд в тепле (на краю плиты) благоприятствует размножению болезнетворных микробов, и поэтому недопустимо.

Таким образом, полуфабрикаты всех видов заготавливают непосредственно перед тепловой обработкой, а горячие блюда — непосредственно перед употреблением.

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ

Мытье посуды должно обеспечить полное удаление остатков пищи и микробов, попавших на посуду при пользовании ею во время еды.

Посуду необходимо освобождать от остатков пищи и мыть немедленно после еды.

Столовую посуду (тарелки) тщательно очищают щеткой, лопаткой от остатков пищи, моют щетками в первый раз горячей водой (45—50°) с кальцинированной содой (0,5—2%) или с растворенным горячей водой порошком горчицы.

После предварительного мытья посуду ополаскивают во второй горячей воде (50°), на каждое ведро которой добавляют полстакана 10% осветленного раствора хлорной извести.

В третий, завершающий период мытья посуду обливают крутым кипятком (85—90°). Горячая посуда, установленная на полки, быстро остывает. Пользоваться для вытирания посуды полотенцем нерационально, так как оно быстро приходит в антисанитарное состояние.

На судах, где имеются посудомоечные машины, следует пользоваться ими в соответствии с приданными к ним техническими инструкциями.

Стаканы и другая чайная посуда, а также столовые приборы моются отдельно от тарелок в трех водах точно так, как и столовая посуда.

Камбузную посуду моют так же, как и столовую, но, очищая ее от остатков пищи, следует соблюдать осторожность с тем, чтобы не повредить внутреннюю поверхность посуды; пригоревшую пищу отмачивают. Алюминиевую посуду нельзя мыть с содой, т. к. она темнеет.

Ошпаренную кипятком посуду просушивают на решетчатых полках. При мытье камбузной посуды следует пользоваться специальными щетками.

Вымытый металлический инвентарь целесообразно прокалить в духовом шкафу плиты.

Рабочие хлорные растворы:

1. Для мытья посуды на одно ведро воды берется полстакана основного 10% раствора;
2. Для мытья рук — достаточно двух столовых ложек на 1 литр воды.

Приготовление основного крепкого 10% осветленного раствора хлорной извести: на один литр воды берется 100 граммов хлорной извести, хорошо размешивается в стеклянной посуде, закрывается пробкой, отстаивается и осторожно сливается в другую посуду с пробкой и хранится в сухом темном месте, но не более 12 дней.

ПРОГРАММА САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО МИНИМУМА (ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ)

ПИЩА И ПИТАНИЕ

Вопрос: Что такое санитарный минимум?
Ответ: Это основные сведения по санитарии и гигиене, без знания которых работник пищеблока не имеет права приступать к работе.
Вопрос: Какие вы знаете пищевые вещества?
Ответ: К ним относятся: жиры, белки, углеводы, минеральные соли, вода и витамины. Питательными из них являются только лишь жиры, белки и углеводы.
Вопрос: Какое значение имеет вода для организма человека?
Ответ: Все процессы жизнедеятельности организма могут происходить только при наличии в **нем воды.**
Вопрос: Откуда организм человека получает воду?
Ответ: Воду организм человека получает в ее естественном виде, а также в составе различных пищевых продуктов.
Вопрос: Для чего нужны человеку жиры и какие продукты богаты жирами?
Ответ: Жиры являются источником энергии, они поддерживают температуру тела на определенном уровне. Они улучшают вкус пищи и усиливают чувство насыщения (сытость). Их делят на растительные и животные. Животными жирами являются: масло сливочное, сало, рыбий жир и др. К растительным относятся: подсолнечное, соевое, хлопковое и др. масла. Суточная норма жиров для человека 80 —100 гр.
Вопрос: Что такое белки, для чего они нужны организму человека?
Ответ: Белки являются важнейшей составной частью

пищи. Они необходимы организму для построения новых клеток и замены отмирающих. Белки разделяются на животные (полноценные) и растительные (неполноценные). Животными белками богаты мясо, рыба, птица, сыр, творог. Растительного белка много в кукурузе, фасоли и других бобовых продуктах.

Суточная норма потребления человеком белка 120 — 150 граммов.

Вопрос: Для чего нужны организму человека углеводы и какие продукты богаты углеводами?

Ответ: Углеводы являются главным источником энергии в организме человека. Ими богаты продукты, содержащие в себе много сахара, а также мука, крупа, овощи и фрукты. Суточная потребность человека в углеводах 450—650 гр.

Вопрос: Для чего нужны организму человека минеральные соли и какие продукты богаты ими?

Ответ: К необходимым для организма минеральным солям относятся: соли кальция, калия, железа, магния, хлора, йода, фосфора и др. Соли фосфора и кальция нужны для формирования костей. Их особенно много в молоке и в молочных продуктах. Солей железа много в печени животных, овощах, фруктах и зелени. Эти соли нужны организму для образования крови. Все минеральные соли человек вводит в организм вместе с пищей.

Вопрос: Что такое витамины и их значение для организма?

Ответ: Это сложные химические соединения, входящие в состав пищевых продуктов. Они повышают работоспособность, выносливость, сопротивляемость организма к заболеваниям.

Вопрос: Какие вы знаете витамины?

Ответ: Наиболее важные из них А, B_1, B_2, С, Д, РР. Длительное отсутствие в организме витамина А может повлечь за собой заболевание глаз и покрова кожи, замедление роста и т. д. Он содержится в больших количествах в печени, животных жирах, в рыбьем жире, молоке, сливочном масле, моркови и др.

Вопрос: Что вы знаете о витамине В?

Ответ: При недостатке в организме витамина В появляется раздражительность, слабость мышц, плохой аппетит, быстрая утомляемость — это первые признаки тяже-

лого заболевания «бери-бери». Витамин В содержится в хлебных злаках, в бобовых продуктах, в яичном желтке и др.

Вопрос: Что вы знаете о витамине С?

Ответ: Недостатки в витамине С приводят к тяжелому заболеванию всего организма, называемому цингой, при которой появляется общая слабость, потеря трудоспособности, кровотечение десен, выпадание зубов и т. д. Витамином С богаты фрукты, овощи и ягоды (черная смородина, помидоры, лук, чеснок, шиповник, красный перец, хвойные настои).

Вопрос: Что вы знаете о витамине Д?

Ответ: Витамин Д регулирует рост костного скелета. При недостатке его в организме детей развивается заболевание рахитом. Большое количество витамина Д содержится в печени рыб, рыбьем жире, яичном желтке, дрожжах, грибах, молоке:

Вопрос: Расскажите, как устроен пищеварительный канал человека?

Ответ: Он начинается в полости рта, которая соединяется с пищеводом. Затем идет желудок, тонкий кишечник и толстый кишечник, заканчивающийся прямой кишкой.

Вопрос: В чем заключается процесс пищеварения?

Ответ: Во рту пища измельчается зубами и смачивается слюной. По пищеводу измельченная масса поступает в желудок. В желудке пища подвергается перевариванию под действием желудочного сока. Из желудка пища поступает в тонкий кишечник, где под действием соков печени и поджелудочной железы происходит основное переваривание и всасывание питательных веществ пищи в организм. Непереварившиеся остатки пищи поступают в толстый кишечник и выводятся наружу.

Вопрос: Что такое усвояемость пищи?

Ответ: Не все пищевые продукты усваиваются организмом одинаково. Только часть пищи, поступающей в организм человека, усваивается полностью и всасывается в кишечник. Внешний вид, цвет, запах, вкус пищи и привычки оказывают огромное влияние на усвояемость. Переутомление, волнение, раздражение, шум и ряд других нарушений физиологических процессов в организме резко уменьшают аппетит, ухудшают пищеварение и усвояемость пищи. Поэтому необходимо, чтобы всегда готовая пища была не

только красиво оформлена, имела хороший вкус и приятный запах, но чтобы для ее приема создавались культурные условия.

Вопрос: Что вы знаете о калорийности пищи?

Ответ: Калорийностью пищи называется количество энергии, выраженное в килограмм-калориях, которое дает пища организму человека. Необходимое человеку суточное количество калорий зависит от исполняемой им работы. Чем больше человек затрачивает энергии, тем больше требуется калорий для ее восполнения. Сгорание (окисление) в организме 1 гр. белка дает 4,1 калории, 1 гр. жира — 9,3 калории, 1 гр. углеводов — 4,1 калории. Зная состав пищевых продуктов, можно высчитать их калорийность на основании данных таблиц калорийности пищевых веществ. Установлено, что человеку в среднем на одни сутки необходимо 3.000 — 3.500 калорий. Это необходимо учитывать при составлении меню. Точный подсчет калоража блюд производится лабораторным путем.

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О МИКРОБИОЛОГИИ

Вопрос: Что такое микробы?

Ответ: Микробы (бациллы, бактерии) — мельчайшие живые организмы, невидимые простым глазом. Микроб виден только через микроскоп, увеличивающий в 1.000 и более раз.

Вопрос: Какую форму имеют микробы?

Ответ: Микробы бывают разной формы — палочковидные, спиралеобразные, в виде шариков, гроздей винограда и т. д.

Вопрос: Роль микробов в природе и в жизни человека?

Ответ: Микробы делятся на безвредные и вредные (болезнетворные). Безвредные бактерии успешно используются человеком, например, в хлебопечении, сбраживании пива, молока и т. д. Вредные (болезнетворные) микробы вызывают инфекционные заболевания.

Вопрос: Благоприятствующие условия и способы размножения микробов?

Ответ: Размножение микробов происходит путем почкования и деления, для чего необходимы соответствующие условия, как-то: влажность, питательная среда и температу-

ра не выше +40° С. Размножение микробов путем деления при благоприятных условиях происходит очень быстро — каждые 20—30 минут и чаще. Многие микробы погибают от прямого солнечного света, но ряд бактерий очень стоек к температурным изменениям, т. к. способен образовывать споры (защитную термоустойчивую оболочку).

Вопрос: Что такое пастеризация?

Ответ: Пастеризацией называется обезвреживание продукта путем нагревания его при температуре 63° в течение 30 минут, или же при температуре 72—79° в течение 30 секунд. Способ пастеризации широко применяется в молочной промышленности.

Вопрос: Что такое стерилизация?

Ответ: Это полное прекращение жизнедеятельности микробов путем нагревания продукта сухим паром или обработки его жаром при температуре 120 — 160° в течение 1—2 часов.

Вопрос: Назовите заразные желудочно-кишечные заболевания?

Ответ: К заразным желудочно-кишечным заболеваниям относятся брюшной тиф, паратиф, дизентерия, холера.

Вопрос: Каковы пути заражения инфекционными заболеваниями здорового человека?

Ответ: Заражение может произойти при употреблении зараженной микробами пищи, воды, при антисанитарном состоянии рук, окружающей человека среды. Большую роль в распространении заразных заболеваний играют мухи, тараканы и грызуны.

Вопрос: Что такое бациллоноситель?

Ответ: Некоторые совершенно здоровые люди могут быть бациллоносителями. Лабораторные исследования подтверждают постоянные или периодические наличия заразных микробов и выделения их из организма здорового человека. Таких людей называют бациллоносителями.

Вопрос: Какие существуют формы бациллоносительства?

Ответ: Известны три формы:

1. Ранние носители (во время открытого периода), когда человек болен, но отсутствуют ярко выраженные признаки заболевания.

2. Переболевшие бациллоносители — после выздоровления человек все еще продолжает выделять микробы.

3. Здоровые бациллоносители — чаще всего люди, находящиеся в окружении больных.

Вопрос: Кто опаснее для окружающих — больной или здоровый бациллоноситель?

Ответ: Для окружающих опаснее скрытый бациллоноситель, который порой сам не знает, что он выделяет бациллы и служит источником заболевания окружающих.

Вопрос: Меры борьбы с желудочно-кишечными заболеваниями?

Ответ: 1. Каждый, кто поступает на работу в пищевое предприятие, должен пройти медицинский осмотр и обследование (проверку на туберкулез и бациллоносительство), и затем периодически проходить медицинское освидетельствование.

2. В случае заболевания немедленно обратиться к врачу.

3. Строго выполнять все санитарно-гигиенические правила. Вести борьбу с насекомыми и грызунами — опаснейшими переносчиками заразных желудочно-кишечных заболеваний.

4. Широко вести разъяснительную работу о профилактике желудочно-кишечных заболеваний, осуществлять профилактические прививки.

Вопрос: Что такое пищевое отравление?

Ответ: Острое заболевание, вызванное пищей, содержащей ядовитые для организма вещества.

Вопрос: Чем отличается пищевое отравление от других острых инфекционных заболеваний?

Ответ: Внезапным началом, коротким скрытым периодом и быстрым течением.

Вопрос: Какие бывают виды отравлений?

Ответ: Бактериального и небактериального происхождения. К отравлениям бактериального происхождения относят паратифозные, стафилококковые, ботулизм.

Паратифозное отравление возникает при употреблении мяса животных и птиц, зараженных паратифозными микробами (салмонелами). Признаками паратифозных отравлений являются головная боль, озноб, тошнота, рвота, понос, иногда повышенная температура. Длительность заболевания 1—3 дня.

Для профилактики паратифозных заболеваний необходимы строгий ветеринарный надзор за убоем скота, правильная транспортировка и хранение мяса, прием мяса только лишь при наличии клейма, соблюдение раздельной обработки сырых и вареных продуктов, тщательная кулинарно-тепловая обработка продуктов, образцовая чистота на рабочих местах пищеблока, соблюдение обслуживающим персоналом правил личной гигиены. Утиные и гусиные яйца в коллективном питании в любых видах подавать к столу запрещено.

Стафилококковые отравления происходят от яда микробов, попадающих вместе с пищей в органы пищеварения. 2—3 часа после употребления зараженного продукта появляется боль под ложечкой, слабость, рвота, понос. Длительность заболевания 1—3 дня. В целях профилактики стафилакокковых отравлений необходимо строгое соблюдение санитарного режима, правил технологического процесса приготовления пищи, обязательное хранение на холоде полуфабрикатов и готовой продукции, полное исключение возможности появления на пищеблоке лиц с гнойничковыми заболеваниями.

Микроб, вызывающий ботулизм, находится в почве, кишечнике животных и рыб. Попадая на пищевые продукты, он вырабатывает сильный яд (токсин), который быстро развивается в мясе, рыбе, консервах и прочих продуктах.

Признаки ботулизма: слабость, головная боль, нарушение зрения, сухость во рту, расстройство дыхания и сердечной деятельности, что часто приводит к смерти. В целях профилактики ботулизма следует внимательно знакомиться с качественными удостоверениями на продукты. Подозрительные продукты предъявлять органам санитарного надзора, тщательно проваривать и прожаривать продукты животного происхождения, реализовать готовые блюда в установленные нормой сроки.

Вопрос: Что вы знаете о химических пищевых отравлениях?

Ответ: Химические отравления могут возникнуть в результате пользования цинковой, медной, луженой посудой, содержащей более 1% свинца, а также при загрязнении пищевых продуктов солями цинка, свинца, мышьяка и другими ядовитыми веществами.

Профилактика отравления химическими веществами:
1. Не допускать хранения ядовитых химических веществ на пищевых предприятиях.
2. Не хранить и не готовить пищу в медной, цинковой и другой запрещенной для пользования посуде.
3. Вести борьбу с грызунами допущенными средствами и специально для этого подготовленными лицами.

Вопрос: Какие ядовитые растения и грибы могут вызвать пищевое отравление?

Ответ: Дурман, цикута, спорынья, белена и др. дикорастущие растения. Из грибов ядовиты мухомор, поганка, ложный опенок, сатанинский гриб и др.

Профилактика отравлений:
1. Употребление продукта только при наличии качественного удостоверения.
2. Тщательная переборка и промывка продукта.
3. Заготовка, переборка и тепловая обработка грибов должна производиться соответствующими специалистами.

Вопрос: Что вы знаете о кишечной палочке?

Ответ: Микроб кишечная палочка находится в кишечнике здоровых людей и животных.

При несоблюдении работниками правил личной гигиены кишечная палочка попадает на продукты и инвентарь, вызывая отравление.

Вопрос: Что вы знаете о глистах?

Ответ: Глисты — паразиты человека и животных. Существует несколько видов глистов: аскариды, трихины, солитеры и др. Человек заражается ими, принимая продукты, загрязненные зародышами и яйцами глистов. Заражение продуктов может происходить через руки, передаваться мухами и т. д.

Вопрос: Какие глисты передаются через мясо?

Ответ: Через мясо больных свиней можно заразиться трихиной, солитером. Поэтому, приготовляя пищу следует использовать только клейменое мясо.

Вопрос: Какие глисты передаются через рыбу?

Ответ: При употреблении рыбы, зараженной широким лентецом, можно заразиться этим глистом, вызывающим тяжелое малокровие.

Вопрос: Какие глисты передаются через овощи, фрукты и зелень?

Ответ: Плохо промытые эти виды продуктов могут служить источником заражения яйцами аскарид и остриц. Работники пищевых предприятий должны проходить обязательное обследование на глистоносительство.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Вопрос: Какие предъявляются санитарные требования к сырью и готовой продукции?

Ответ: Как сырье, так и готовая продукция должны быть доброкачественными и иметь качественное удостоверение (сертификат).

Вопрос: Что такое бракераж продуктов?

Ответ: Контрольный осмотр продуктов называется бракеражем.

Вопрос: Какой бывает бракераж?

Ответ: Бракераж бывает органолептическим, когда определяется доброкачественность продуктов при помощи органов чувств (вкуса, зрения, обоняния) и лабораторный — при помощи специальных реактивов.

Вопрос: Что такое качественное удостоверение или сертификат?

Ответ: Это документ, выданный при отпуске продукта, в котором указываются дата выпуска, основные свойства, сведения о качестве данного продукта и предельные сроки его реализации (для скоропортящихся продуктов).

Вопрос: Что такое ГОСТ (Государственный общесоюзный стандарт)?

Ответ: Это требование, предъявляемое к сырью и готовой продукции. ГОСТ имеет силу закона.
Для продуктов, не имеющих ГОСТа, устанавливаются временные технические условия — ВТУ.

Вопрос: Что такое условно годные продукты?

Ответ: Признаются условно годными к применению в пищу продукты после их тщательной предварительной обработки (сортировки, очистки, переборки, просеивания и т. д.), или при соблюдении особого порядка их использования с реализацией не позже определенного срока.

Вопрос: Признаки доброкачественности пищевых продуктов?

Ответ: См. раздел «Товароведение пищевых продуктов».
Вопрос: Сроки хранения и реализация пищевых продуктов?
Ответ: См. раздел «Товароведение пищевых продуктов».
Вопрос: Санитарные требования к пищеблокам?
Ответ: См. разделы «Санитарное содержание помещений» и «Санитарный режим на камбузе».
Вопрос: Способы мытья столово-камбузной посуды?
Ответ: См. раздел «Правила мытья посуды».
Вопрос: Какая столово-камбузная посуда допускается для использования на предприятиях общественного питания?
Ответ: Разрешается фаянсовая, фарфоровая, стеклянная, алюминиевая, из нержавеющей стали, эмалированная. Запрещается использовать посуду медную, луженую и цинковую. В цинковой посуде допускается только лишь хранить воду.

ПОРЯДОК ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СУДОВЫХ ПОВАРОВ

На должность судового повара принимаются лица, имеющие специальную подготовку. Они должны обладать необходимыми знаниями и уметь выполнять работы, установленные Тарифно-квалификационным справочником работ и профессий для работников общественного питания, утвержденным постановлением Государственного комитета Совета Министров СССР по вопросам труда и заработной платы и ВЦСПС от 21 августа 1964 года.

ПОВАР-ПЕКАРЬ СУДОВОЙ 3-его РАЗРЯДА ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

1. Вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы; потрошение домашней птицы, дичи, рыбы; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жарения; подготавливать рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки.
2. Изготавливать полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей).
3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики.
4. Варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные).
5. Приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового спроса; выпускать

холодные блюда и закуски (салаты овощные, с мясом; винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром).

6. Приготавливать различные виды пассеровок, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе, рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда.

7. Приготавливать тесто (пресное, дрожжевое, песочное и заварное), формовать и выпекать изделия из него: выпекать хлеб пшеничный двух сортов и хлеб ржаной.

8. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки ее.

9. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований и инструкций по их эксплуатации и уходу за ними.

10. Раздавать приготовляемые блюда.

11. Соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены, а также правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

ПОВАР-ПЕКАРЬ СУДОВОЙ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

1. Основные виды сырья и их кулинарное назначение.

2. Признаки доброкачественного сырья и органолептические методы их определения; нормы, соотношения и последовательность закладки сырья.

3. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов.

4. Правила приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; домашней птицы; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы из разделки.

5. Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; виды каш и правила их варки; приемы варки овощей.

6. Технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд, горячих и холодных напитков; блюд из кон-

центратов; теста для ржаного и пшеничного хлеба; дрожжевого, песочного, заварного.

7. Приготовление различных видов пассеровок.

8. Режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки).

9. Правила составления меню, особенности составления меню в условиях северных широт, тропического пояса и морской качки; порядок пользования сборником рецептур; выход готовых изделий; проценты ужарки, уварки, упека, увеличения в объеме.

10. Условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов; правила бракеража пищи, требования в отношении температуры отпуска потребителю блюд, правила раздачи блюд массового спроса.

11. Основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды, тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации.

12. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.

13. Основы организации и экономики производства и способы работы в столовых и ресторанах; основы калькуляции и первичный учет продуктов питания.

14. Правила техники безопасности, внутреннего распорядка, противопожарные мероприятия.

15. Основы устройства и оборудования судов; организацию службы на них.

16. Устав дисциплины работников морского транспорта СССР, служебную инструкцию и правила техники безопасности на судах.

ПОВАР СУДОВОЙ 4-ГО РАЗРЯДА ДОЛЖЕН УМЕТЬ

1. Самостоятельно производить первичную обработку всех видов продуктов; кулинарную разделку мясных туш: очистку, пластование рыбы; нарезку овощей и картофеля;

2. Изготовлять несложные полуфабрикаты из овощей, мяса и рыбы; котлеты, гуляши, рагу, биточки рубленые, шницели, азу и др.

3. Производить первичную кулинарную обработку птицы, дичи, субпродуктов.

4. Приготовлять в соответствии с установленными рецептурами, нормами выхода и соблюдения требований технического процесса различные несложные первые и вторые горячие блюда, сладкие и холодные блюда, закуски, гарниры; мясные, рыбные и грибные бульоны; щи, борщи и другие заправочные супы; соусы (основной мясной красный, основной белый паровой, луковый, томатный, сметанный, молочный, сухарно-масляный, соус-хрен и др.); блюда и гарниры из картофеля, овощей и круп; блюда из отварной и жареной рыбы; отварные, жареные, тушеные блюда из мяса, котлетной массы и субпродуктов; блюда из яиц и молочных продуктов; заправки и соусы для холодных блюд; салаты и винегреты; холодные блюда из рыбных и мясных продуктов; сладкие блюда: компоты, кисель и др.; приготовлять более сложные блюда под руководством повара высшей квалификации.
5. Приготовлять пресное тесто для лапши, пельменей и дрожжевое тесто для блинов, оладий, булочек и кулебяк.
6. Приготовлять горячие напитки: чай, кофе, какао.
7. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.
8. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований и инструкций по эксплуатации и уходу за ними.
9. Отпускать на раздаче готовые блюда потребителям.
10. Бережно обращаться с оборудованием, инвентарем; экономно расходовать электроэнергию.
11. Применять передовые методы работы и организации труда.
12. Выполнять правила судовой и производственной санитарии, личной гигиены, внутреннего распорядка, техники безопасности и противопожарных мероприятий, а также выполнять обязанности, определяемые судовому повару по судовым расписаниям и тревогам.

ПОВАР 4-ГО РАЗРЯДА ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

1. Технологические процессы изготовления различных первых, вторых, сладких и холодных блюд, закусок, гарниров и горячих напитков.
2. Основные правила, приемы и последовательность выполнения операций при первичной обработке продуктов;

правила и последовательность процессов тепловой обработки (варки, жарки, тушения, припускания, пассерования и др.).
3. Основные типы механического, теплового и холодильного оборудования; инвентарь, посуду, тару, измерительные приборы, необходимые при изготовлении блюд; правила обращения и технику работы с ними.
4. Различие основных групп и видов продуктов и их кулинарное назначение.
5. Правила бракеража, требования в отношении температуры отпускаемых блюд.
6. Требования, предъявляемые к устройству, оборудованию и содержанию рабочего места повара, порядок подготовки рабочего места, инструментов, инвентаря и оборудования.
7. Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
8. Нормы отходов при холодной обработке сырья, процент ужарки, уварки, упека и увеличения в объеме, выход готовых изделий.
9. Санитарно-гигиенические требования при кулинарной обработке продуктов, хранении и отпуске готовой пищи: правила личной гигиены и судовой санитарии.
10. Основы физиологии питания.
11. Судовые правила внутреннего распорядка, техники безопасности и противопожарных мероприятий; обязанности по судовым расписаниям и по тревогам.
12. Устав службы на судах морского флота СССР, Устав дисциплины работников морского транспорта.

ДЛЯ ПЕРЕВОДА ПОВАРА 4-ГО РАЗРЯДА В 5-Й НЕОБХОДИМО ИМЕТЬ характеристику-рекомендацию с судна; специальную подготовку в объеме школы торгово-кулинарного ученичества или профессионально-технического училища и три года стажа работы поваром 4-го разряда. Без специальной подготовки (из числа практических работников) надо иметь 5 лет стажа работы поваром 4-го разряда.

Повар, которому присваивается 5-й разряд, должен сдать экзамен квалификационной комиссии.

Повар 5-го разряда должен уметь приготовлять и оформлять блюда и кулинарные изделия, требующие наиболее сложной кулинарной обработки.

ПОВАР 5-ГО РАЗРЯДА ДОЛЖЕН УМЕТЬ ПРИГОТОВЛЯТЬ:

1. Холодные блюда — заливные, ассорти мясное с гарниром, салаты из дичи и др.
2. Первые блюда — прозрачные бульоны из мяса, птицы, дичи, рыбы с различными гарнирами.
Заправочные супы в широком ассортименте.
3. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, дичи — азу, бефстроганов, мясо шпигованное и в кисло-сладком соусе, антрекоты, котлеты натуральные из свинины, баранины, рыбы (паровой и под различными соусами), соусы с вином, луком, грибами, рассолом и др.
4. Третьи блюда — кремы, желе, муссы, самбуки и др.
5. Приготовлять тесто и изделия из него (кексы, печенье, пирожные и др.).
6. Приготовлять и оформлять различные диетические блюда. Раздавать порционные блюда, инструктировать поваров низших квалификаций.

Должен знать технологию приготовления блюд и кулинарных изделий более сложной обработки.

Основы диетического питания, виды и способы обработки сырья для диетических блюд. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности при процессах тепловой обработки продуктов (применение различных способов обогрева, создание определенной среды — кислой, соленой и т. д.).

Ароматические вещества, способствующие улучшению вкусовых качеств приготовляемой продукции. Основные требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты. Способы устранения пороков в готовой продукции. Правила составления меню (праздничного, ежедневного). Рациональный режим работы различных видов оборудования.

ДЛЯ ПЕРЕВОДА ПОВАРА 5-ГО РАЗРЯДА В 6-Й РАЗРЯД НЕОБХОДИМО иметь характеристику-рекомендацию с судна, специальную подготовку в объеме школы торгово-кулинарного ученичества или профес-

сионально-технического училища и четыре года стажа работы поваром 5-го разряда. При подготовке в объеме индивидуально-бригадного обучения требуется 5 лет стажа работы поваром 5-го разряда. Без специальной подготовки (из числа практических работников) надо иметь 6 лет стажа работы поваром 5-го разряда.

Повар, которому присваивается 6-й разряд, должен сдать экзамен квалификационной комиссии.

ПОВАР 6-ГО РАЗРЯДА ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

1. Приготовлять и оформлять порционные и заказные блюда: холодные (поросенок заливной, филе, куры и дичь под майонезом, куры и поросенок фаршированные), фирменные закуски, бутерброды, канапе, сандвичи; супы прозрачные (бульон с различными гарнирами), ботвинью, уху рыбацкую, окрошки, суп с крабами; вторые блюда — тушеные, жареные, припущенные, запеченные (бифштекс по-деревенски, филе в соусе, котлеты натуральные и фаршированные из кур и дичи, рыба по-ленинградски, по-московски, рыба в тесте, на вертеле, дичь жареная); соусы пикантные, обладающие специфическими вкусовыми качествами (с вином, эстрагоном и другими наполнителями); сладкие блюда (кремы, пудинги, парфе и др.); изготовлять заказное печенье и торты.
2. Изготовлять кондитерские изделия и готовые блюда для выставок.
3. Изготовлять порционные блюда иностранных кухонь.
4. Составлять рецептуры по заказу потребителя; обеспечивать своевременное и качественное выполнение поступивших заказов.
5. Инструктировать поваров низших квалификаций, расставлять рабочую силу, совершенствовать технологический процесс производства, внедрять новые прогрессивные формы труда на вверенном участке работы.
6. Определять качество всех видов поступающего для производственных целей пищевого сырья.
7. Следить за качеством пищевого сырья, не допускать его порчи и рационально его использовать.
8. Разрабатывать меню для столовых, ресторанов и других типов предприятий общественного питания.

9. Контролировать качество выпускаемых полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.
10. Вести учет поступившего и израсходованного сырья, приготовленных и отпущенных полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.
11. Получать и выдавать поварскому составу на своем участке работы необходимое на текущий день сырье для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПОВАР СУДОВОЙ 6-ГО РАЗРЯДА ДОЛЖЕН ЗНАТЬ

(помимо требований, предъявляемых к повару 5-го разряда):

1. Технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий, в том числе сложных.
2. Особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь.
3. Химические изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах.
4. Правила гарнировки, оформления и подачи порционных и заказных блюд; правила составления меню (праздничного, банкетного и других).
5. Составление рецептур по заказу потребителей.
6. Требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты.
7. Устройство и рациональный режим работы используемого оборудования.
8. Правила техники безопасности при ручной и машинной обработке продуктов, противопожарные правила и инструкции.
9. Разделы Устава службы на судах морского флота СССР, касающиеся судового повара.

ПОЛОЖЕНИЕ
О ХОЗЯЙСТВЕННОЙ КОМИССИИ НА СУДАХ

1. Хозяйственная комиссия на судах ММФ осуществляет функции общественного контроля за рабочим снабжением и коллективным питанием.

2. Хозяйственная комиссия избирается на общем судовом собрании в период отчетов и выборов профсоюзной судовой организации в составе 3—5 человек открытым голосованием.

В состав комиссии не избираются материально-ответственные лица и руководители судна.

Из своего состава хозкомиссия избирает председателя. Хозяйственная комиссия работает под руководством судового комитета профсоюза, о своей работе отчитывается перед судовым комитетом и общим судовым собранием.

ОБЯЗАННОСТИ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ КОМИССИИ

1. Из членов хозяйственной комиссии поочередно выделяется человек для приемки продуктов на борт судна совместно с судовым врачом, артельщиком.

Продукты принимаются согласно накладной и качественных удостоверений. Продукты, доставленные на борт судна без накладной и качественных удостоверений, возвращаются в магазин плавсостава.

2. Хозяйственная комиссия проверяет правильность закупок продовольствия заграницей на инвалюту совместно с врачом и артельщиком.

3. Хозяйственная комиссия имеет право производить снятие остатков продовольствия и промтоваров, когда в этом появляется необходимость. Результаты снятия остатков актируются и по приходу судна в базовый порт предъявляются в ревизионную группу пароходства.

4. Хозяйственная комиссия проверяет правильность учета и хранения продуктов на судне, порядок их отпуска из артелки на камбуз, а также осуществляет контроль за расходованием средств, отпускаемых на коллективное питание членов экипажа.

5. Хозяйственная комиссия совместно со старшим помощником капитана, судовым врачом, старшим поваром и артельщиком принимает участие в составлении 7-дневного меню и проверяет полноту закладки продуктов в котел.

6. Хозяйственная комиссия проверяет не реже одного раза в месяц правильность выдачи членам экипажа продуктов и промтоваров за наличный расчет, их учет и правильность списания.

7. Хозяйственная комиссия, совместно с врачом, следит за качеством приготовления пищи, санитарным состоянием артельных помещений, столовой, камбуза, кают-компании, качеством мытья посуды.

8. Хозяйственная комиссия участвует во всех случаях при списании продуктов, промтоваров, камбузного инвентаря, столовой посуды и других материальных ценностей, пришедших в негодность, а также при сдаче продуктов и тары на базу «Торгмортранс».

9. Хозяйственная комиссия в своей повседневной работе проверяет правильность использования всего технологического, холодильного, теплового оборудования, камбузного инвентаря, посуды, спецодежды и докладывает судовому комитету.

10. Члены хозяйственной комиссии за активную работу представляются судовым комитетом к поощрению.

Приложение № 1.

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ СТРАН

Не все граждане одной и той же национальности имеют одинаковые вкусы и питаются одинаково.

Однако у каждой национальности есть и общие (присущие большинству населения) вкусы и индивидуальные особенности питания, отображенные в национальных кухнях.

Эти общие специфические вкусы и особенности питания являются исторически сложившимся фактором, вытекающим из географического своеобразия данной страны, ее экономического развития, развития торговли с другими странами, обычаев и привычек и даже вероисповедания.

Так, в блюдах национальных кухонь стран, омываемых океанами и морями, значительное место занимают продукты морского промысла; в блюдах национальных кухонь стран, территория которых преимущественно состоит из лесостепи, — продукты животноводства и лесного промысла. В национальных кухнях экономически развитых стран с интенсивной внешней торговлей значительное место занимают продукты, импортируемые из других стран.

Поэтому для полного удовлетворения вкусов и запросов иностранных туристов необходимо знать некоторые особенности питания граждан различных стран. Это также дает возможность наиболее правильно подбирать соответствующие блюда нашей национальной кухни при составлении меню для питания иностранцев.

Китайская кухня весьма разнообразна, но преобладающими продуктами, из которых приготовляют блюда, являются рис, свинина, говядина, птица, свежие и консервированные овощи, бобы, яйца и рыба.

В китайской кухне не употребляются сыросоленые рыбные изделия (сельдь, семга, балыки, лососина), икра, топленое масло, маргарин и сыры. Ограниченно используются молочные продукты и сливочное масло.

Для приготовления блюд используется растительное масло (кунжутное, соевое) и свиное сало. Большое применение имеют соевые соусы, перец, имбирь, чеснок, лук, корица и гвоздика (лавровый лист не применяется). Следует отметить, что китайцы неохотно пьют минеральную воду и предпочитают ей фруктовые воды, не любят черный хлеб.

Для туристов из Китая рекомендуется подавать: из холодных закусок — различные салаты из овощей с грибами, белокочанной и краснокочанной капусты, из квашеной капусты, свежих помидоров и огурцов, заправленных соевым соусом, винегрет, крабы или салат из них, ветчину с овощным гарниром, колбасы, холодных отварных или жареных кур или цыплят с различными соленьями, маринованными или моченными овощами, мясное ассорти, буженину и др.;

из первых блюд — заправочные супы: щи, борщи, суп овощной, лапшу с курицей или с грибами, мясную или рыбную солянки, суп картофельный с фасолью, бульон с пельменями. Следует отметить, что бульон и пюреобразные супы китайские туристы едят неохотно;

из вторых блюд — судак жареный, куриное филе жареное с зеленым горошком, жареных цыплят, кур, уток с овощным гарниром, шашлык из свинины с рисом, свинину жареную с капустой, пельмени отварные с мясным фаршем с добавлением в фарш капусты, котлеты рубленые, тефтели с рисом, запеканку картофельную с ливером, почки по-русски, азу, гуляш из свинины, чахохбили, бефстроганов, рагу из овощей, овощную солянку, фасоль в томате и др., на гарнир также можно давать вермишель и макароны;

из сладких блюд на десерт — свежие и консервированные фрукты, компот, арбуз, мороженое.

Следует отметить, что корейцы и особенно китайцы очень любят зеленый или черный чай, который следует подавать утром, в обед и ужин. К чаю отдельно можно подавать колотый сахар, конфеты и печенье.

Корейская кухня очень похожа на китайскую, поэтому для туристов из Корейской Народной Демократической Республики можно рекомендовать те же блюда, что и китайским туристам.

Однако следует помнить, что овощи, входящие в состав блюд, следует несколько недоваривать.

Корейцы не любят молочные блюда (сырники, сметану, творог, кефир), а также сырокопченые колбасные изделия.

Для туристов из **Монгольской Народной Республики** следует рекомендовать различные блюда из баранины, которую они очень любят, а также блюда из свинины и птицы; монгольские туристы охотно пьют молоко и кефир, не любят икру и рыбу.

Польская кухня очень похожа на русскую и отличается своим разнообразием. Польские туристы любят обильный завтрак, в состав которого входят холодные и горячие закуски и блюда, а также молочные продукты — кефир, сметана. Большой популярностью у поляков пользуются блюда из телятины, говядины, свинины, птицы и дичи, рыбы, яиц, мучные и молочные изделия, а также блюда из овощей (особенно картофеля) и субпродуктов. Почти не употребляют блюд из баранины.

Из холодных закусок большим спросом пользуются различные мясные, рыбные и овощные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком и растительным маслом, заливная рыба с хреном, икра, балык, копченая севрюга, рыбные ассорти, поросенок заливной, мясное ассорти, буженина, отварные и жареные холодные куры с гарниром, яйца под майонезом и фаршированные и др.

В качестве горячих закусок — всевозможные яичницы и омлеты, яйцо всмятку, гренки с ветчиной или с сосисками, волованы с курицей, пирожки с мясом.

Из первых блюд рекомендуются прозрачные супы на мясном и курином бульоне с гренками, пирожком,

яйцом, с курицей, овощами, рисовой запеканкой, заправочные супы — борщи, особенно рассольник, мясная и грибная лапша, суп с макаронами и пюреобразные супы (особенно из помидоров и цветной капусты).

Из вторых блюд — блюда из отварной и жареной рыбы с картофелем, мясные натуральные блюда с овощным гарниром, телятина жареная, свинина жареная, жареные и отварные куры и индейка с гарниром, мясо отварное с картофелем, гуляш, бефстроганов, блюда из субпродуктов (рубец, сердце, мозги, печенка, почки), пироги и кулебяки с мясом и рыбным фаршем, блинчики с мясом и др.

Отдельно ко вторым блюдам подают салат зеленый или салат из помидоров и огурцов.

Из сладких блюд на десерт — всевозможные кисели (густые), компоты, фруктовые салаты, желе, муссы, кремы, мороженое, печеные фрукты в соусе, блинчики с вареньем или повидлом и др.

Чай поляки пьют редко, с молоком или вареньем, который подается утром перед завтраком. Любят кофе черный и с молоком, который пьют во время завтрака, после обеда и ужина.

Чешская кухня включает большое количество блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски), из кондитерских и мучных изделий, блюд из кур и овощей. При изготовлении блюд широко используются сливки и майонез. Блюда из рыбы употребляются ограниченно, а из баранины и мясной рубки почти не употребляются. Рыбные блюда рекомендуется подавать в холодном виде под маринадом или майонезом. Для туристов из Чехословакии можно рекомендовать:

Из холодных закусок — отварной язык, ветчину (нежирную), нарезанную тонкими ломтиками, салаты из овощей, заправленные майонезом или майонезом со сливками, колбасу, сыр, мясное ассорти и различные бутерброды с мясными, овощными продуктами или рыбной гастрономией, украшенной сверху сеткой из майонеза.

Из первых блюд — бульон с пирожком или фрикадельками, супы - пюре из картофеля, гороха, цветной капусты, суп-лапшу с курицей и супы с различными макаронными изделиями, клецками и др.

Из вторых блюд — отварную или жареную свинину с капустой, шницель из свинины, телятину жареную, говядину тушеную со сметанным соусом, жареную птицу, гуляш или бефстроганов, голубцы, спаржу, цветную капусту в сухарно-масляном соусе. На гарнир ко вторым мясным блюдам подаются свежие овощи. Перед десертом подается сыр.

Из сладких блюд на десерт — компот из свежих или консервированных фруктов, свежие фрукты и ягоды, торт, нарезанный небольшими кусочками по 40 — 50 г, и другие кондитерские изделия со взбитыми сливками.

После обеда следует подавать черный кофе.

Болгарская и югославская кухни в основном похожи одна на другую. В состав блюд этих кухонь входит большое количество овощных блюд и гарниров из свежих и маринованных овощей, а также блюд из баранины. Туристы из этих стран любят сдабривать пищу специями и приправами, поэтому к столу следует подавать уксус, томатные острые соусы, черный и красный перец. Туристы едят только белый хлеб. Начиная с июня не едят старый картофель, который при отсутствии молодого картофеля следует заменить другими овощами, рисом или макаронами. Туристы из Болгарии не едят также молочные супы, окрошку, борщи, крупяные блюда, сырники и блюда из котлетной массы. Для туристов из Болгарии и Югославии следует рекомендовать.

Из холодных закусок — масло, сыр, салаты из помидоров, огурцов и других свежих овощей, фаршированный перец, рыбу в маринаде, кур жареных с салатом и др.

Из первых блюд — куриный бульон с яичным желтком, суп из телятины с овощами, харчо, пити, рассольник и протертые супы из мясных продуктов и овощей и др.

Из вторых блюд — телятину и свинину, жареные с капустой, котлеты свиные отбивные, люля-кебаб, шашлыки из баранины, рагу из баранины, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки и др.

Отдельно ко вторым мясным блюдам следует подавать зеленый салат или салат из помидоров и огурцов.

Из сладких блюд на десерт — свежие и консервированные фрукты и ягоды, мороженое, пирожные, торты и др.

После обеда —черный кофе или кофе по-турецки.

Венгерская кухня отличается остротой блюд, в состав которых входит большое количество лука, красного и черного перца; все вторые блюда приготавливаются только на свином сале.

Вместе со вторыми блюдами, как правило, подаются салаты из маринованных овощей.

К столу обязательно подаются острые специи — горчица, уксус, красный и черный перец и различные соусы.

Традицией является чай с лимоном перед завтраком.

Туристы из Венгрии менее охотно едят салаты из свежих овощей, не едят блюда из баранины и рубки, не любят кетовую икру, кильки, сельдь, гречневую кашу и кисели.

Для туристов из Венгрии следует рекомендовать:

Из холодных блюд — сыр с маслом, рыбу заливную и под маринадом, сардины, ветчину с гарниром, мясное ассорти, колбасу вареную и сырокопченую и др.

Из вторых блюд — яичницы, омлеты, жареную и отварную рыбу, жареную свинину, говядину, птицу, чахохбили из кур, гуляш, бефстроганов и др.

На гарнир следует подавать жареный картофель, тушеную капусту и другие овощи, рис и макаронные изделия.

Из первых блюд — бульоны с различными гарнирами и пирожками, протертыми овощами и куриные супы, суп-лапшу, суп с клецками, рассольник, щи и борщ можно подавать один раз в неделю.

Из сладких блюд на десерт — фрукты свежие и печеные, компоты из консервированных фруктов и ягод, торт, пирожные и др., после десерта обязательно черный кофе.

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из свинины и изделий из нее, птицы и дичи, в меньшей степени из телятины, говядины и рыбы и совсем незначительным содержанием блюд из баранины.

При изготовлении блюд в большом количестве упот-

ребляются овощи, особенно картофель и различные сорта капусты, преимущественно в отварном виде.

Первые блюда изготовляются в виде пюреобразных супов и бульонов с различными гарнирами.

Пища не острая, так как пряности и приправы при изготовлении применяются умеренно.

Большое распространение имеют бутерброды с маслом и различными продуктами.

Достаточно широко в немецкой кухне представлены блюда из рубленого мяса, а также молочнокислые продукты.

Для туристов из Германии можно рекомендовать:

Из холодных закусок — масло с сыром, всевозможные колбасные изделия, шпроты, сардины, салаты из овощей, мяса, рыбы, заправленные майонезом, рыбные и мясные ассорти, заливную рыбу, сельдь с гарниром, ветчину, буженину, отварных кур с салатом и др.

Из первых блюд — пюреобразные супы из цветной капусты, помидоров, гороха, риса, кур и дичи и бульоны с различными овощными, мясными, крупяными гарнирами и пирожками, яйцом, омлетом и др.

Из вторых блюд — судака или осетрину отварную с картофелем и овощами, сосиски с капустой (без добавления в нее томата, свинину отварную и жареную с овощами, говядину тушеную и жареную, птицу и дичь жареные, котлеты отбивные свиные, котлеты из филе кур, котлеты и биточки рубленые, яичница, омлет и др.

Из сладких блюд на десерт — компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми подливками, мороженое, фрукты и различные кондитерские изделия.

Немцы любят кофе натуральный черный с молоком.

Румынская кухня состоит главным образом из блюд, приготовленных из хорошо прожаренного натурального свиного или говяжьего мяса и птицы. На гарнир, помимо отварных и жареных овощей, используются маринованные и соленые овощи.

Румыны не едят блюда из баранины и рубленого мяса, едят преимущественно белый хлеб и не любят кисели и соусы.

Для туристов из Румынской Народной Республики можно рекомендовать:

Из холодных блюд — масло с сыром, различные салаты из свежих овощей, колбасы, ветчину с консервированными овощами, рыбу под маринадом, мясное ассорти, жареную курицу и др.

Из первых блюд — бульоны с рисом, манной крупой, клецками, суп-лапша с курицей, борщи, овощные супы и др.

Из вторых блюд — жареную вырезку, шашлык из свинины, жареных цыплят, кур, уток и гусей, отварную и жареную рыбу, яичницы, омлеты натуральные и с гарниром и др.

Из сладких блюд на десерт — компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, свежие и печеные фрукты, кондитерские изделия, после обеда обязательно черный кофе.

Индийская кухня весьма разнообразна и состоит из кухонь различных народностей, населяющих эту огромную страну. Наличие в стране различных религий и многих религиозных запретов в употреблении тех или иных продуктов также отразилось на своеобразии питания населения различных районов Индии.

Правилам кухни в стране придается огромное значение. Питание сильно различается по религиозному признаку. Так, индийцы не едят говядину, а мусульмане очень любят блюда из баранины и козлятины и вовсе не едят свинину. Огромное большинство индийцев является вегетарианцами, которые не едят мясо, и пища их состоит главным образом из блюд, приготовляемых из риса, бобовых, овощей, молока, молочных продуктов и яиц. Сравнительно большое место в рационе занимает, особенно у жителей прибрежных районов, рыба.

Среди вегетарианцев выделяется значительная часть так называемых строгих вегетарианцев, из рациона которых полностью исключена пища, приготовляемая из продуктов животного происхождения.

Питание индийцев носит преимущественно вегетарианский характер. Блюда индийской кухни в основном острые и пряные благодаря употреблению в пищу большого количества специй, пряностей, приправ, а также острых соусов.

В состав многих приправ входят красный и черный перец, мускат, тмин, кориандр, имбирь, гвоздика, мята, анис, майоран, укроп, шафран, чеснок, лук, орехи, миндаль и др.

Из жиров в пищу употребляется растительное масло и значительно реже — топленое коровье масло.

Индийцы очень любят сладости и горячий крепкий чай, который пьют, как правило, с горячим молоком (молоко подается отдельно, в молочнике).

Кофе также является в Индии общепринятым напитком. Приготовляют его по-восточному, с добавлением нескольких капель розовой эссенции.

Для туристов из Индии из холодных закусок следует подавать овощные салаты, салат из картофеля, грибов, краснокочанной капусты, свежие овощи, огурцы, помидоры, зеленый и репчатый лук, перец фаршированный, икру из кабачков и баклажанов, фасоль в ореховом соусе и др.

Из первых блюд — суп рисовый с луком, овощные или картофельные супы (на овощном или грибном отварах) со сметаной, подаваемой отдельно, лапшу грибную, супы-пюре из различных овощей, бобов, зеленого горошка, шпината, а также сладкие супы с рисом.

Из вторых блюд — картофель отварной, отдельно к нему лук, нарезанный кусочками, картофель, жареный на растительном масле, котлеты картофельные с грибным соусом, котлеты морковные и капустные, шницель из капусты, голубцы, рагу из овощей, помидоры, фаршированные овощами, цветную капусту с маслом, рис рассыпчатый, сваренный без добавления соли и масла, рис с изюмом и др.

Из сладких блюд на десерт — свежие фрукты, дыню, арбуз, блинчики с вареньем, салаты из свежих фруктов, яблоки и айву, запеченные со сладким соусом, кашу гурьевскую, варенье, фруктовое пюре с сахарной пудрой, компоты из свежих и консервированных фруктов, запеканку из риса, сладкие пироги, фруктовые желе, муссы и др.

Индийцам - мусульманам в меню дополнительно включают блюда из баранины (баранина жареная, шашлыки), из птицы (куры жареные или отварные с рисом,

индейка жареная, куриные котлеты, котлеты из дичи и др.), а также блюда из яиц, молока и молочных продуктов.

Индийцам - вегетарианцам дополнительно следует рекомендовать молоко, масло, сливки, молочнокислые продукты, яйца и блюда из них.

К столу всем туристам из Индии следует подавать фруктовые и томатные соки, а также черный и красный перец, лук, чеснок и острые томатные соусы.

Утренний чай индийцам следует подавать перед завтраком.

Французская кухня характеризуется большим разнообразием блюд как по ассортименту продуктов, из которых приготовляются блюда, так и по способу их приготовления. Кулинарное искусство во Франции очень развито.

Блюда французской кухни приготовляются из всех мясных продуктов — телятины, говядины, баранины, птицы и дичи и в меньшей степени из свинины в отварном, жареном и тушеном виде. Широко представлены блюда и гарниры из всевозможных свежих овощей. Большое внимание уделяется приготовлению соусов и соусных блюд (французы — большие знатоки соусов), а также сладких блюд, ассортимент которых во французской кухне весьма разнообразен. Особое место отведено салатам из свежих овощей (салат зеленый, салат из помидоров и огурцов) и овощей в отварном и консервированном виде, а также салатам мясным, из птицы и дичи. Французы любят, когда ко вторым мясным блюдам отдельно подают зеленый салат или салат из капусты или помидоров и огурцов.

Многие французы любят после обеда, перед десертом, сыр. Наиболее распространены во Франции прозрачные (консоме) супы со всевозможными гарнирами, супы-пюре и кремы из мясных продуктов, овощей, раков, крабов и зеленого горошка.

Особенность французского стола — разнообразие блюд, которые употребляются небольшими порциями. Национальным напитком к столу является белое и красное натуральное виноградное вино. Французы едят блюда и гарниры из круп, особенно утром, кефир, творог со сметаной и сметану.

Для туристов из Франции следует рекомендовать:

Из холодных закусок — отварную холодную

рыбу с овощным гарниром, рыбу заливную и под маринадом, икру, отварную или жареную курицу, мясное ассорти, всевозможные салаты и др.

Из первых блюд — бульоны с пирожком, различным гарниром, пюреобразные супы и супы-кремы из дичи, различных овощей и зеленого горошка. Французы охотно едят щи и борщи.

Из вторых блюд — различные блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы и дичи, овощей в отварном, жареном и тушеном видах, различные блюда из яиц.

Из сладких блюд на десерт — свежие фрукты и ягоды, пирожные, желе, кремы, муссы, компоты и салаты из свежих фруктов, сахарный пудинг, торт, пирожные, блинчики с вареньем и др.

После обеда следует подавать черный кофе.

Итальянская кухня очень похожа на французскую. Отличительной чертой является применение макаронных изделий, выработанных из муки, с большим содержанием клейковины.

Макароны (спагетти) являются национальным кушаньем итальянцев. К отварным макаронам (по 250—300 г на порцию) отдельно подают масло, тертый сыр и различные приправы в виде мясных соусов, томатный соус с мелко нарезанными кусочками мяса и др.

При приготовлении блюд, как правило, используется прованское (растительное) масло, сливочное масло для этой цели не применяется.

Итальянцы не любят блюда из рубленого мяса и жирной свинины и охотно едят блюда из натурального мяса, любят маслины. Хлеб едят только белый.

Для туристов из Италии следует рекомендовать:

Из холодных закусок — салаты с крабами или натуральные крабы, сардины, отварную и заливную рыбу, рыбу под маринадом, ветчину, язык отварной, маслины, курицу отварную или жареную и др.

Из первых блюд — лапшу с курицей, бульоны с различными гарнирами и супы — пюре из мясных и овощных продуктов.

Из вторых блюд — рыбу жареную с картофелем и овощами, натуральные мясные блюда из вырезки, баранину и свинину жареную с овощным гарниром, курицу

или индейку жареную, гуляш и азу с макаронами или вермишелью, цветную капусту с маслом и др. Отдельно ко вторым блюдам следует подавать зеленый салат, помидоры и различные маринованные овощи и маслины.

Из сладких блюд на десерт – свежие фрукты и ягоды, компоты, мороженое, бисквитный торт и др.

Английская кухня характеризуется наличием в ее составе натуральных мясных блюд типа бифштекса и ростбифа, как правило, не прожаренного до конца лангета и ограниченным применением соусов на муке.

Утром на завтрак англичане любят есть овсяную кашу с молоком, кукурузу со сливками (молоко подается отдельно), яйца всмятку, яичницу с беконом, омлеты с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, обязательно теплый тост со сливочным маслом, фруктовый джем и мед. Не едят колбасу и сосиски. В английской кухне имеется большое количество закусок и особенно рыбной гастрономии, а также сандвичи и канапе с различными продуктами. Англичане не любят кетовую икру и заливную рыбу.

Из первых блюд особенно распространены бульоны и пюреобразные супы, причем мясные продукты, входящие в состав супов, режутся мелкими кусочками, чтобы есть их можно было без вилки и ножа.

Вторые блюда приготавливаются из говядины и телятины, птицы и дичи, нежирной свинины, баранины, рыбы, овощей и яиц. К мясным блюдам подаются овощные гарниры, жаренный во фритюре картофель и кукуруза со сливками. Следует отметить, что англичане не едят крупяные гарниры.

На десерт подаются свежие фрукты, фруктово-ягодные пюре со сливками, мороженое.

Как правило, обед завершается черным кофе.

Для туристов из Англии рекомендуется:

Из холодных закусок — масло сливочное с паюсной или зернистой икрой, лососина с лимоном, балык белорыбий, севрюжка копченая, осетрина отварная с гарниром, салат из овощей, салат из крабов, салат из дичи, куры жареные, ассорти мясное и др.

Из первых блюд — бульоны куриные и мясные с пирожками, гренками, яйцом, курицей, супы-пюре

из цветной капусты, помидоров, курицы, дичи и др.

Англичане охотно едят и некоторые заправочные супы: борщи, рассольники, мясную и рыбную солянку, суп-лапшу с курицей.

Из вторых блюд — судак отварной с картофелем, осетрина жареная (лучше грилье) с гарниром, бифштекс, филе, лангет, ростбиф, куры или индейка жареные с салатом, котлеты по-киевски, цветная капуста с сухарно-масляным соусом, омлеты с луком, картофелем, ветчиной, картофель, приготовленный «в мундире» (со сливочным маслом, которое подается отдельно), и др.

Из сладких блюд на десерт — компоты из консервированных фруктов и ягод, фруктово-ягодное пюре со взбитыми сливками, свежие фрукты и виноград, пломбир, мороженое с клубникой, мороженое с вареньем и печеньем, фруктовое желе, муссы и др.

К обеду следует подавать слегка поджаренный белый хлеб (тост).

Американская и канадская кухни мало чем отличаются от английской кухни, поэтому, организуя питание туристов из этих стран, можно рекомендовать те же блюда, что и для английских туристов.

Финская кухня отличается от обычной европейской кухни большим использованием рыбы в отварном, жареном и запеченом видах.

Финны любят сельдь натуральную с целым отварным картофелем, рыбные деликатесы, блины со сметаной, пельмени, рассыпчатую гречневую кашу с маслом и сосиски.

Из первых блюд они охотно едят уху, куриный или мясной бульон с пирожком, кулебякой и различными крупяными и овощными гарнирами, заправочные супы.

Утром пьют молоко, кофе с молоком и кефир. К столу всегда подается черный и пшеничный белый хлеб.

Многие финны неохотно едят блюда из творога.

Для туристов из Финлядии следует рекомендовать:

Из холодных закусок — икру с маслом, лососину или семгу с лимоном, шпроты, сардины, сельдь натуральную с гарниром, салаты из овощей, судак под маринадом, осетрину заливную, ветчину с гарниром, язык

отварной с гарниром, отварную или жареную курицу, мясное ассорти, яйца под майонезом и др.

Из первых блюд — уху с картофелем, бульон с пирожком или кулебякой, бульон с пельменями или фрикадельками, бульон с овощным, крупяным гарниром или макаронными изделиями, щи, борщи, рыбную или мясную солянку, рассольник, лапшу с курицей и др.

Из вторых блюд — судака отварного или жареного, осетрину жареную, осетрину по-московски, рыбу в тесте, рыбу, запеченную в молочном соусе, мясные натуральные блюда — филе, бифштекс, антрекот, рамштекс, свинину жареную; различные блюда из птицы, дичи и яиц, капусту цветную с маслом, рагу из овощей и др. На гарнир следует подавать различные отварные и жареные овощи.

Из сладких блюд на десерт — свежие фрукты и ягоды, компот из консервированных фруктов, мороженое, гурьевскую кашу, сахарный пудинг, желе, муссы, яблоки в вине или запеченные в слойке, торт, пирожные и др.

Шведская, норвежская и датская кухни мало чем отличаются от финской, поэтому туристам из этих стран можно рекомендовать блюда финской кухни.

При этом следует иметь в виду, что многие датчане любят, когда к столу утром, в обед и вечером подают свежее молоко.

Японская кухня отличается большим содержанием блюд, приготовленных из различных животных и растительных продуктов моря (крабы, креветки, морская капуста и пр.), рыбы и овощей.

Из злаковых широко распространен рис, приготовленный с небольшим количеством воды на пару, до полного выкипания воды.

Из мясных продуктов японцы любят блюда из говядины, баранины, свинины и птицы; яйца и блюда из них.

В отличие от европейцев японцы употребляют первые блюда 3 раза в день небольшими порциями (250 г).

Из первых блюд любят пюреобразные супы, бульоны с различными гарнирами и заправочные супы. Не любят щи из квашеной капусты и солянки. Японцы любят острые ферментативные соусы, которые вместе со специя-

ми (перец, соль) и сливочным маслом отдельно подаются к столу. Едят только белый хлеб, а утром тост из белого хлеба. Черный хлеб и минеральную воду не употребляют.

Для туристов из Японии, которые охотно употребляют блюда европейской кухни, следует рекомендовать:

Из холодных закусок — салаты из свежих овощей, заправленные майонезом, рыбу отварную с овощным гарниром, рыбу под маринадом, кур отварных или жареных с салатом, ростбиф с овощами, язык с горошком и др.

Из первых блюд — бульон с фрикадельками, пельменями, овощами, яйцом, омлетом, пирожком, супы-пюре из цветной капусты, зеленого горошка, помидоров, кур, крабов или раков, щи из свежей капусты, суп крестьянский, борщи, суп-лапшу с курицей, грибную лапшу и др.

Из вторых блюд — рыбу отварную и жареную с гарниром из свежих овощей, натуральные блюда из говядины, бифштекс, антрекот, ростбиф, филе, лангет с овощным гарниром, баранину и свинину жареную с овощами или рисом, различные блюда из птицы, капусту цветную с маслом, зеленый горошек с маслом и др.

Из сладких блюд на десерт — свежие фрукты, компоты, мороженое; после обеда — чай или кофе.

Кухни Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая и других латино-американских стран имеют ряд особенностей, а по способу приготовления многих блюд из мяса (жарка на угольях) имеют некоторое сходство с кухнями народов советских Закавказских республик.

Питание латино-американцев отличается обилием в обед и ужин натурального мяса, поджаренного на специальных решетках, на угольях (грилье), и очень ограниченным употреблением первых блюд.

Завтрак, как правило, легкий, состоит из масла сливочного, джема или варенья, булочки с хрустящей корочкой (или сдобной булочки), хлеба—тоста и кофе с молоком (сахар — не менее 3—4 кусков на чашку; кофе и горячее молоко подаются отдельно). Кроме того, к завтраку часто подаются фруктовые соки, свежие фрукты и острый сыр.

Из закусок едят зеленый горошек или овощные салаты, помидоры и огурцы (подаются целиком), крабы, сы-

рокопченую колбасу (типа «салями»), ветчину. Салаты заправляются только оливковым маслом или салатной заправкой. Майонез или сметана для заправки салатов не употребляются.

В качестве вторых горячих блюд чаще всего употребляются обжаренное на угольях на решетке (грилье) крупными кусками мясо говядины или филе и реже рыба (частиковых пород), приготовленная таким же способом.

Мясо, как правило, употребляется охлажденное или парное, 350—500 г на одну порцию. По желанию клиентов мясо жарится до полной прожарки куска, чаще всего до средней прожарки или «с кровью». Большое распространение имеют мясные колбаски (типа грузинских купат), фарш для которых приготовляется из хорошо измельченного ножом мяса говядины, смешанного с мелкими кусочками свиного сала и сдобренного луком, перцем, корицей и гвоздикой. Готовые колбасы жарят на угольях в подвешенном виде.

Почки целиком, куски печенки, говядины и телятины весом по 100 г, поджаренные на решетке, подаются в виде горячего ассорти (на порцию не менее 300 г). Следует иметь в виду, что все мясные продукты для вторых блюд, а также и рыба не панируются.

В латино-американской кухне имеются и соусные тушеные блюда. Например, куски мяса говядины, свинины вначале обжаривают, а затем тушат до готовности с красной фасолью и копченой колбасой в томатном соусе с перцем.

На гарнир подают различные овощи: зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, морковь, свеклу, шпинат, картофель жареный или картофельное пюре и др. Из крупяных употребляют на гарнир рис, который варят в виде рассыпчатой каши.

Гарниры заправляют сливочным маслом и подают отдельно от основного продукта.

Излюбленным блюдом является лапша с сыром или гуляшом (азу). Отварную в подсоленной воде лапшу подают с острым сыром или гуляшом или используют на гарнир к мясу.

После обеда и ужина обязательно подают черный кофе, который является национальным напитком.

Для туристов из латино-американских стран следует рекомендовать:

Из холодных закусок—масло сливочное с сыром, копченые колбасы, салат зеленый, салат из овощей, перец красный (болгарский), перец фаршированный овощами, лобио в ореховом соусе, крабы натуральные, куры и индейка отварные или жареные, ростбиф холодный с овощным гарниром и маслинами и др.

Из первых блюд — бульон с различными гарнирами, супы-пюре, а также борщи, рассольник и харчо. Первые блюда следует подавать к ужину с согласия туристов.

Из вторых блюд — цыплята табака, котлеты по-киевски, ростбиф, вырезку жареную на угольях, бифштекс натуральный, шашлык по-кавказски или с рисом, люля-кебаб, купаты, телятину жареную, рыбу жареную в тесте, чахохбили, плов и др.

Из сладких блюд на десерт—свежие фрукты и ягоды, компоты из свежих фруктов и ягод, пломбир, желе, муссы, кремы, сладкие пироги, торт, пирожные, сладкие пудинги, кофе с мороженым и др.

Приложение № 2.

МАГАЗИНУ ПЛАВСОСТАВА
КОНТОРЫ «ТОРГМОРТРАНС» УПРАВЛЕНИЯ ТОРГОВЛИ

З А Я В К А

на снабжение продовольственными товарами

_____
(наименование судна и пароходства)

на_____ _____суток команда_____ человек.

Прошу доставить к _____часам_____ 197 ___ года на борт судна продовольственные товары для питания экипажа в следующих количествах:

№№ п.п.	Наименование товара	Единица измерения	Расфасовка, упаковка	Заказ	Фактич. отпущено	Замеч., отказы в снабжении или получении

_____197 г. Капитан т/х_____ (_____)

ПРИМЕЧАНИЕ: заявка должна составляться в строгой последовательности набора продуктов согласно «Приложению № 3».

Приложение № 3.

ПРИМЕРНАЯ НОРМА ПРОДУКТОВ ДЛЯ СУДОВОГО ЭКИПАЖА (50 ЧЕЛОВЕК) НА МЕСЯЧНЫЙ РЕЙС С ЗАПАСОМ 15%

Мясо и мясопродукты	
Мясо говяжье	250,0 кг
«—» свиное	60,0 «
«—» баранье	40,0 «
Птица	60,0 «
Мясо кроликов	15,0 «
«—» фасованное	1 блок
Обрезь говяжья	1 «
«—» свиная	1 «
Кости говяжьи	60,0 кг
Язык говяжий или свиной	10,0 «
Печень	10,0 «
Почки	6,0 «
Сердце	15,0 «
Мозги	8,0 «
Головы и ноги свиные	15,0 «
Ноги (путовый сустав)	10,0 «
Колбаса и колбасные изделия	
Колбаса вареная	15,0 кг
«—» полукопченая	10,0 «
«—» твердокопченая	10,0 «
Сосиски и сардельки	10,0 «
Консервы мясные	
Консервы говяжьи	1 ящик
«—» свиные	1 «
«—» паштет из печени	1 «
«—» фарш сосисочный	1 «
Паштет мясной	1 «
Мясокопчености	
Окорок, ветчина свин.	10,0 кг
Ребра свиные копченые	20,0 «

Рыба и рыбные товары	
Рыба свежемороженая	20,0 кг
Рыба вяленая, копченая, сушеная	20,0 «
Сельдь соленая	20,0 «
Балык осетровый или семга соленая, Икра зернистая, паюсная или кетовая (по усмотрению капитана судна)	
Консервы рыбные	
Консервы «Шпроты»	1 ящик
«—» «Сардины»	1 «
«—» «Бычки в томате»	По выбору
«—» «Килька»	1 ящик
«—» «Камбала»	
«—» «Крабы»	1 ящик
«—» «Лососевых рыб»	1 «
«—» «Сайра»	1 «
Печень тресковая	1 «
Молочные товары	
Молоко цельное	120 бутылок или пакетов
Кефир	60 бутылок
Сметана	1 бидон (36,0 кг)
Творог	15,0 кг
Сырки творожные	55 брикетов
Консервы молочные	
Молоко сгущенное с сахаром	1 ящик
«—» сухое	1 «
«—» сгущенное без сахара	1 «
Кофе сгущенное	1 «
Какао «—»	1 «
Масло сливочное и сыры	
Масло сливочное 1-го и В/сорта	100,0 кг (4 ящика)
Сыр твердый	10,0 кг
Сыр плавленный	100 брикетов (по 0,1 кг)
Брынза, сыр «Сулгуни»	15,0 кг
Пищевые жиры	
Масло растительное	70,0 кг
Маргарин	40,0 «
Жир свиной топленый	40,0 «
Яйца и яичные продукты	
Яйца свежие	1 ящик (720 шт.)
Меланж	2 банки (10,0 кг)

Мука и крупа	
Мука пшеничная в/сорта	50,0 кг
«—» пшеничная 1 сорта	900,0 «
Рис	1 мешок
Крупа манная	10,0 кг
Крупа гречневая	30,0 «
Крупа перловая	10,0 «
Пшено	20,0 «
Горох лущеный	30,0 «
Фасоль	1 мешок
Макаронные изделия	
Макароны в/сорта	1 ящик
Рожки, ракушки и др.	1 «—»
Вермишель	1 «—»
Хлеб	
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	60,0 кг
Кондитерские изделия	
Конфеты	Для продажи
Шоколад	«—»
Печенье в/сорта	1 ящик
Халва	15,0 кг
Мед	10,0 «
Вафли	1 ящик
Сахар	
Сахар-песок	300,0 кг
Прочие бакалейные товары	
Чай	6,0 кг
Кофе в/сорт	5 пачек
Какао-порошок	5 «—»
Горчица сухая	1 ящик
Горчица готовая	20 банок
Соль пищевая	100,0 кг
Сода пищевая	1,0 «
Лавровый лист	1,0 «
Перец черный молотый	70 пакетов
Перец красный, горький	1,0 кг
«Хмели-сунели»	5 пакетов
Хрен консервированный	20 банок
Желатин	1,0 кг
Корица	0,2 «
Гвоздика	0,2 кг
Ванильный сахар	0,1 «
Соус-майонез	10 банок
Уксус	1 ящик
Фруктовая эссенция	10 флаконов
Укропное масло	2 «—»
Лимонная кислота	2,0 кг
Кисель сухой	1 ящик
Крахмал	10,0 кг
Сухари панировочные	10,0 «
Дрожжи прессованные свежие	15,0 «

Сухофрукты разные	40,0 «
Сабза или изюм	5,0 «

Картофель и овощи свежие

Картофель	1.000 кг
Лук зеленый (перо)	10,0 «
Лук репчатый	150,0 «
Морковь	40,0 «
Свекла	60,0 «
Огурцы	50,0 «
Помидоры	60,0 «
Капуста белокачанная	100,0 «
Капуста цветная	20,0 «
Редька и редис	15,0 «
Пастернак и сельдерей	5,0 «
Петрушка и укроп	10,0 «
Шпинат и щавель	10,0 «
Салат листовой	3,0 «
Чеснок	10,0 «
Кабачки	10,0 «
Баклажаны	10,0 «
Перец болгарский	10,0 «
Арбузы и дыни	100,0 «

Продукты переработки овощей

Капуста квашеная	1 бочка (20—30 кг)
Огурцы соленые	1 бочка
Помидоры соленые	1 «—»
Грибы маринованные	10,0 кг
Огурцы «—»	30,0 «
Патиссоны	10,0 «
Укроп консервированный	10,0 «
Щавель «—»	1 ящик
Томат-паста	50,0 кг
Острый томатный соус типа ткемали	1 ящик
Зеленый горошек	1 ящик
Перец фаршированный овощами	1 «—»
Лечо	1 «—»
Икра кабачковая или баклажанная	1 «—»
Салат овощной	1 «—»
Аджика	10 банок
Томаты неочищенные	1 ящик
Маслины	5,0 кг

Фрукты и плоды свежие

Яблоки и груши	50,0 кг
Лимоны	6,0 «
Апельсины	50,0 по выбору
Мандарины	50,0 по выбору

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Компот вишневый	1 ящик
«—» абрикосовый	1 «—»
Сок вишневый	1 «—»
«—» виноградный	по потребности
«—» апельсиновый	«—»
Повидло фруктовое	10 кг
Варенье вишневое	1 ящик
«—» малиновое	1 «—»
«—» клубничное	1 «—»
«—» черная смородина	1 «—»
Конфитюр или джем малиновый	1 «—»
«—» «—» клубничный	1 «—»
Сок томатный	по потребности
Компот из персиков	1 ящик
Сигареты	для продажи членам экипажа в судовых ларьках
Папиросы	«—»
Спички	«—»
Минеральная вода	«—»
Вино столовое виноградное	

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Табачные изделия, спички и минеральную воду судовые ларьки должны иметь исходя из потребности судовых экипажей.

2. Вино столовое виноградное должно быть в нужном количестве для довольствия экипажей в условиях тропического плавания судов.

3. Указанные в настоящем перечне продукты — затаренные в мешки, ящики, бочки — нельзя считать, что их количество полностью отвечает месячной норме довольствия судового экипажа. Некоторые из таких продуктов значительно превышают эту норму в силу того, что базы продснабжения, как правило, отпускают их потребителям не нарушая крупногабаритные упаковки товаров.

АССОРТИМЕНТНЫЙ МИНИМУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТОВАРОВ ДЛЯ ЛАРЬКОВ НА ТРАНСПОРТНЫХ СУДАХ ГМП

1. Сорочки мужские х/б.
2. Брюки х/б.
3. Шорты х/б.
4. Белье мужское.
5. Носки, чулки.
6. Трусы мужские, плавки.
7. Головные уборы.
8. Платки носовые.
9. Перчатки.
10. Мыло.
11. Парфюмерно-косметические товары.
12. Зубной порошок, зубная паста.
13. Зубные щетки.

14. Бритвы опасные, безопасные, электробритвы.
15. Лезвия для бритья.
16. Машинки для стрижки.
17. Расчески.
18. Щетки одежные, сапожные.
19. Иглы и нитки швейные.
20. Пуговицы.
21. Крем для обуви.
22. Мелкая галантерея (шнурки, пояса, ножницы, ножи и др., зеркала).
23. Мочалки, губки.
24. Сувениры, значки.
25. Тетради, блокноты, бумага писчая.
26. Авторучки, автокарандаши, чернила.
27. Конверты, марки.
28. Пятновыводители.
29. Тропическая одежда.

ПРИМЕЧАНИЕ: перечисленные в данном разделе промышленные товары должны иметь все судовые артелки в количестве, необходимом для удовлетворения запросов судовых экипажей.

Приложение № 4.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ,
ПРИМЕНЯЕМЫЕ В РАБОТЕ НА СУДОВЫХ КАМБУЗАХ

1.	Котлы емк. 50 л.	2 шт.
2.	«—» 40 л.	1 «
3.	«—» 30 л.	1 «
4.	«—» 20 л.	1 «
5.	Кастрюли от 1 до 10 л.	6 «
6.	Сотейники алюм. 12,5 л.	1 «
7.	Ведра эмалиров. с крышками	3 «
8.	Ведра оцинкованные	2 «
9.	Тазы оцинкованные овальные	1 «
10.	Тазы эмалированные круглые	2 «
11.	Дуршлаги	1 «
12.	Сита с мелкими и крупными ячейками	2 «
13.	Шумовки	2 «
14.	Черпаки емк. 1 и 2 л.	2 «
15.	Ложки разливательные емк. 0,5 и 1 л.	2 «
16.	Ложки кухонные	2 «
17.	Ложки соусные емк. 0,15, 0,25 и 0,5 л.	3 «
18.	Миски эмалированные глубокие	2 «
19.	Воронка пластмассовая	1 «
20.	Вилка поварская	1 «
21.	Сковороды чугунные больш. и средн. размеров	2 «
22.	Сковороды для блинчиков с ручками	4 «
23.	Ручки-сковорододержатели	3 «
24.	Сковороды однопорционные	50 «
25.	Бидоны емк. 5 и 10 л.	2 «
26.	Подносы пластмассовые	2 «
27.	Топор для мяса	1 «
28.	Секач	1 «
29.	Тяпка-отбойка металлическая	1 «
30.	Доски разделочные	6 «
31.	Ножи «поварская тройка»	2 компл.
32.	Ножи поварские разные	2 шт.
33.	Ножи овощные — коренчатые	3 «
34.	Ножи для консервов	2 «
35.	Лопаточки металлические	2 «
36.	Веселки деревянные разных размеров	4 «

37.	Ящик для соли	1 шт.
38.	Совок для муки	1 «
39.	Совок приборочный	1 «
40.	Скребок для теста	1 «
41.	Щетка-сметка	1 «
42.	Ступка с пестиком	1 «
43.	Пестик для приготовления пюре	1 «
44.	Терка металлическая	1 «
45.	Доски для разделки теста	2 «
46.	Скалки для раскатки теста	2 «
47.	Противни металлические 4-бортные	4 «
48.	Листы кондитерские 2-бортные	4 «
49.	Формы хлебопекарные	36 «
50.	Игла шпиговальная	1 «
51.	Выемки фигурные для печенья	5 «
52.	Венички кондитерские проволочные	2 «
53.	Трубочки-шприцы для крема	6 «
54.	Мельница для помола перца	1 «
55.	Шпажки для шашлыков	50 «
56.	Колода для рубки мяса	1 «
57.	Весы настольные	1 «
58.	Фляга для молока емк. 36 л.	1 «
59.	Кружка мерная емк. 0,5—1,0 л.	2 «
60.	Мусат для точки ножей	1 «
61.	Сетка для варки яиц	1 «
62.	Формы кондитерские	6 «

Буфетное имущество:

1.	Тарелки мелкие столовые 240 мм	30 шт.
2.	«—» закусочные 200 мм	50 «
3.	«—» пирожковые 175 мм	30 «
4.	«—» десертные глубокие 200 мм.	50 «
5.	«—» десертные мелкие 200 мм.	30 «
6.	«—» обеденные глубокие 240 мм	50 «
7.	Вазы суповые (4—6 порций)	10 «
8.	Салатники	20 «
9.	Селедочницы	20 «
10.	Блюда овальные	5 «
11.	Блюда круглые	5 «
12.	Сервиз обеденный	1 «
13.	Сервиз чайный	1 «
14.	Чашки чайные с блюдцами	50 «
15.	Чашки кофейные с блюдцами	50 «
16.	Чайник заварной	10 «
17.	Чайник доливной	10 «
18.	Кофейник	2 «
19.	Сервиз кофейный	1 «
20.	Сахарницы	10 «
21.	Масленки	10 «

22.	Приборы для специй (солонка, перечница, горчичница, уксусница)	10	шт.
23.	Соусник для холодных соусов	5	«
24.	Фужеры	20	«
25.	Бокалы	20	«
26.	Рюмки разные	20	«
27.	Креманки	50	«
28.	Вазы для фруктов и кондизделий	5	«
29.	Вазы для цветов	5	«
30.	Вазы для салата	5	«
31.	Розетки для варенья и лимона	20	«
32.	Кувшины для безалкогольных напитков	10	«
33.	Графины для безалкогольных напитков	10	«
34.	Стаканы с подстаканниками	50	«
35.	Ложки столовые	50	«
36.	Ножи столовые	50	«
37.	Вилки столовые	50	«
38.	Ложки десертные	20	«
39.	Ножи десертные	20	«
40.	Вилки десертные	20	«
41.	Ложки чайные	50	«
42.	Ложки кофейные	20	«
43.	Щипцы для сахара	5	«
44.	Баранчики однопорционные	50	«
45.	Ложки разливательные	10	«
46.	Турочки (кофеварки)	2	«
47.	Подносы металлические	5	«
48.	Скатерти обеденные	20	«
49.	Салфетки обеденные	40	«
50.	Салфетки бумажные	по потребности	
51.	Полотенца посудные	20	шт.
52.	Пепельницы	10	«
53.	Пылесос	2	«

Приложение № 5.

ТАБЛИЦА
ОСНОВНОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

№№ п. п.	Наименование продуктов	Хим. состав продуктов			Брутто калорий на 100 г. с'ед. части прод.
		белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6
	I. ХЛЕБ				
1.	Хлеб ржаной из обойной муки	6,7	0,8	41,7	205.9
2.	Хлеб из пшеничной муки II с.	8,1	0,9	47,0	234,2
3.	Хлеб из пшеничной муки I с.	7,9	0,7	48,9	239,4
4.	Булки городские	7,7	2,5	49,9	259,4
5.	Мука пшеничная в/с	10,8	0,9	73,6	351.0
	II. КРУПЫ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, БОБОВЫЕ				
1.	Крупа гречневая	12,5	2,5	67,4	350,3
2.	Крупа овсяная	13,0	6,5	64,9	379,8
3.	Крупа перловая	9,0	1,2	73,8	350,6
4.	Крупа манная	11,2	0,8	73,3	353,9
5.	Крупа пшенная	12,0	2,5	69,6	357,8
6.	Рис	7,6	1,0	75,8	351,3
7.	Макаронные изделия	11,0	0,9	74,2	357,7
8.	Горох	22,4	2,4	54.1	335,9
9.	Фасоль	23,2	2,1	54,8	335.2
	III. МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ				
1.	Мясо говяжье I кат.	19,0	23,0	—	285,7
2.	Мясо говяжье II кат.	20,0	10,5	—	179,7
3.	Баранина жирная	16,0	26,0	—	307,4
4.	Баранина средн. упитанности	17,0	17 0	—	227,8

1	2	3	4	5	6
5.	Свинина сальная	14,5	37,0	—	403,6
6.	Свинина мясная обрезная	21,5	4,5	—	130,0
7.	Кости мясные говяжьи	2,2	3,2	1,7	49,0
8.	Куры	20,0	5,0	—	128,5
9.	Гуси	16,5	29,0	—	337,4
10.	Утки	18,5	19,0	—	252,6
11.	Язык говяжий	16,0	17,5	—	228,4
12.	Печень говяжья	19,4	4,5	3,0	132,1
13.	Почки говяжьи	17,0	4,5	0,5	113,6
14.	Мозги говяжьи	9,0	9,5	—	125,3
15.	Колбаса вареная любительская	13,7	27,9	—	315.8
16.	Колбаса чайная	12,3	11,5	1,2	162,3
17.	Колбаса п/к полтавская	15,6	40,3	—	438,8
18.	Колбаса копченая московская	21,5	41,5	—	474,1
19.	Ветчина, окорок копченый	17,0	35,0	—	395,2
20.	Сосиски	12,4	19,4	0,4	232,9
21.	Грудинка копченая	10,0	61,0	—	608 3
22.	Сардельки	15,0	10,2	1,4	162,1
23.	Консервы мясные говяжьи	27,2	14,2	0,5	247,4
	IV. РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ				
1.	Рыба свежая судак	10,4	0,2	—	44 5
2.	Рыба свежая щука	10,0	0,5	—	46,6
3.	Сельдь соленая	21,4	6,7	—	150,1
4.	Треска соленая	23,1	0,6	—	100,5
5.	Консервы рыбные	12,8	6,2	1,2	125,0
	V. ЖИРЫ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ЯЙЦА				
1.	Жир свиной топленый	0,2	99,3	—	924,3
2.	Сало—шпиг	0,19	80,7	—	751,3
3.	Масло раст. нерафинированное	—	99,7	—	927,2
4.	Масло сливочное	0,5	83,5	0,5	780,7
5.	Масло топленое	—	99,0	—	920,7
6.	Масло подсолн. рафиниров.	—	99,8	—	929,1
7.	Маргарин	—	82,0	—	766,0
8.	Молоко цельное	3,4	3,7	4,5	66,3
9.	Сливки 20% жирности	3,0	20,0	3,5	212,7
10.	Сметана I сорта	3,0	30,0	2,5	301,6
11.	Сметана II сорта	3,0	25,0	2,5	255 1
12.	Простокваша, кефир	3,5	3,5	4,3	64,5
13.	Творог жирный	15,0	18,0	1,0	233,0
14.	Творог обезжиренный	17,5	0,5	1,0	80,5
15.	Сыр советский	18,5	28,0	4,5	354,7
16.	Сыр голландский	22,5	25,0	2,5	335,0
17.	Сыр брынза	16,0	18,0	3,0	245,3

1	2	3	4	5	6
18.	Яйца	12,5	12,0	0,5	164,9
19.	Яичный порошок	52,0	36,0	—	548,0
20.	Молоко сгущенное	7,5	9,0	56,0	348,0
	VI. ГРИБЫ				
1.	Грибы белые свежие	5,4	0,4	5,1	46,8
2.	Грибы сушеные	36,7	2,7	34,5	317,0
	VII. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ				
1.	Яблоки свежие	0,5	—	11,2	48,0
2.	Яблоки сушеные	2,8	—	70,4	300,1
3.	Груши свежие	0,4	—	12,4	52 5
4.	Абрикосы свежие	0,6	—	12,2	52,4
5.	Абрикосы сушеные	3,8	—	76,2	328 0
6.	Вишня свежая	1,0	—	14,3	62 7
7.	Виноград свежий	0,7	—	16,2	69,3
8.	Изюм	2,9	—	67,8	289,9
9.	Апельсины	0,9	—	9,1	41 0
10.	Мандарины	0,9	—	10,0	41,7
11.	Лимоны	0,6	—	10,3	44,7
12.	Черешня	1,0	—	18,3	79,9
	VIII. КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ				
1.	Картофель	2,0	—	20,0	90,2
2.	Морковь	1,3	—	8,7	41,0
3.	Свекла	1,5	—	10,4	49,0
4.	Капуста	1,8	—	5,3	28,7
5.	Лук	2,5	—	10,5	53,3
6.	Огурцы соленые	0,5	—	1,2	7,0
7.	Чеснок	6,8	—	26,6	136,9
8.	Петрушка	1,8	—	10,7	50 2
9.	Томат-пюре	3,6	—	13,6	70,5
10.	Томат-паста	4,8	—	20,8	105,0
11.	Помидоры свежие	1,0	—	3,8	19,7
12.	Перец фаршированный	2,5	6,3	6,5	105,5
	IX. ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ				
1.	Сахар	—	—	99,9	409,9
2.	Мед пчелиный	0,4	—	75,0	335,0
3.	Шоколад	6,0	36,7	54,0	587,3
4.	Варенье разных сортов	30,0	0,4	76,0	314 5
5.	Повидло разных сортов	0,4	—	66,3	273 5
6.	Халва арахисовая	16,7	30,4	47,2	544,7
7.	Халва подсолнечная	18,8	31,5	40,0	538,9
8.	Кисель концентрированный	0,2	—	82,0	337,0
9.	Сухофрукты	1,8	—	47,2	200,9
10.	Компот консервированный	0,5	—	43,0	178,3

Приложение № 6.

Форма № 1-т

Покупку продуктов в количестве и по ценам, указанным в акте, утверждаю всего на сумму рублей_____коп._____

_____ 197 г.

Капитан т/х_____

А К Т

Мною_____
(должность, фамилия, имя, отчество)

куплено на колхозном рынке, у колхоза, колхозника

№№ п.п.	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена	Сумма	Примечание

ИТОГО НА СУММУ: _____

Покупку продуктов в количестве, по ценам и на сумму, указанную в акте, подтверждаем:

члены хозкомиссии судна:

Указанные в настоящем акте продукты полностью оприходованы по книге учета продуктов питания.

АРТЕЛЬЩИК СУДНА _____

Приложение № 7.

ДОГОВОР
О МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ АРТЕЛЬЩИКА НА ПЕРЕДАННЫЕ ЕМУ ПОД ОТЧЕТ МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ

«____» _____ 197_ г. порт _____

Капитан судна _____

_____
(фамилия, имя, отчество)

именуемый в последующем «Администрация» с одной стороны, и артельщик _____
(занимаемая штатная должность, фамилия, имя, отчество)

именуемый в последующем «Артельщик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Артельщик принимает на себя полную материальную ответственность за все продукты питания и тару, как принятые по инвентаризационным ведомостям ко дню подписания настоящего договора, так и полученные на протяжении всего времени действия договора.

2. Администрация обязуется предоставить артельщику для хранения продуктов и тары помещение, отвечающее требованиям сохранности и санитарным правилам и во избежание порчи продовольствия от длительного хранения, принимать меры к своевременному обновлению их запасов.

3. Артельщик обязан принимать и отпускать продукты и тару весом, мерой, счетом по их качеству и сортности, согласно приходным и расходным документам.

4. При выявлении недостачи продуктов, тары, а также хищений и порчи артельщик несет ответственность за недостающее — похищенные и испорченные продукты и тару в размере их стоимости по государственным розничным ценам.

5. Артельщик может быть освобожден от материальной ответственности за кражи, хищения и потери от порчи (гибели) материальных ценностей в случаях:

а) когда установлены непосредственные виновники причиненного ущерба и непричастности к этому артельщика;

б) непредставления администрацией помещения для склада (кладовых), отвечающего требованиям, обеспечивающим сохранность материальных ценностей, и санитарным условиям хранения продуктов.

6. Артельщик обязан вести учет, составлять и представлять администрации необходимые сведения о движении и остатках продуктов и тары.

7. Настоящий договор заключен в соответствии с Постановлением ЦИК и СНК СССР от 12 июня 1929 года. Администрация и артельщик принимают его к руководству и исполнению.

8. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, из которых первый находится у администрации, а второй — у артельщика.

КАПИТАН т/х _____

АРТЕЛЬЩИК _____

Приложение № 8.

Грузинское морское
пароходство

т/х_____

Утверждаю:
Ст. помощник «_____»_____197 г.

МЕНЮ-НАКЛАДНАЯ №

Судовой команды «_____» чел. Стоимость рациона

Представителей «_____» чел. _____р._____коп.

Всего на_____р._____коп.

I. М Е Н Ю

Завтрак	Обед	Вечерний чай	Ужин

II. НАКЛАДНАЯ

Отпущено продуктов на камбуз:

№№ п.п.	Наименование продуктов	Ед. изм.	К-во	Цена за един.	Сумма	Примечание

Итого _____

ОТПУСТИЛ АРТЕЛЬЩИК

ПРИНЯЛ ПОВАР

ПРОВЕРИЛ ПРЕД. ХОЗКОМИССИИ

Приложение № 9.

ТАБЛИЦА
ПЕРЕВОДА ОБЪЕМНЫХ МЕР НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ В ГРАММАХ

№№ п.п.	Наименование продуктов	Меры об'ема и веса (г)			
		стаканы		столовая ложка	чайная ложка
		250 см³ (тонкостен.)	200 см³ (граненый)		
1.	Мука пшеничная	150	110	20	8
2.	Мука картофельная	200	160	22	9
3.	Рис	220	170	25	10
4.	Крупа гречневая	210	160	22	9
5.	Крупа перловая	230	170	30	12
6.	Крупа манная	200	150	20	8
7.	Крупа пшенная	220	170	25	8
8.	Фасоль	220	170	25	—
9.	Горох лущеный	230	170	25	—
10.	Сухари молотые	125	100	15	5
11.	Сахарный песок	210	160	22	9
12.	Вода	250	200	15	5
13.	Молоко цельное	250	200	15	5
14.	Молоко сгущенное	260	210	30	12
15.	Сметана	250	200	25	10
16.	Масло растительное	240	195	18	5
17.	Уксус	250	200	15	5
18.	Томат-паста	270	215	30	12
19.	Томат-пюре	250	210	25	10

ЛИТЕРАТУРА

Устав службы на судах Министерства морского флота Союза ССР «Рекламинформбюро», Москва — 1976 г.

Маслов Л. А., Кулинария, ГТИ, Москва, 1955 г.

Журнал «Общественное питание» 1967—1968 г.г.

Приготовление пищи и питьевой режим на морских судах, Москва, «Морской транспорт», 1962 г., Руководство для судового повара.

Морейнис И. Я., Гигиена питания, Москва, медгиз — 1955 г.

Куденцов Н. Д., Товароведение продовольственных товаров, ГТИ, Москва — 1963 г.

Санитарные правила для морских судов СССР, Москва—1964 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, «Экономика» — 1968 г.

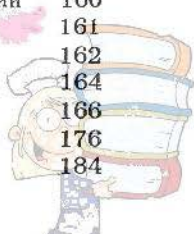
Инструкция по учету и отчетности расходов на коллективное питание плавсостава судов ММФ СССР. Москва — 1962 г.

Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих общественного питания. Москва — 1964 г.

Краткое описание особенностей питания иностранных туристов отдельных стран. ВАО «Интурист» — 1963 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Должностные инструкции обслуживающего персонала судов	3
Введение	7
Технологический процесс приготовления пищи	8
Холодные закусочные блюда	17
Супы	26
Соусы	39
Блюда из рыбы	41
Блюда из мяса и мясопродуктов	45
Блюда из домашней птицы	57
Блюда из овощей	58
Блюда из круп и макаронных изделий	61
Яичные блюда	63
Блюда из творога	64
Сладкие блюда	65
Хлебобулочные и кондитерские изделия	70
Холодные и горячие напитки	81
Замес и выпечка хлеба	84
Лечебное (диетическое) питание для плавсостава ММФ	85
Составление меню	95
Организация питания в тропиках	112
Работа камбуза в период штормовой погоды	113
Учет расходования продуктов на судах	115
Основы товароведения пищевых продуктов	119
Порядок получения продуктов в продовольственных базах	134
Признаки доброкачественности пищевых продуктов	135
Санитарное содержание помещений	155
Личная гигиена	157
Виды медицинских осмотров	158
Отбор и пересылка проб пищи для лабораторных исследований	160
Санитарный режим на камбузе	161
Гигиена кулинарной обработки пищевых продуктов	162
Правила мытья посуды	164
Программа санитарно-технического минимума	166
Порядок повышения квалификации судовых поваров	176
Положение о хозяйственной комиссии на судах	184



ПРИЛОЖЕНИЯ:

Приложение № 1. Особенности питания туристов из различных стран 186

Приложение № 2. Заявка судов на продовольствие (форма) 203

Приложение № 3. Норма продуктов для судового экипажа на месячный рейс 204

Приложение № 4. Посуда и инвентарь, применяемые на судовых камбузах и в буфетах 210

Приложение № 5. Таблица калорийности пищевых продуктов 213

Приложение № 6. Акт на покупку продуктов на колхозном рынке (форма) 216

Приложение № 7. Договор о материальной ответственности артельщика (образец) 217

Приложение № 8. Меню — накладная (форма) 219

Приложение № 9. Таблица перевода объемных мер продуктов 220

Автор **Абазиев Б. С.**

Редактор **Назаришвили В. З.**

Технический редактор **Квачадзе О. А.**

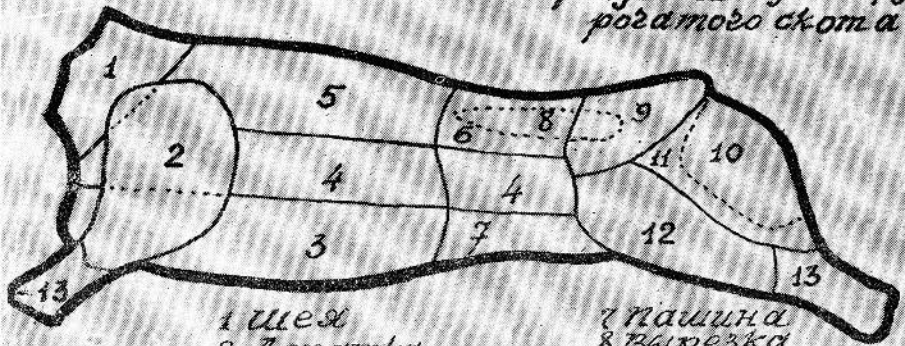
Корректор **Кабак Э. Х.**

Свои отзывы и пожелания по данному наставлению посылайте повару-наставнику ГМП в отдел кадров ГМП по адресу: г. Батуми, ул. Гогебашвили № 7.

Типография Грузинского морского пароходства, Батуми, ул. Гогебашвили, 38. Зак. № 1481. Тираж 500. ЭМ00361.

Кулинарная разделка мясных туш

Схема разделки туши крупного рогатого скота

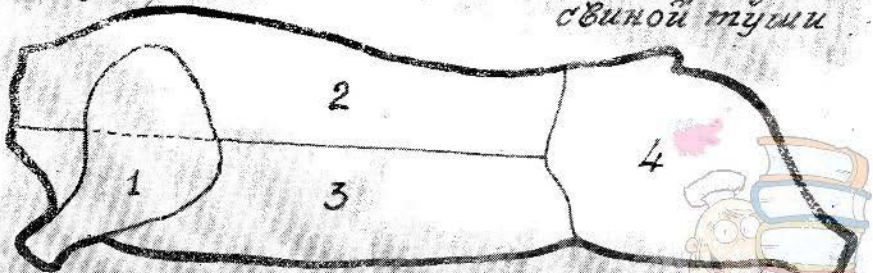


1 Шея
2 Лопатка
3 Грудинка
4 Покромка
5 Спинная часть
6 Поясничная
7 Пашина
8 Вырезка
9 Верхняя часть задней ноги
10 Внутренняя
11 Наружная
12 Боковая
13 Голяшка

Схема разделки бараньей туши

1 Шея
2 Лопатка
3 Корейка
4 Грудинка
5 Окорок

Схема разделки свиной туши



1 Лопатка
2 Корейка
3 Грудинка
4 Окорок