

ЦЕНТРОСОЮЗ СССР и РСФСР  
УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОТДЕЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



**СБОРНИК РАСКЛАДОК**  
**ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

ЛЕНИНГРАД — 1941.

Т66 Г-Ч  
870

II-й филиал ГПБ

ЦЕНТРОСОЮЗ СССР и РСФСР  
УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОТДЕЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Сборник раскладок*

для предприятий

общественного питания  
потребительской кооперации

СОСТАВЛЕН О. А. БАЙКОВЫМ

по материалам  
научно-исследовательского института  
торговли и общественного питания

ЛЕНИНГРАД — 1941

## ПОЯСНЕНИЯ К РАСКЛАДКАМ

1. В раскладках указано количество продуктов, подлежащих выписке для изготовления блюд, весом брутто.

По каждому блюду указан вес выхода готового изделия. Приведены также нормы отходов при обработке продуктов различного качества (по категориям упитанности, размеру, весу и др.).

Показанные в сборнике нормы выхода готовых изделий имеют в виду продукты средней упитанности или сортности, веса, размера и т. д.

В случае, если на предприятие поступил продукт низкой кондиции, дающий больший процент отходов против норм, предусмотренных для средних кондиций, нужно увеличить норму вложения брутто с тем, чтобы обеспечить выход готового изделия в размере, предусмотренном в норме выходов. При этом могут быть игнорированы лишь незначительные отклонения.

В случае, если поступил продукт высшей кондиции, может быть допущено некоторое уменьшение норм вложений брутто.

Те и другие изменения против норм должны обязательно находить отражение в ежедневной калькуляции (калькуляционных карточках).

2. По бутербродам указана норма брутто и нетто, с тем, чтобы легче можно было организовать контроль, причем нормы брутто установлены с таким расчетом, чтобы выход был в круглых цифрах (25, 30, 40 г и т. д.).

3. В холодных рыбных блюдах и закусках предусмотрена в раскладках, как правило, свежая рыба. В случае замены ее соленой, необходимо уменьшить норму соли.

4. В тех случаях, когда в раскладке предусмотрено: „огурцы свежие или соленые“, норма соли может быть изменена по вкусу.

5. В блюдах под №№ 43, 44, 45 и 46, подаваемых с салатом из красной капусты, продукты, необходимые для изготовления этого салата приведены в раскладке.

6. В борщ грибной (№ 49) можно добавлять чернослив в количестве 30—40 г. В борщ мясной (улучшенный) можно добавить: ветчины—20 г, сосисок—20 г.

7. Борщ можно подавать с ватрушкой.

8. Борщ с мясом и сметаной (№ 48) можно изготавливать, как украинский, шинкуя овощи соломкой и добавляя в борщ, по желанию, картофель в количестве до 150 г и сало свиное—30—40 г, либо, как флотский, шинкуя в этом случае овощи планкетами.

Борщ полтавский можно изготавливать с гусем и свиным салом.

9. В рассольниках (№№ 58—61) предусмотрен раскладками картофель. В рассольник московский (с потрохами—№ 59) картофель кладется в зависимости от спроса потребителей и, кроме потрохов, могут быть добавлены почки.

10. В суп крестьянский (№ 62) горошек зеленый добавляется при наличии.

11. В солянках жидких (№№ 79—82) предусмотрены, как каперсы, маслины, так и оливки. При отсутствии оливок, необходимо увеличивать норму каперсов до 20 г и маслин до 15 г. Лимон в солянке дается при наличии.

12. К ухе (№№ 87—88) можно подавать растегай, кулебяку с рыбой или пирожки с вязигой, рыбой.

13. Для блюд: лещ жареный в сметане с кашей (№ 94), карась жареный в сметане с кашей (№ 95) и судак запеченный под сметанным соусом (№ 102) предусмотрен рыбный белый соус, сметана же предусмотрена в основных раскладках.

14. В таких блюдах, как ромштекс (№ 112), битки, котлеты и в других панированных блюдах, под выходом мяса понимается вес основной порции — мяса в панировке.

По блюдам такого типа, как азу, скобленка (№№ 114—115), бефстроганов (№ 110) и т. п., в которых мясо мелко нарезается и подвергается тепловой обработке в соусе, выход мяса отдельно от порции в целом не устанавливается.

15. Тефтели с гречневой кашей (№ 125) необходимо давать с томатным соусом. В связи с этим, в раскладках предусмотрен красный соус (№ 215) и, кроме того, 20 г томата-пюре. Также и кабачки фаршированные с мясом (№ 126) необходимо давать с соусом сметанным в томате. В связи с этим в раскладках предусмотрен сметанный соус (№ 217) и, кроме того, 10 г томата-пюре. Так же и по голубцам с мясом (№ 127).

16. К блюду эскалоп из свинины (№ 140) требуется томатный соус, в связи с чем, кроме мясного красного соуса, в раскладках предусмотрено томата-пюре 40 г.

17. Голубцы овощные (№ 163) необходимо изготавливать с соусом сметанным в томате. В раскладках в связи с этим предусмотрен соус сметанный и дополнительно томат-пюре 12 г. Такое же положение с кабачками фаршированными (№ 164).

18. В части замены одного продукта другим, допускается замена лишь не основных продуктов. Если для изготовления блюда нет основных продуктов, от которых зависит качество данного блюда, необходимо производить замену в меню, подбирая такое блюдо, которое обеспечено основными продуктами.

19. Уксус в раскладках предусмотрен разной крепости, в зависимости от потребности. В случае пользования уксусной эссенцией, раствор нужно делать в прямом соответствии с крепостью, выраженной в процентах и указанной обычно на этикетке.

20. Раскладки на соусы даны применительно к выходу 1 кг готового соуса. При расчете потребности на порцию нужно исходить из нормы соуса на порцию в 75 г. Эта норма предусмотрена и в выходе готового изделия.

21. Продукты, предусмотренные в раскладке, имеют в виду всю потребность: на изготовление блюда, гарнира, на поливку, посыпку при отпуске и т. д., за исключением соусов для блюд, к которым подается отдельно соус или поливается при отпуске.

# НОРМЫ ОТХОДОВ ПРОДУКТОВ ПРИ ОБРАБОТКЕ

Нормы отходов при холодной обработке мясных продуктов

Нормы отходов при холодной обработке мясных продуктов по сортам

(в проц. к целым тушам)

Наименование сырья	Упитанность			
	выше средней	средняя	ниже средней	нестандартная

## Мясо крупного рогатого скота

Первый сорт . . . . .	23	28	34	—
Второй . . . . .	24	25	27	—
Третий . . . . .	25	26	27	—
Среднетушевой . . . . .	24	26	28	—

## Баранина

Первый сорт . . . . .	25	28	31	31
Второй . . . . .	23	26	28	33
Третий . . . . .	26	29	30	33
Среднетушевой . . . . .	25	28	30	32

## Телятина

Первый сорт . . . . .	—	30	—	—
Второй . . . . .	—	26	—	—
Грудинка . . . . .	—	14	—	—
Третий сорт . . . . .	—	32	—	—
Среднетушевой . . . . .	—	30	—	—

## Свинина необрязная

Наименование сырья	сальная	полусаль-ная	мясная раз-рубочная	нестандарт-ная
Первый сорт . . . . .	16	18	19	21
Второй . . . . .	12	13	17	17
Грудника . . . . .	8	9	13	13
Третий сорт . . . . .	15	16	17	19
Среднетушевой . . . . .	10	12	15	18

Примечание. В раскладках отходы взяты по свинине мясной разрубочной.

**НОРМЫ ОТХОДОВ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ПО УПИТАННОСТИ**

№ п/п	Наименование частей	Выше средней упитанности		Средней упитанности		Ниже средней упитанности	
		в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части
<b>Первый сорт</b>							
1	Вырезка . . . . .	0,02	0,90	0,03	1,26	0,05	2,38
2	Толстый край . . . . .	2,53	22,85	3,46	29,62	4,48	34,57
3	Тонкий край . . . . .	1,76	31,32	2,01	35,26	2,44	42,88
ИТОГО по I сорту . . .		4,31	23,00	5,50	28,00	6,97	34,00
<b>Второй сорт</b>							
4	Лопатка . . . . .	4,87	28,80	4,94	27,71	5,30	29,31
5	Покрышка . . . . .	—	—	—	—	—	—
6	Грудинка . . . . .	3,19	26,78	2,66	24,98	2,47	28,23
7	Задняя нога . . . . .	7,44	21,21	8,84	24,53	9,14	24,85
ИТОГО по II сорту . . .		15,50	24,00	16,44	25,00	16,91	27,00
<b>Третий сорт</b>							
8	Шея . . . . .	2,16	27,79	2,18	26,68	2,46	27,67
9	Покромка . . . . .	1,75	35,21	1,16	33,69	0,85	28,92
10	Пашина . . . . .	0,35	9,07	0,30	8,29	0,28	8,00
Обрезки . . . . .		—	—	—	—	—	—
ИТОГО по III сорту . . .		4,26	25,00	3,74	26,00	3,59	23,00
Потери при разрубке . . . . .		0,54	—	0,20	—	0,32	—
<b>Тушевой % отходов:</b>							
Передняя часть . . . . .		14,67	27,66	14,60	27,99	15,72	30,36
Задняя часть . . . . .		9,74	20,74	11,28	23,58	12,07	25,03
ИТОГО . . . . .		24,41	—	25,88	—	27,79	—
Округленно . . . . .		24,00	—	26,00	—	28,00	—

**НОРМЫ ОТХОДОВ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ПО УПИТАННОСТИ**

№ п/п	Наименование частей	Выше средней упитанности		Средней упитанности		Ниже средней упитанности	
		в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части
<b>Первый сорт</b>							
1	Вырезка . . . . .	0,02	0,90	0,03	1,26	0,05	2,38
2	Толстый край . . . . .	2,53	22,85	3,46	29,62	4,48	34,57
3	Тонкий край . . . . .	1,76	31,32	2,01	35,26	2,44	42,88
ИТОГО по I сорту . . .		4,31	23,00	5,50	28,00	6,97	34,00
<b>Второй сорт</b>							
4	Лопатка . . . . .	4,87	28,80	4,94	27,71	5,30	29,31
5	Покрышка . . . . .	—	—	—	—	—	—
6	Грудинка . . . . .	3,19	26,78	2,66	24,98	2,47	28,23
7	Задняя нога . . . . .	7,44	21,21	8,84	24,53	9,14	24,85
ИТОГО по II сорту . . .		15,50	24,00	16,44	25,00	16,91	27,00
<b>Третий сорт</b>							
8	Шея . . . . .	2,16	27,79	2,18	26,68	2,46	27,67
9	Покромка . . . . .	1,75	35,21	1,16	33,69	0,85	28,92
10	Пашина . . . . .	0,35	9,07	0,30	8,29	0,28	8,00
Обрезки . . . . .		—	—	—	—	—	—
ИТОГО по III сорту . . .		4,26	25,00	3,74	26,00	3,59	23,00
Потери при разрубке . . . . .		0,54	—	0,20	—	0,32	—
<b>Тушевой % отходов:</b>							
Передняя часть . . . . .		14,67	27,66	14,60	27,99	15,72	30,36
Задняя часть . . . . .		9,74	20,74	11,28	23,58	12,07	25,03
ИТОГО . . . . .		24,41	—	25,88	—	27,79	—
Округленно . . . . .		24,00	—	26,00	—	28,00	—

## Нормы отходов отдельных частей баранины по упитанности

№ п/п.	Наименование частей	Выше средн. упитанности		Средней упитанности		Ниже средн. упитанности		Нестандарт- ная	
		в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части
<b>Первый сорт</b>									
1	Задняя нога . . . . .	7,27	22,26	8,30	24,04	8,16	23,44	8,81	24,72
2	Карейка . . . . .	6,65	28,15	7,63	33,94	9,27	42,58	8,90	42,79
Итого по I с. .									
		13,92	25,00	15,93	28,00	17,43	31,00	17,71	31,00
<b>Второй сорт</b>									
3	Лопатка . . . . .	4,65	24,23	5,22	27,19	5,03	25,50	7,19	34,90
4	Грудинка . . . . .	3,87	22,32	3,97	25,05	4,75	30,93	4,16	29,80
Итого по II с. .									
		8,52	23,00	9,19	26,00	9,78	28,00	11,35	33,00
<b>Третий сорт</b>									
5	Шея . . . . .	2,21	31,53	2,46	31,87	2,33	29,16	2,97	33,48
Итого по III с. .									
		2,21	26,00	2,46	29,00	2,33	30,00	2,97	33,00
Потери при разруб- ке . . . . .									
		0,18	—	0,22	—	0,34	—	0,12	—
Тушевой процент отхода . . . . .									
		24,83	—	27,80	—	29,88	—	32,15	—
Округленно . . . . .									
		25,00	—	28,00	—	30,00	—	32,00	—

## Нормы отходов отдельных частей свинины необрезной по упитанности

№№ п/п.	Наименование частей	Сальная		Полусаль- ная		Мясная разрубочная		Нестандарт- ная	
		в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части
<b>Первый сорт</b>									
1	Окорок . . . . .	3,36	15,27	3,84	15,89	4,72	17,99	5,76	19,33
2	Карейка . . . . .	3,54	17,79	4,31	19,86	4,49	19,81	6,44	23,25
Итого по I с. .									
		6,9	16,00	8,15	18,00	9,21	19,00	12,2	21,00
<b>Второй сорт</b>									
3	Лопатка . . . . .	2,05	16,08	2,46	17,38	3,61	20,61	3,92	20,04
4	Грудинка . . . . .	1,43	7,98	1,39	8,90	2,3	13,00	2,26	13,01
Итого по II с. .									
		3,28	12,09	3,85	13,00	5,74	17,00	6,18	17,00

№ № п/п.	Наименование частей	Сальная		Полусаль- ная		Мясная разрубочная		Нестандарт- ная	
		в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части	в % к туше	в % к части
<b>Третий сорт</b>									
	Обрезки первого и второго сортов . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
	Итого по III с.	—	15,45	—	16,20	—	16,52	—	19,40
	Потери при разруб- ке . . . . .	0,13	—	0,12	—	0,07	—	—	—
	Тушевой процент отхода . . . . .	10,31	—	12,12	—	15,02	—	18,38	—
	Округленно . . . . .	10,00	—	12,00	—	15,00	—	18,00	—

Примечание. При расчете процента отхода в части и по сортам исключается шпиг, т. е. исчисление производится на обрезную свинину.

### Нормы отходов отдельных частей телятины средней упитанности

№ № п/п.	Наименование частей	В % к туше		В % к части
		В % к туше	В % к части	
<b>Первый сорт</b>				
1	Задняя нога . . . . .	12,45	30,50	
2	Карейка . . . . .	5,56	23,37	
	Итого по I с. . . . .	18,01	30,00	
<b>Второй сорт</b>				
3	Лопатка . . . . .	6,61	33,49	
4	Грудника . . . . .	1,75	13,79	
	Итого по II с. . . . .	8,36	26,00	
<b>Третий сорт</b>				
5	Шея . . . . .	3,17	41,49	
	Обрезки . . . . .	—	—	
	Итого по III с. . . . .	3,17	32,00	
	Потери при разрубке . . . . .	0,18	—	
	Тушевой процент отхода . . . . .	29,72	—	
	Округленно . . . . .	30,00	—	

## Нормы отходов по птице

По птице отходы в раскладках взяты по кондиции второго сорта. Отходы по курам установлены в 33%, цыплятам — 37%, индейкам — 36%, гусям — 38% и уткам — 41%. В число этих отходов включены и полезные отходы, которые составляют у кур 15%, индеек — 24%, уток — 31%, гусей — 27%.

№ п/п.	Наименование птиц	Первый сорт			Второй сорт			Третий сорт			Нестандартный		
		всего отходов (в %)	пищевые отходы не- обработанн. и потери	в т. числе техническ. отходы и потери	всего отходов (в %)	пищевые отходы не- обработанн. и потери	в т. числе техническ. отходы и потери	всего отходов (в %)	пищевые отходы не- обработанн. и потери	в т. числе техническ. отходы и потери	всего отходов (в %)	пищевые отходы не- обработанн. и потери	в т. числе техническ. отходы и потери
1	Куры (с крыльями) . . . . .	31	14	17	33	15	18	37	15	22	39	14	25
2	Куры (без крыльев) . . . . .	35	18	17	38	20	18	43	21	22	44	19	25
3	Цыплята . . . . .	—	—	—	37	14	23	—	—	—	—	—	—
4	Индейки (без крыльев) . . . . .	33	25	8	36	27	9	40	30	10	43	32	11
5	Гуси (без крыльев) . . . . .	37	29	8	38	27	11	45	35	10	47	34	13
6	Утки (без крыльев) . . . . .	40	30	10	41	31	10	47	36	11	48	36	12

## Нормы отходов при холодной обработке рыбы

Отходы при холодной обработке рыбных продуктов даны по видам, размерам и способам обработки рыб.

По размерам отходы установлены для рыбы крупной, средней и мелкой.

В зависимости от способов обработки, отходы установлены на рыбы: при выпуске с кожей и реберной костью, с кожей без реберной кости и без кожи и костей.

№№ п/п.	Наименование рыбы	Отходы (в %)		
		размеры		
		круп- ный	сред- ний	мел- кий
1	Судак при выпуске с кожей и костью . . . . .	37	35	33
2	Судак при выпуске с кожей и реберной костью . .	49	42	41
3	Судак при выпуске филе без кожи и кости . . . . .	52	50	49
4	Лещ при выпуске на кости кругляшом . . . . .	40	37	31
5	Лещ при выпуске с кожей и реберной костью . . . . .	51	45	45
6	Лещ при выпуске филе с кожей . . . . .	58	50	49
7	Сазан при выпуске на кости с кожей . . . . .	32	43	—
8	Сазан при выпуске филе с кожей . . . . .	50	50	—
9	Карп зеркальный при выпуске на кости с кожей . .	—	40	—
10	Карп зеркальный при выпуске филе с кожей . . . . .	—	55	—
11	Карабас при выпуске кругляшом с головой . . . . .	—	20	—
12	Линь при выпуске кругляшом с головой . . . . .	—	20	—
13	Вобла при выпуске кругляшом . . . . .	—	35	—
14	Кутум при выпуске на кости с кожей . . . . .	—	40	—
15	Салака при выпуске кругляшом с головой . . . . .	—	15	—
16	Селедка свежая при выпуске на кости . . . . .	—	35	—
17	Щука при выпуске на кости с кожей . . . . .	30	30	35
18	Щука при выпуске на филе с кожей . . . . .	—	48	—
19	Щука при выпуске на филе без кожи и кости . . . . .	48	54	57
20	Сом при выпуске на кости с кожей . . . . .	32	35	35
21	Сом при выпуске на филе без кожи и кости . . . . .	50	52	54
22	Треска, поступающая с головой, при выпуске филе без кожи и кости . . . . .	40	44	49
23	Треска, поступающая без головы, при выпуске филе без кожи и кости . . . . .	22	23	26
24	Филе трески прессованное . . . . .	—	12	—
25	Налим при выпуске без кожи, но с костями . . . . .	46	50	50
26	Навага при выпуске с головой, икрой, но без кожи . . . . .	—	30	—
27	Корюшка при выпуске кругляшом с головой . . . . .	—	15	—

№№ п/п.	Наименование рыбы	Отходы (в %)		
		размеры		
		круп- ный	сред- ний	мел- кий
28	Корюшка при выпуске кругляшом без головы . . .	—	30	—
29	Камбала при выпуске на кости с кожей . . . . .	—	35	—
30	Сиг при выпуске на кости с кожей . . . . .	28	30	35
31	Сиг при выпуске филе без кости и кожи . . . . .	42	47*	54
32	Лососина при выпуске на кости с кожей . . . . .	26	31*	—
33	Лососина при выпуске филе без кости и кожи . . .	43	44*	—
34	Осетрина при выпуске звеном с кожей, зашпаренная	—	33	—
35	Осетрина при выпуске филе без хрящей и кожи . .	34	36	37
36	Севрюга при выпуске звеном с кожей, зашпаренная	—	34	—
37	Севрюга при выпуске филе, без хрящей и кожи . .	34	36	37
38	Белуга, поступающая с головой, при выпуске филе без хрящей и кожи . . . . .	34	36	—
39	Белуга, поступающая без головы, при выпуске филе без хрящей и кожи . . . . .	22	23	—
40	Стерлядь при выпуске кругляшом . . . . .	—	42	—
41	Угорь . . . . .	—	25	—
42	Ерши при выпуске на кости с головой . . . . .	—	25	—

### Нормы отходов при холодной обработке овощей, плодов, ягод и грибов

Отходы приводятся на основные виды овощей, плодов и грибов.  
В раскладках приняты отходы по второму товарному сорту продуктов.

Наименование овощей	Отход по сортам (%)				Примечание
	выс- ший сорт	I сорт	II сорт	нестандар- тальный	
<b>Капустные овощи</b>					
Капуста белокочанная свежая . . .	—	16	20	25	
" краснокочанная . . . . .	—	15	18	24	
" цветная кочешками . . . . .	—	40	45	50	
" квашеная . . . . .	—	26	30	33	
Рассада свежая ранняя . . . . .	—	25	30	35	

\* Такой же процент отхода дается на белорыбицу, нельму, усача, форель и кету.

Наименование овощей	Отход по сортам (в %)				Примечание
	высший сорт	I сорт	II сорт	нестандартный	
<b>Салатные и листовые овощи</b>					
Салат латук . . . . .	12	23	28	38	
Шпинат свежий . . . . .	18	26	31	38	
"    " с обрезанными корешками . . . . .	5	—	—	—	
Щавель свежий с обрезанными корешками . . . . .	8	24	32	40	
Крапива ранняя . . . . .	12	18	24	30	
<b>Луковые овощи</b>					
Лук репчатый продовольственный . . . . .	—	12	16	24	
"    " отборный крупный . . . . .	7	—	—	—	
Лук репчатый сплетенный в венки . . . . .	—	20	24	28	
Чеснок . . . . .	—	17	22	30	
Лук зеленый из семян . . . . .	—	20	25	30	
" порей . . . . .	14	24	31		
<b>Пряные овощи</b>					
Укроп столовый зеленый . . . . .	—	26	33	44	
Петрушка — зелень ранняя . . . . .	—	21	26	57	
Сельдерей молодой с зеленью . . . . .	—	—	—	—	
" мелкий . . . . .	—	16	—	—	
<b>Клубнеплоды</b>					
Картофель столовый . . . . .	—	35	44	54	
" молодой неразборный . . . . .	—	12	15	24	
<b>Корнеплоды</b>					
Брюква столовая свежая . . . . .	—	14	22	30	
Репа столовая свежая . . . . .	—	18	25	32	
Редис красный весовой (обрезной) . . . . .	—	10	15	25	
" белый обрезной <sup>1</sup> . . . . .	—	37	41	45	<sup>1</sup> Отход на ботву (без очистки)
" белый обрезной <sup>2</sup> . . . . .	—	32	35	45	
" " с ботвой <sup>3</sup> . . . . .	—	44	50	62	
Редька . . . . .	—	25	30	40	<sup>2</sup> На очистку
Хрен (корень) . . . . .	—	30	36	42	кожицы
Морковь . . . . .	—	17	20	26	
Петрушка корневая . . . . .	—	17	25	44	<sup>3</sup> На очистку
Пастернак . . . . .	—	22	25	30	и удаление
Сельдерей корневой . . . . .	—	32	52	70	ботвы
Свекла столовая свежая . . . . .	—	18	23	31	

Наименование овощей	Отход по сортам (в %)				Примечание
	высший сорт	I сорт	II сорт	нестандартный	
<b>Тыквенные овощи</b>					
Тыква столовая . . . . .	—	22	30	38	<sup>4</sup> При очистке
Кабачки <sup>4</sup> . . . . .	—	16	20	27	без удаления сердцевины
<sup>5</sup> . . . . .	—	33	2	48	
Огурцы свежие <sup>6</sup> . . . . .	—	16	20	25	
" соленые неразборные <sup>7</sup> . . . . .	—	20	24	—	<sup>5</sup> При очистке и удалении сердцевины
" соленые неразборные <sup>8</sup> . . . . .	—	—	40	—	
Арбузы при нарезке на порции <sup>9</sup> . . . . .	—	8	9	10	
" очистка от кожицы и удалении семян . . . . .	—	38	48	50	<sup>6</sup> При очистке кожицы
Дыни свежие при нарезке на порции <sup>10</sup> . . . . .	—	12	23	28	
Дыни свежие при очистке от кожицы и удалении семян . . . . .	—	24	36	40	<sup>7</sup> Отход при очистке
<b>Томатные овощи</b>					
Томаты (помидоры) свежие . . . . .	3	8	15	25	<sup>8</sup> Отход при очистке и удалении сердцевины
Баклажаны <sup>11</sup> . . . . .	—	4	5	7	
<sup>12</sup> . . . . .	—	14	17	24	
Перец стручковый сладкий . . . . .	—	23	25	28	<sup>9</sup> Без очистки кожицы
" красный горький . . . . .	—	19	24	38	
<sup>10</sup> Без очистки кожицы					
<b>Зерновые овощи</b>					
Фасоль—стручки свежие . . . . .	—	4	10	14	<sup>11</sup> Отход на плодоножку
Горох-лопаточка . . . . .	—	6	10	16	
Сахарная кукуруза (початки) . . . . .	—	3	10	—	<sup>12</sup> На очистку
<sup>13</sup> Отход при обрезке кончиков					
<b>Десертные овощи</b>					
Ревень молодой <sup>13</sup> . . . . .	—	6	—	—	
" зрелый <sup>14</sup> . . . . .	—	25	—	—	<sup>14</sup> При удалении жилок
<b>Грибы свежие</b>					
Шампиньоны . . . . .	—	—	24	—	
Грибы белые . . . . .	—	15	24	31	
" подосиновые . . . . .	—	19	22	25	
" маслята . . . . .	—	20	24	28	
" опенки . . . . .	—	10	--	—	
Сморчки . . . . .	—	14	23	22	
Грибы соленые в бочках (на рассол)	—	—	16	—	

Наименование плодов	Отход по сортам (в %)					Примечание
	Высший сорт	I сорт	II сорт	III сорт	Нестандартн.	
<b>Семечковые плоды</b>						
Яблоки антоновские при удалении сердцевины (без очистки) . . .	8	10	12	15	—	
Яблоки антоновские при очистке кожицы и удалении сердцевины . . . . .	23	26	30	32	36	
Груши свежие при удалении сердцевины (без очистки) . . . .	9	10	11	12	14	
Груши при очистке кожицы и удалении сердцевины . . . . .	23	25	27	29	—	
Айва свежая, отход при очистке и удалении сердцевины . . . .	—	24	28	32	—	
Айва свежая, отход при удалении сердцевины . . . . .	—	11	12	13	17	

Наименование плодов	Отход по сортам (в %)			Примечание
	I сорт	II сорт	Нестандартные	
<b>Косточковые плоды</b>				
Абрикосы свежие . . . . .	8	14	22	Отход на косточку
Персики свежие . . . . .	9	10	14	Т о же
Сливы . . . . .	10	14	20	"
Мирабель . . . . .	8	15	22	"
Алыча крупная отборная . . .	8	15	22	"
Черешня свежая . . . . .	7	—	—	Отход на плодоножку
Вишня свежая . . . . .	5	7	14	Т о же
" . . . . .	—	35	—	Отход на косточку
Кизил . . . . .	2	4	8	Отход на плодоножку
<b>Ягоды</b>				
Виноград . . . . .	3	4	15	Отход на плодоножку
Крыжовник . . . . .	1	2	10	Т о же
Смородина красная . . . . .	5	6	8	"
" белая . . . . .	5	7	9	"
" черная . . . . .	2	7	10	"
Клубника . . . . .	10	15	18	
Земляника лесная . . . . .	4	6	10	
Малина свежая садовая . . .	12	15	20	
" лесная . . . . .	13	16	22	
Ежевика свежая . . . . .	4	5	9	
Брусника . . . . .	6	10	15	
Черника свежая лесная . . . .	2	8	11	
Голубика (гонообель) . . . .	2	3	4	
Клюква . . . . .	2	4	7	} На загоренность

# I. БУТЕРБРОДЫ, ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА и ЗАКУСКИ

## 1. Бутерброды

Для изготовления бутербродов отпускается: пшеничного хлеба — 40 г, либо ржаного хлеба — 50 г и следующие продукты (один вид, или несколько, как указано ниже).

(в граммах):

### A. Бутерброды с пшеничным хлебом

	Брутто	Нетто		Брутто	Нетто
1. Масло сливочное . . . . .	20,0	20,0	7. Икра баклажанная . . . . .	30,0	30,0
2. Сыр голландский . . . . .	26,6	25,0	8. Икра кетовая . . . . .	25,0	25,0
3. Колбаса чайная . . . . .	30,6	30,0	9. Севрюга копченая . . . . .	38,4	30,0
4. " краковская . . . . .	30,6	30,0	10. Кета малосольная . . . . .	46,0	30,0
5. " копченая . . . . .	25,6	25,0	11. Яйцо . . . . .	1 шт.	43,0
6. Ветчина вареная . . . . .	54,8	40,0			

### B. Бутерброды с ржаным хлебом

12. Свиной шпиг . . . . .	31,2	30,0	15. Сельдь . . . . .	50,0	25,0
13. Икра частиковая . . . . .	30,0	30,0	Яйцо . . . . .	1/4 шт.	10,0
Лук зеленый . . . . .	10,0	8,0	Масло растит. . . . .	5,0	5,0
14. Сельдь . . . . .	50,0	25,0	Лук зеленый . . . . .	10,0	8,0
Лук зеленый . . . . .	10,0	8,0	16. Консервы рыбные . . . . .	30,0	30,0
			Лук зеленый . . . . .	10,0	8,0

## Салаты

### a) Салаты из свежих овощей

№ блюда	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Наименование продуктов	Зеленый с огурцом	Зеленый с огурцом, яйцами, сметаной	Из свежих помидоров и огурцов	Редис в сметане	Редис с огурцами и яйцами в сметане	Из овощей	Картофельный	Из белокочанн. капусты	Икра баклажанная
Салат-латук . . . . .	100	80	—	—	—	20	15	—	—
Огурцы свежие . . . . .	100	100	75	—	50	40	—	—	—
Помидоры свежие . . . . .	—	—	150	—	—	40	—	50	—
Баклажаны свежие . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	150
Лук репчатый . . . . .	—	—	15	—	—	—	—	—	25
" зеленый . . . . .	—	—	10	—	—	15	25	—	10
Редис красный . . . . .	—	—	—	200	—	40	—	—	—
" белый . . . . .	—	—	—	—	200	—	—	—	—
Картофель . . . . .	—	—	—	—	—	40	200	—	—
Капуста белокочанн.	—	—	—	—	—	—	—	200	—
Клюква . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Яблоки свежие . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	50
Сливы маринованные	—	—	—	—	—	—	—	—	15

№ блюда	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Наименование продуктов	Зеленый с огурцом	Зеленый с огурцом, яйцами, сметаной	Из свежих помидоров и огурцов	Редис в сметане	Редис с огурцами и яйцами в сметане	Из овощей	Картофельный	Из белокачаник. капусты	Икра баклажанная
Вишня маринованная . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Масло растительн. . . . .	15	—	15	—	—	—	15	15	25
Уксус 2% . . . . .	30	10	20	—	—	—	5	8	—
Сахар . . . . .	2	2	2	—	—	—	2	4	3
Соль . . . . .	3	2	2	—	2	—	1	—	0,01
Перец молотый . . . . .	0,02	—	0,02	—	—	—	1	—	—
Горчица готовая . . . . .	2	—	2	—	—	—	1	—	—
Укроп . . . . .	2,0	2,0	1,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	—
Яйцо . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Сметана . . . . .	—	40	—	40	40	50	—	—	—
Выход в граммах	200— 205	215— 223	315— 320	190— 193	200— 204	220— 226	210— 213	210— 213	185— 190

6) Салаты грибные

№ блюда	26	27	28	29	30
Наименование продуктов	Грибной	Грибы маринованные с зеленым луком	Грибы соленые	Грибы соленые в сметане	Икра грибная
Грузди или рыжики маринованные . . . . .	100	—	—	—	—
" " соленые . . . . .	—	—	—	—	100
Грибы белые маринованные . . . . .	200	—	—	200	—
" " сушеные . . . . .	—	—	—	—	15
Картофель . . . . .	60	—	—	—	—
Огурцы (свежие или соленые) . . . . .	50	—	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	20	—	—	—	20
" зеленый . . . . .	20	—	—	20	25
Сметана . . . . .	50	—	—	30	—
Соль . . . . .	1	—	—	—	1
Масло растительное . . . . .	—	10	—	—	15
Уксус 2% . . . . .	—	—	10	—	—
Выход в граммах . . . . .	225— 228	175— 180	175— 180	195— 200	160— 163

в) Салаты рыбные, мясные и винегреты

№ блюда	31	32	33	34	35
Наименование продуктов	Салат рыбный (из судака)	Салат мясной	Винегрет овощной	Винегрет грибной	Винегрет с селедкой
Судак свежий . . . . .	150				
Сельдь . . . . .	—	100			80
Мясо II сорта . . . . .	—	80			40
Картофель . . . . .	80	80			30
Огурцы соленые . . . . .	40	40			15
Помидоры . . . . .	40	—			5
Салат-латук . . . . .	20	20			10
Грузди или рыжики соленые . . . . .	—	—	40	60	30
Капуста квашеная . . . . .	—	—	40	40	30
Морковь . . . . .	—	—	50	40	30
Свекла . . . . .	—	—	—	10	10
Лук репчатый . . . . .	—	—	20	15	15
зеленый . . . . .	—	—	—	—	—
Масло растительное . . . . .	30	30	25	15	15
Уксус 20% . . . . .	6	6	20	20	20
Сахар . . . . .	—	—	3	3	2
Горчица готовая . . . . .	1	1	2	2	2
Перец молотый . . . . .	—	—	0,02	0,02	0,01
Соль . . . . .	2,5	2,5	3	1	2
Яйцо (желток) . . . . .	1/5	1/5	—	—	—
Соя-кабуль . . . . .	4	4	—	—	—
Яйцо . . . . .	—	1/2	—	—	—
Выход в граммах . . . . .	240— 249	215— 219	270— 276	275— 281	220— 226

3. Холодные рыбные блюда и закуски

№ блюда	36	37	38	39	40	41	42
Наименование продуктов	Вобла с картофелем	Сельдь натураль. с карт. и маслом	Сельдь с гарниром	Судак в маринаде	Судак заливн. с соус.-хрен.	Осетрина с хреном	Лещ жарен. с винегрет.
Вобла копченая . . . . .	150						
Сельдь . . . . .	—	150					
Судак свежий . . . . .	—	—	150				
Осетрина свежая . . . . .	—	—	—	150			
Лещ свежий . . . . .	—	—	—	—	150		
Щука . . . . .	230	230	40	—	—		
Картофель . . . . .	—	—	30	—	5		
Свекла . . . . .	—	—	25	30	—		
Морковь . . . . .	—	—	—	30	—		

№ блюда	36	37	38	39	40	41	42
Наименование продуктов	Вобла с картофелем	Сельдь натуральна с карт. и маслом	Сельдь с гарниром	Судак в маринаде	Судак заливн. с соус.-хрен.	Осетрина с хреном	Лещ жарен. с винегрет.
Лук зеленый . . . . .	—	—	15	—	—	—	—
" репчатый . . . . .	—	—	20	15	3	—	—
Огурцы свежие . . . . .	—	—	30	—	—	50	25
Петрушка . . . . .	—	—	—	6	—	—	—
Сельдерей . . . . .	—	—	—	3	—	—	—
Томат-пюре . . . . .	—	—	—	15	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	1	1	—	—	—	—	—
Капуста квашеная . . . . .	—	—	2	—	2	—	20
Салат-латук . . . . .	—	—	—	—	—	15	10
Перец молотый . . . . .	—	0,02	—	0,01	0,01	—	0,01
Соль . . . . .	—	0,5	—	1	0,25	0,25	1,5
Сахар . . . . .	—	—	1	3	—	1	2
Уксус 2% . . . . .	—	—	8	15	15	15	10
Лавровый лист . . . . .	—	—	—	0,01	0,02	—	—
Горчица . . . . .	—	—	2	—	—	—	1
Масло растительное . . . . .	—	—	8	15	—	—	15
" сливочное . . . . .	20	20	—	—	—	—	—
Яйцо . . . . .	—	—	1/4	—	—	—	—
Мука пшеничная . . . . .	—	—	—	4	—	—	5
Желатин . . . . .	—	—	—	—	5	—	—
Яйцо (белок) . . . . .	—	—	—	—	1/2 шт.	—	—
Хрен . . . . .	—	—	—	—	20	20	—
Помидоры . . . . .	—	—	—	—	—	50	—
Выход в граммах . . . . .	240	240	230	140	240	230	200
	245	245	238	—	243	237	206

#### 4. Холодные мясные блюда

№ блюда	43	44	45	46	47
Наименование продуктов	Солонина с гарниром	Язык с гарниром	Ветчина с гарниром	Курица жареная с гарниром	Студень говяжий
Солонина с костью . . . . .	170	—	—	—	—
Язык соленый . . . . .	—	120	—	—	—
Ветчина вареная . . . . .	—	—	100	—	—
Курица . . . . .	—	—	—	250	—
Ноги, губы, говяжьи . . . . .	—	—	—	—	200
Огурцы свежие или соленые .	50	50	50	50	100
Красная капуста . . . . .	50	50	50	50	—
Салат-латук . . . . .	15	15	15	15	—
Хрен . . . . .	20	20	20	—	30
Уксус 2% . . . . .	25	25	25	25	15
Сахар . . . . .	2	2	2	2	1

№ блюда	43	44	45	46	47
Наименование продуктов	Солонина с гарниром	Язык с гарниром	Ветчина с гарниром	Курица жареная с гарниром	Студень говяжий
Соль . . . . .	2	2	2	4	3
Петрушка . . . . .	—	—	—	—	4
Лук репчатый . . . . .	—	—	—	—	10
Корица . . . . .	0,005	0,005	0,005	0,005	—
Масло растительное . . . . .	8	3	3	3	—
Масло животное . . . . .	—	—	—	5	—
Гвоздика . . . . .	0,005	0,005	0,005	0,005	—
Морковь . . . . .	—	—	—	—	10
Чеснок . . . . .	—	—	—	—	1
Выход в граммах . . .	220— 225	220— 226	220— 223	210— 216	340— 348

## II. СУПЫ

### I. Борщи

№ блюда	48	49	50	51
Наименование сырья	С мясом и сметаной	Грибной со сметаной	Украинский (вегетарианский)	С квашеной капустой
Мясо II и III сорта . . . . .	75	—	—	75
Свекла . . . . .	120	120	100	120
Капуста свежая . . . . .	100	100	100	—
" квашеная . . . . .	—	—	—	120
Картофель . . . . .	—	—	150	—
Морковь . . . . .	25	25	20	25
Петрушка . . . . .	10	10	10	10
Лук репчатый . . . . .	20	20	20	20
Чеснок . . . . .	—	—	2	—
Томат-пюре . . . . .	20	20	20	20
Мука пшеничная I сорта . . . . .	5	5	3	3
Жиры животные . . . . .	10	15	15	10
Сметана . . . . .	20	25	25	20
Сахар . . . . .	5	5	5	5
Уксус 5% . . . . .	8	8	8	5
Перец горошком . . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05
Соль . . . . .	5	5	5	5
Лавровый лист . . . . .	0,02	0,02	0,2	0,02
Зелень петрушка . . . . .	3	3	3	3
Грибы белые сушен.	—	10	—	—
Выход в граммах в т. ч. мясо . . .	550 34—35	550 —	550 —	550 34—35

## 2. Щи

№ блюда	52	53	54	55	56	57
Наименование сырья	Из свежей капусты с мясом	Зеленые, с мясом, яйцом и сметаной	Из рассады с мясом	Из квашеной капусты с мясом	Украинские из квашеной капусты	Из квашеной капусты с судаком
Грудинка свиная копчен.	—	—	—	—	40	—
Мясо II и III сорта	75	75	75	75	—	—
Судак свежий	—	—	—	—	125	—
Капуста свежая	200	—	300	—	—	—
Рассада	—	—	—	—	—	—
Капуста квашеная	—	—	200	150	200	—
Картофель	—	100	—	—	150	—
Щавель	—	75	—	—	—	—
Шпинат	—	125	—	—	—	—
Репа	20	—	20	—	—	—
Брюква	20	—	—	—	—	—
Морковь	20	—	20	30	30	30
Петрушка	10	20	10	15	15	15
Лук репчатый	20	15	15	25	25	25
порей	10	—	—	—	—	—
Чеснок	—	—	—	—	2	—
Томат-пюре	10	—	—	20	20	20
Мука пшеничн. I сорт	5	10	5	5	3	5
Жир животн.	10	18	10	10	—	10
Сметана	20	20	20	20	20	—
Соль	5	5	5	5	5	5
Перец горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,02
Зелень петрушки	3	3	3	3	3	3
Лук зеленый	—	20	10	20	10	20
Яйцо	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Сало свиное	—	—	—	—	10	—
Выход в граммах	550	550	550	550	550	550
в т. ч. мясо или рыба . . .	34—35	34—35	34—35	34—35	33	53

### 3. Рассольники

№ блюда Наименование сырья	58	59	60	61
	С мясом и сметаной	С потро- хами	Ленинград- ский (вегетар.)	Рыбный (с суда- ком)
Мясо II и III сорта . . . . .	75	—	—	—
Потроха домашн. птицы . . . . .	—	150	—	—
Судак свеж. . . . .	—	—	—	125
Капуста свежая . . . . .	50	—	—	50
Картофель . . . . .	150	200	200	100
Морковь . . . . .	20	—	20	20
Петрушка . . . . .	40	40	10	40
Сельдерей . . . . .	15	10	—	15
Лук репчатый . . . . .	15	25	15	15
, порей . . . . .	20	25	10	20
Огурцы соленые . . . . .	50	50	50	50
Щавель или шпинат . . . . .	—	25	—	—
Крупа перловая . . . . .	—	—	15	—
Жиры животные . . . . .	10	10	10	10
Сметана . . . . .	20	20	20	—
Соль . . . . .	5	5	5	5
Перец горош. . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист . . . . .	0,02	0,02	0,02	0,02
Зелень петрушки . . . . .	3	3	3	3
Мука пшеничн. I сорта . . . . .	—	3	—	—
Выход в граммах . . . . .	550	550	550	550
В т. ч. мясо или рыба . . . . .	34—35	82	—	53

### 4 Супы картофельные

№ блюда Наименование сырья	62	63	64	65	66
	Крестьян- ский	Крестьянск. со свеж. грибами	Картофель- ный с мясом	Картофель- ный с щавелем	Картоф. с макаронами
Мясо II и III сорта . . . . .	75	—	75	75	75
Грибы белые свежие . . . . .	—	75	—	—	—
Макароны . . . . .	—	—	—	—	25
Капуста свежая . . . . .	80	80	—	—	—
Картофель . . . . .	200	200	350	200	150
Брюква . . . . .	20	20	—	—	—
Морковь . . . . .	20	20	20	15	20
Петрушка . . . . .	15	15	10	10	10
Лук репчатый . . . . .	20	20	20	15	20

№ блюда	62	63	64	65	66
Наименование сырья	Крестьянский	Крестьянск. со свеж. грибами	Картофельный с мясом	Картофельный со щавел.	Картоф. с макаронами
Лук порей . . . . .	15	15	15	10	10
Жир животный . . . . .	10	10	10	10	10
Соль . . . . .	5	5	5	5	5
Перец горошк. . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист . . . . .	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Зелень петрушки . . . . .	3	3	3	3	3
Лук зеленый . . . . .	—	—	10	—	—
Томат-пюре . . . . .	—	—	5	—	—
Щавель . . . . .	—	—	—	100	—
Сметана . . . . .	—	—	—	20	—
Горошек зелен. консерв. . . . .	15	—	—	—	—
Выход в граммах . . .	550	550	550	550	550
В т. ч. мясо . . . . .	34—35	34—35	34—35	34—35	34—35

### 5. Супы картофельные с крупами

№ блюда	67	68	69	70	71	72
Наименование сырья	С перловой крупой	С пшеном (вегетарианск.)	С горохом и копченой грудникой	С фасолью и свининой	Суп поле- вой (кулеш)	С чечеви- цей
Мясо II и III сорта . . . . .	75	—	—	—	—	75
Грудинка свиная копч. . . . .	—	—	40	—	—	—
Шпиг свиной . . . . .	—	—	—	—	—	—
Свинина II сорта . . . . .	—	—	—	—	—	—
Картофель . . . . .	200	200	200	200	200	200
Морковь . . . . .	25	25	25	25	25	25
Петрушка . . . . .	15	15	15	15	15	15
Лук репчатый . . . . .	20	20	20	20	20	20
" порей . . . . .	10	10	10	10	10	10
Крупа перловая . . . . .	25	—	—	—	—	—
Пшено . . . . .	—	25	—	—	30	—
Горох лущеный . . . . .	—	—	40	—	—	—
Фасоль . . . . .	—	—	—	40	—	—
Чечевица . . . . .	—	—	—	10	—	40
Жир животный . . . . .	10	15	10	10	—	10
Соль . . . . .	5	5	5	5	3	5
Перец горошк. . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавров. лист . . . . .	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Зелень петрушки . . . . .	3	3	3	3	3	3
Выход в граммах . . .	550	550	550	550	550	550
В т. ч. мясо . . . . .	34—35	—	33	38	34	34—35

## 6. Супы мучные и молочные

№ блюда	73	74	75	76	77	78
Наименование сырья	Суп-лапша с картофелем	Суп-лапша домашн. с прибами	Суп с вермиш. и мясом	Суп-лапша молочн.	Суп. пшен. молочн.	Суп рисов. молочн.
Мясо II и III сорта . . . . .	75	—	75	—	—	—
Картофель . . . . .	150	—	—	—	—	—
Морковь . . . . .	20	20	20	—	—	—
Петрушка . . . . .	10	10	10	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	20	15	15	—	—	—
„ порей . . . . .	—	10	10	—	—	—
Лапша готовая . . . . .	30	—	—	—	—	—
Мука пшеничн. в/с . . . . .	—	35	—	—	—	—
Яйцо . . . . .	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	6	5	4	—	—
Жир животн. . . . .	10	10	10	5	—	—
Молоко . . . . .	—	—	350	—	350	350
Перец горошк.	0,05	0,05	0,05	—	—	—
Лавров. лист . . . . .	0,02	0,02	0,02	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	8	3	3	—	—	—
Вермишель . . . . .	—	—	40	—	—	—
Сахар . . . . .	—	—	—	5	5	5
Пшено . . . . .	—	—	—	—	40	—
Рис . . . . .	—	—	—	—	—	40
Грибы белые сушен. . . . .	—	10	—	—	—	—
Выход в граммах . . . . .	550	550	550	550	550	550
В т. ч. мясо . . . . .	34—35	—	34—35	—	—	—

## 7. Солянки

№ блюда	79	80	81	82
Наименование сырья	Мясная сборная	Рыбная (из судака)	Грибная	Сборная из почек, языка и друг. про- дуктов
Мясо II сорта . . . . .	50	—	—	—
Ветчина варен. . . . .	30	—	—	—
Сосиски . . . . .	20	—	—	—
Почки . . . . .	30	—	—	50
Кости . . . . .	125	—	—	125
Язык (без горлов.) . . . . .	—	—	—	40
Сердце говяжье . . . . .	—	—	—	45
Вымя . . . . .	—	—	—	30

№ блюда	79	80	81	82
Наименование сырья	Мясная сборная	Рыбная (из судака)	Грибная	Сборная из почек, языка и друг. про- дуктов
Огурцы соленые . . . . .	50	50	50	50
Каперсы . . . . .	10	10	10	10
Маслины . . . . .	10	10	10	10
Томат-пюре . . . . .	20	20	20	20
Масло сливочн . . . . .	20	20	20	20
Сметана . . . . .	25	—	20	25
Лимон . . . . .	1/15 шт.	1/15 шт.	1/15 шт.	1/15 шт.
Оливки . . . . .	8	8	8	8
Перец горошк . . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавров. лист . . . . .	0,02	0,02	0,02	0,02
Зелень петрушки . . . . .	3	3	3	3
Лук репчат . . . . .	50	50	50	50
Соль . . . . .	5	5	5	5
Судак свежий . . . . .	—	150	—	—
Головизна . . . . .	—	75	—	—
Грибы белые свеж . . . . .	—	—	100	—
"      сушен . . . . .	—	—	20	—
Выход в граммах . . . . .	550	550	550	550
В т. ч. мясо и рыба . . . . .	80	95 (с головизной)	—	90

### 8. Супы прозрачные

№ блюда	83	84	85	86	87	88
Наименование сырья	Бульон с овощами и зеленью	Бульон с лапшой	Бульон с яйцами и гренками	Бульон с фрикаделя- ми	Уха из мелкой рыбы	Уха рыбач- кая
Мясо III сорта (на оттяжку) . . . . .	40	40	40	40	—	—
II сорта . . . . .	—	—	—	150	—	—
Кости мясные . . . . .	200	200	200	200	—	—
Репа . . . . .	30	—	—	—	—	—
Морковь . . . . .	40	5	5	5	—	—
Петрушка . . . . .	15	5	5	5	3	10
Сельдерей . . . . .	10	5	5	5	—	—
Лук репчатый . . . . .	10	5	5	17	10	30
" порей . . . . .	40	—	—	—	—	—
Фасоль стручковая . . . . .	20	—	—	—	—	—
Горошек-лопатки . . . . .	20	—	—	—	—	—

№ блюда	83	84	85	86	87	88
Наименование сырья	Бульон с овощами и зеленью	Бульон с лапшой	Бульон с яйцом и гренками	Бульон с фрикаделями	Уха из мелкой рыбы	Уха рыбачкая
Яйцо . . . . .	1/8 шт.	1/8 шт.	1/8 шт.	1/4 шт.	—	—
Соль . . . . .	15	6	5	6	5	5
Ла ша готовая . . . . .	—	40	—	—	—	—
Масло сливочное . . . . .	—	4	—	8	2	5
Сыр . . . . .	—	10	—	—	150	100
Хлеб белый I сорт . . . . .	—	50	—	—	1/15 шт.	—
Перец молотый . . . . .	—	—	—	0,02	10	0,05
Ерши или окунь . . . . .	—	—	—	—	0,05	100
Лимон . . . . .	—	—	—	—	—	—
Икра (на оттяжку) . . . . .	—	—	—	—	—	—
Перец горошок . . . . .	—	—	—	—	—	—
Судак свежий . . . . .	—	—	—	—	—	—
Налим свежий . . . . .	—	—	—	—	—	—
Лавровый лист . . . . .	—	—	—	—	—	—
Ка тофель . . . . .	—	—	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	—	—	—	—	4	3
Цветная капуста . . . . .	20	—	—	—	—	—
Выход в граммах . . . . .	550	550	550	550	550	550
В т. ч. фрикадели . . . . .	—	—	—	100	—	—
Судак и налим . . . . .	—	—	—	—	—	80

## 9. Супы холодные

№ блюда	89	90	91	92
Наименование сырья	Окрошка сборная мясная	Окрошка овощная	Борщ холо- дный	Ботвинья
Квас хлебный . . . . .	350	350	—	400
Мясо II сорта . . . . .	40	—	—	—
Ветчина вареная . . . . .	25	—	—	—
Солонина . . . . .	40	—	—	—
Судак . . . . .	—	—	—	200
Шинат . . . . .	—	—	—	100
Щавель . . . . .	—	—	—	50
Лук зеленый . . . . .	40	40	30	30
Салат свежий . . . . .	—	—	—	15
Огурцы свежие . . . . .	120	100	50	80

№ блюда	Наименование сырья	89	90	91	92
		Окрошка сборная мясная	Окрошка овощная	Борщ хо- лодный	Ботвинья
Хрен (корень) . . . . .					20
Раковые шейки . . . . .					1 шт.
Укроп . . . . .			5	15	12
Лимон . . . . .		5	—	—	1/25 шт.
Сахар . . . . .		5	5	5	5
Соль . . . . .		5	5	5	5
Сметана . . . . .		40	40	40	5
Яйца . . . . .	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	—	5
Горчица (готовая) . . . . .	2	2	—	—	5
Картофель . . . . .	—	100	—	—	5
Морковь . . . . .	—	20	20	—	5
Свекла . . . . .	—	—	200	—	5
Уксус (90%) . . . . .	—	—	10	—	5
Выход в граммах . . . . .	550	550	550	550	550
В т. ч. рыба . . . . .	—	—	—	—	85

### III. ВТОРЫЕ БЛЮДА

#### 1. Рыбные блюда из жареной рыбы и биточки

№ блюда	Наименование сырья	93	94	95	96	97	98	99
		Судак жарен. с картофелем	Лещ жарен. в сметане с кашей	Карась жарен. в сметане с кашей	Сазан жарен. с капустой	Треска жарен. с картофелем	Осетрина жарен. в сухарях	Биточки из су- дака с картоф.
Судак . . . . .	200	—	—	—	—	—	—	170
Лещ . . . . .	—	200	—	—	—	—	—	—
Карась . . . . .	—	—	200	—	—	—	—	—
Сазан . . . . .	—	—	—	200	—	—	—	—
Треска . . . . .	—	—	—	—	200	—	—	—
Осетрина . . . . .	—	—	—	—	—	200	—	—
Мука пшеничная 1 сорт . . . . .	5	5	7	10	7	—	5	—
Масло сливочное . . . . .	13	13	15	23	16	—	10	18
Картофель . . . . .	350	350	—	—	300	300	—	300
Соль . . . . .	4	4	3	4	3	—	4	—
Лавровый лист . . . . .	—	—	—	0,02	—	—	—	—
Перец молотый . . . . .	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,02	0,05	0,05
Зелень петрушки . . . . .	5	5	5	5	5	5	5	5

№ блюда	Наименование сырья	93	94	95	96	97	98	99
		Судак жарен. с картофелем	Лещ жарен. в сметане с кашей	Карась жарен. в сметане с кашей	Сазан жарен. с капустой	Треска жарен. с картофелем	Осетрина жарен. в сухарях	Биточки из су- дака с картоф.
Жир животный . . . . .		18						
Крупа гречневая . . . . .			18					
Капуста свежая . . . . .								
Томат-пюре . . . . .								
Уксус 3%-й . . . . .								
Сахар . . . . .								
Морковь . . . . .								
Лук репчатый . . . . .								
Петрушка . . . . .								
Сухари . . . . .								
Яйцо . . . . .								
Хлеб пшеничный I сорт								
Молоко . . . . .		25	25					
Сметана . . . . .		214	214					
Соус № . . . . .								
Выход в граммах . .	240— 248	310— 315	330— 335	230— 239	285— 290	390— 395	320— 327	
В т. ч. рыба . . . . .	86	92	134	84	129	121	128	

## 2. Рыбные блюда отварные, запеченные и фаршированные

№ блюда	Наименование сырья	100	101	102	103	104	105
		Судак отварн. с соусом па- ровым	Судак отварн. томатном соусе	Судак запеч. под сметанным соусом	Солянка из судака на ско- вородке	Солянка из осетрины на сковородке	Щука фарши- рованная
Судак . . . . .		200	200	200	200	200	
Осетрина . . . . .		45	45	45	45	200	
Щука . . . . .		300	300	300	25	25	150
Морковь . . . . .		300	300	300	25	25	300
Лук репчатый . . . . .		45	45	45	25	25	15
Сметана . . . . .		25	25	25	5	4	5
Картофель . . . . .		300	300	300	18	18	300
Масло сливочное . . . . .		8	8	8	5	4	5
Соль . . . . .		4	4	4	5	4	5
Перец молотый . . . . .		0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист . . . . .				0,02	0,02	0,02	—

№ блюда	Наименование сырья	100	101	102	103	104	105
		Судак отварн. с соусом па- ровым	Судак отварн. в томатном соусе	Судак запеч. под сметанным соусом	Солянка из судака на ско- вородке	Солянка из осетрины на сковородке	Щука фарши- рованная
Зелень петрушка . . . . .		5					5
Шампиньоны . . . . .		20	20				
Чеснок . . . . .							1
Сыр . . . . .				5			
Капуста свежая . . . . .					250	250	
Томат-пюре . . . . .					20	20	
Огурцы соленые . . . . .					50	50	
Сахар . . . . .						5	
Уксус 3%-й . . . . .				5	5	5	
Мука пшеничная I сорт . . . . .				5	5	5	
Головизна . . . . .						50	
Сухари . . . . .					5	5	
Маринованные вишни, брусника . . . . .					20	20	
Каперсы . . . . .					20	20	
Маслины . . . . .					10	10	
Хлеб пшеничный I сорт . . . . .							16
Молоко . . . . .							20
Соус № . . . . .		212	213	214			213
Выход в граммах . . . . .		360— 366	360— 366	345— 350	345— 350	400— 403	380— 389
В т. ч. рыба . . . . .		82	82	—	—	—	120

### 3. Мясные блюда из вырезки

№ блюда	Наименование сырья	106	107	108	109	110
		Бифштекс с картофел. и луком	Филе с гар- ниром	Лангер соус пикан	Бифштекс с картофел. и яйцом	Бефстрога- нов
Вырезка . . . . .		200	200	200	200	200
Масло сливочное . . . . .		5	15		5	7
Картофель . . . . .		250	100	250	250	250
Хрен . . . . .		15	—	—	15	—
Соль . . . . .		4	4	4	4	4
Перец молотый . . . . .		0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Зелень петрушки . . . . .		5	5	5	5	5
Жир животный . . . . .		24	7	22	24	23
Лук репчатый . . . . .		100	—	—	—	40
Морковь . . . . .		—	60	—	—	—

№ блюда		106	107	108	109	110
Наименование сырья		Бифштекс с картофелем и луком	Филе с гарниром	Лангер соус пикан	Бифштекс с картофелем и яйцом	Бефстроганов
Горошек зеленый консерв.			60			
Помидоры свежие			50			
Мука пшеничная I сорт			2			5
Сахар			2			
Корнишоны				30		
Сметана						50
Соя-кабуль						4
Яйцо				1 шт.		
Соус №			216			
Выход в граммах	255— 260	280— 284	330— 333	295— 298	340— 345	
В т. ч. мясо	90	90	90	90	90	90

#### 4. Мясные блюда из тонкого и толстого края

№ блюда		111	112	113	114	115
Наименование сырья		Антрекот с картофелем в молоке	Ромштекс	Ростбиф	Азы	Скобленка
Мясо I сорта		20	200	200	150	150
Жир животный		5	13	4	18	17
Картофель		220	100	60	350	250
Молоко		50	—	—	—	—
Яйцо		1/7 шт.	15	10	15	15
Масло сливочное		13	2	2	5	5
Мука пшеничная I сорт		0,8	60	45	—	—
Морковь		—	60	60	—	—
Горошек зеленый консерв.		—	60	—	—	—
Помидоры свежие		—	50	—	—	—
Сахар		—	2	2	—	—
Соль		4	4	3	4	4
Перец молотый		0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Хрен		15	—	15	—	—
Зелень петрушка		5	5	5	5	5
Сухари		—	15	—	—	—
Бобы зеленые консерв.		—	—	60	—	—
Огурцы		—	—	—	50	—
Лук репчатый		—	—	—	40	40
Томат-пюре		—	—	—	10	10
Чеснок		—	—	—	0,5	—
Лавровый лист		—	—	—	0,02	—
Сметана		—	—	—	—	30
Соя-кабуль		—	—	—	—	4
Выход в граммах	260— 265	310— 314	260— 26?	325— 328	295— 301	
В т. ч. мясо	90	120	90	—	—	—

## 5. Мясные блюда из мяса второго сорта

№ блюда		116	117	118	119	120
Наименование сырья		Говядина отв. с овощами в соусе-хрен.	Гуляш с кар- тофелем	Мясо тушеное с макаронами	Говядина ду- ховая	Солонина отв. с картофельн. поре
Мясо II сорта . . . . .	200	150	200	200	—	—
Солонина . . . . .	—	—	—	—	—	200
Картофель . . . . .	100	250	—	150	—	250
Морковь . . . . .	50	—	—	55	—	—
Репа . . . . .	50	—	—	50	—	—
Капуста свежая . . . . .	40	—	—	—	—	—
Молоко . . . . .	—	—	—	—	—	28
Масло сливочное . . . . .	—	—	—	—	—	10
Томат-пюре . . . . .	—	7,5	—	10	—	—
Чеснок . . . . .	—	0,5	—	—	—	—
Перец молотый . . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист . . . . .	—	0,02	0,02	0,02	—	—
Зелень петрушка . . . . .	5	5	5	5	5	—
Соль . . . . .	4	4	4	4	4	—
Мука пшеничная I сорт . . . . .	—	4	—	—	3	—
Жир животный . . . . .	—	10	4	—	20	—
Лук репчатый . . . . .	—	30	8	—	50	—
Петрушка . . . . .	—	—	8	—	20	—
Макароны . . . . .	—	—	60	—	—	—
Соус № . . . . .	219	—	215	—	—	219
Выход в граммах . . . . .	335— 340	300— 303	320— 325	340— 344	350— 353	—
В т. ч. мясо . . . . .	93	—	90	94	88	—

## 6. Мясные блюда рубленые

№ блюда	121	122	123	124	125	126	127	128	129
Наименование сырья	Котлеты руб- лен. с мака- ронами	Котлеты руб- лен. с карто- фелем	Биточки мяса в смет. соусе с картофелем	Зразы с гречневой кашой	Тефтели с гречневой кашой	Кабачки фарширов. с мясом	Голубцы мясные	Запеканка картофельная с мясом	Маклрон- ник с мясом
Мясо III сорта . . . . .	130	100	130	130	130	70	100	100	100
Хлеб пшен. I с. . . . .	24	18	24	24	20	—	—	—	—
Сухари . . . . .	10	8	10	12	—	—	—	6	—
Жир животн. . . . .	8	24	25	12	12	—	—	15	15
Масло сливочн. . . . .	10	—	—	10	10	7	—	—	10
Картофель . . . . .	—	350	250	—	—	—	—	400	—
Яйцо . . . . .	—	—	—	1/4 шт.	—	—	—	—	1/5 шт.
Крупа гречн. . . . .	—	—	—	75	75	—	—	—	—
Рис . . . . .	—	—	—	—	—	10	16	—	—
Лук зеленый . . . . .	—	—	—	—	15	—	20	—	—
Макароны . . . . .	60	—	—	—	—	—	—	10	80
Морковь . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—

№ блюда	121	122	123	124	125	126	127	128	129
Наименование сырья	котлеты рублен. с макаронами	Котлеты рублен. с картофелем	Биточки мясные в смет. соусе с картофелем	Зразы с гречневой кашей	Тефтели с гречневой кашей	Кабачки фарширов. с мясом	Голубцы мясные	Жаренка картофельная с мясом	Макаронник с мясом
Соль . . . . .	4	3	4	4	4	4	4	4	4
Перец молотый .	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Зелень петрушки .	—	5	5	2	—	5	5	—	—
Томат-пюре . .	—	—	5	—	20	10	10	—	—
Сало свин. (шпиг)	—	—	—	—	3	—	—	—	—
Лук репчатый . .	—	—	—	—	10	—	—	30	30
Мука пшен. I с.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Кабачки . . . .	—	—	30	—	300	—	200	—	—
Капуста свеж . .	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Петрушка . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Сметана . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Соус № . . . . .	215	215	217	215	215	217	217	215	— 6
Выход в граммах	360— 365	325— 329	355— 360	400— 406	380— 386	340— 345	410— 416	340— 347	270— 277
В т. ч. издел. рубл.	130 97	— 130	— 130	— 164	— 144	— 270	— 297	— 297	— —

## 7. Блюда из телятины

№ блюда	130	131	132	133
Наименование сырья	Шницель отбивн. с картофелем	Котлеты телячьи отбивные с гарниром	Телятина жареная с картофелем	Котлеты рубленные из телятины с картофелем
Телятина . . . . .	200	20	200	140
Яйца . . . . .	1/7 шт.	1/7 шт.	—	—
Сухари . . . . .	15	15	22	10
Жир животный . .	30	13	350	25
Масло сливочное . .	5	15	5	5
Картофель . . . . .	250	100	350	250
Морковь . . . . .	—	60	—	—
Горошек зеленый консерв.	—	60	—	—
Помидоры свежие . .	—	50	—	—
Молоко . . . . .	—	—	4	30
Соль . . . . .	4	4	4	4
Сахар . . . . .	—	2	—	—
Перец . . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05
Зелень петрушки . .	5	5	5	5
Мука пшеничная I сорт . .	2	—	—	—
Хлеб пшеничный I . .	—	—	—	24
Выход в граммах . .	270— 278	325— 332	245— 250	285— 290
В т. ч. мясо (котлета) .	118	138 (с косточк.)	88	130

## 8. Блюда из баранины

№ блюда	Наименование сырья	134	135	136	137	138	139	Раци
		Баранина жареная с кашей	Шашлык по-казахски	Грудинка баранья в сухарях карт. пюре	Баранина с овощами (ариш пл.)	Пилав		
Баранина . . . . .	200	250	—	200	200	200	200	—
Грудинка . . . . .	—	—	200	—	—	—	—	—
Жир животный . . . . .	4	3	9	15	14	14	21	—
Масло сливочное . . . . .	15	—	15	—	10	—	—	—
Крупа гречневая . . . . .	75	—	—	—	—	—	150	—
Картофель . . . . .	—	—	250	100	—	—	—	—
Капуста свежая . . . . .	—	—	—	70	—	—	—	—
Рис . . . . .	—	—	—	—	—	50	—	—
Морковь . . . . .	—	—	—	30	—	—	55	—
Репа . . . . .	—	—	—	30	—	—	50	—
Петрушка . . . . .	—	—	—	20	—	—	20	—
Лук репчатый . . . . .	—	50	—	30	40	—	50	—
Помидоры . . . . .	—	100	—	—	—	—	—	—
Лимон . . . . .	—	1/12 шт.	—	—	—	—	—	—
Барбарис . . . . .	—	0,5	—	—	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	—	30	—	—	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	5	5	5	—	—	5	—
Соль . . . . .	4	4	3	4	4	4	4	—
Перец . . . . .	0,05	0,08	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	—
Уксус 3% . . . . .	—	7	—	—	—	—	—	—
Мука пшеничная I сорт . . . . .	—	—	5	3	5	5	3	—
Яйцо . . . . .	—	—	1/1 шт.	—	—	—	—	—
Сухари . . . . .	—	—	15	—	—	—	—	—
Молоко . . . . .	—	—	28	—	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	—	—	—	0,5	0,05	0,05	0,5	—
Лавровый лист . . . . .	—	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02	—
Томат-пюре . . . . .	—	—	—	—	10	10	10	—
Выход в граммах . . .	255 262	210 213	295 301	335 342	345 349	345 349	345 349	—
В т. ч. мясо . . . . .	90	105	106 (паниров.)	92	99	—	—	—

## 9. Блюда из свинины

№ блюда	140	141	142	143	144	145	146
Наименование сырья	Эскалоп из свинины	Котлеты свиные отбивные с карт. пюре	Шницель свиной отбивн. с картоф.	Свинина жарен. с капустой	Котлеты рублен. из свинины	Грудинка свиная колчен. с капуст.	Картофель тушен. с салом
Свинина (карейка) . . . . .	175	175	165	200	110	20	400
Свинина . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Грудинка копчен. . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Масло сливочн. . . . .	19	15	5	—	15	—	—
Картофель . . . . .	50	50	20	—	100	—	—
Грибы бел. конс. . . . .	40	—	—	—	—	—	—
Помидоры свеж. . . . .	50	—	—	—	50	—	—
Яйцо . . . . .	—	1/7 шт.	17 шт.	—	—	—	—
Сухари . . . . .	—	15	15	—	10	—	—
Молоко . . . . .	—	28	—	—	28	—	—
Томат-пюре . . . . .	12	—	—	10	—	10	10
Лук репчат. . . . .	—	—	—	15	—	15	40
Морковь . . . . .	—	—	—	5	60	5	—
Петрушка . . . . .	—	—	—	3	—	3	—
Капуста свеж. . . . .	—	—	200	—	—	20	—
Горошек зелен. конс. . . . .	—	—	—	60	—	—	—
Сахар . . . . .	—	—	5	—	2	5	—
Соль . . . . .	4	3	4	—	4	4	4
Уксус 3% . . . . .	—	—	—	5	—	5	—
Перец молотый . . . . .	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Жир животн. . . . .	18	13	30	8	8	8	—
Зелень петруш. . . . .	5	5	5	5	5	5	2
Мука пшеничн. I с. . . . .	—	—	—	5	2	5	—
Лавров. лист . . . . .	—	—	—	0,02	—	0,02	0,02
Хлеб пшеничн. I с. . . . .	—	—	—	—	24	—	—
Сало свиное (шпиг) . . . . .	—	—	—	—	—	—	40
Соус Л . . . . .	2,5	—	—	—	—	2,5	—
Выход в граммах . . .	340	320	27	260	315	320	280
В т. ч. мясо . . . . .	343	334	27	265	318	324	283
	97	13	(с пашт. и кост.)	118	115	124	—
				(с пашт.)		19	

## 10. Блюда из голья

№ блюда	Наименование сырья	147	148	149	150	151	152	153
		Язык с карт. пюре	Мозги жарен. в сухарях с картофел.	Почки говяжьи по-русски	Гуляш из ливера с картофел.	Желудок жарен. с картофел. и луком	Вымя в красном соусе с кореньями и картофел.	Запеканка кар- тоф. с ливером
Язык (без головы) . . . . .	150	—	—	—	—	—	—	—
Мозги . . . . .	—	200	—	—	—	—	—	—
Почки говяжьи . . . . .	—	—	200	—	—	—	—	—
Ливер . . . . .	—	—	—	200	—	—	—	—
Желудок (обработанн.) . . . . .	—	—	—	—	200	—	—	200
Вымя . . . . .	250	—	250	—	—	350	—	200
Картофель . . . . .	—	250	—	300	—	—	300	350
Репа . . . . .	4	—	30	—	—	4	—	40
Морковь . . . . .	3	—	15	—	—	3	—	50
Петрушка . . . . .	3	—	15	—	—	3	—	20
Сельдерей . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	15
Лук репчатый . . . . .	4	—	30	—	—	54	—	30
Жир животн. . . . .	—	17	18	21	—	18	—	27
Масло сливочн. . . . .	5	—	5	—	—	6	—	6
Томат-шоре . . . . .	10	—	10	12,5	—	—	—	20
Соя-кабуль . . . . .	—	—	8	—	—	—	—	—
Молоко . . . . .	28	—	—	—	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	5	—	5
Перец молот. . . . .	0,05	—	0,05	—	—	0,05	—	0,1
Лавров, лист . . . . .	0,02	0,02	0,02	0,02	—	0,02	0,02	0,02
Зелень петрушка . . . . .	5	5	5	5	—	5	—	5
Мука пшен. I с. . . . .	—	7,5	7	7	—	—	6	—
Яйцо . . . . .	—	1/6шт.	—	—	—	—	—	5
Сухари . . . . .	—	22	—	—	—	—	—	—
Уксус 3% . . . . .	—	4	—	—	—	—	—	—
Перец горошк. . . . .	—	0,05	—	—	—	—	—	—
Огурцы солен. . . . .	—	—	50	—	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	—	—	2	—	—	2	—	—
Кости мясные . . . . .	—	—	60	—	—	5	—	—
Горчица готовая . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Соус № . . . . .	215	—	—	—	—	—	—	215
Выход в граммах . . .	355— 360	310— 314	330— 335	360— 364	300— 308	400— 405	410 417	—
В т. ч. мясо . . . . .	95	154 (с пашт.)	98	104	120	120	—	—

## 11. Блюда из домашней птицы и дичи

№ блюда		154	155	156	157	158	159
	Наименование сырья						
Курица . . . . .	Куры жарен. с картофелем и огурцом	250					
Индейка . . . . .	Куры отварн. с рисом в белом соусе (спрем)	250					
Утка . . . . .	Индейка жарен. с картофелем	250					
Гусь . . . . .	Утка жарен. с яблок.	300					
Заяц . . . . .	Гусь жарен. с капустой	300					
	Заяц жарен. в сметане с картофелем	250					
Шпиг свиной . . . . .							25
Картофель . . . . .		300					350
Рис . . . . .		60					
Масло сливочное . . . . .		10					
Жир животный . . . . .		15					23
Яблоки свежие . . . . .							
Капуста свежая . . . . .							
Томат-пюре . . . . .							
Морковь . . . . .							
Петрушка . . . . .							
Лук репчатый . . . . .							
Уксус 3% . . . . .							
Мука пшеничная 1 с. . . . .							
Сахар . . . . .							
Соль . . . . .		3	2	3	2	3	4
Перец . . . . .							
Лавровый лист . . . . .							
Зелень петрушка . . . . .		5	5	5	5	5	5
Огурец соленый . . . . .		50	218	0,02	0,05	0,02	0,02
Соус № . . . . .							
Выход в граммах . . . . .	300—	370—	275—	265—	260—	395—	
В т. ч. мясо . . . . .	307	378	278	272	27	400	
	115	125	116	115	112	168	
							(пани- рован)

## 12. Овощные блюда

№ блюда	160	161	162	163	164	165	166	167
Наименование сырья	Картофель отварной со сметаной	Рулет картофельный	Картофельная запеканка с овощами и сметаной	Голубцы овощные	Кабачки фаршированные с рисом и яйцами	Фасоль в томате	Грибы свежие бел. в сметане	Сморчки в сметане с картофелем
Картофель . . . . .	450	350	350	60	—	—	—	—
Морковь . . . . .	—	—	50	30	—	—	—	—
Репа . . . . .	30	—	30	30	—	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	25	—	20	—	—	—	—	—
„ зеленый . . . . .	10	—	—	—	—	—	—	—
Морковь . . . . .	—	50	—	—	—	—	—	—
Петрушка . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Рис . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Фасоль . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Яйцо . . . . .	1/10 шт.	1/10 шт.	1/5 шт.	—	—	—	—	—
Томат-пюре . . . . .	—	—	7,5	—	—	—	—	—
Масло сливочное . . .	15	15	15	10	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	4	4	2	—	—	—	—
Перец молотый . . . .	0,05	0,05	0,05	0,02	0,05	—	—	—
Сморчки . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	250
Сметана . . . . .	25	3	25	—	—	—	—	25
Зелень петруш. . . . .	2	2	2	—	—	—	—	—
Сухари . . . . .	3	3	5	2	—	—	—	—
Капуста свеж. . . . .	—	—	—	200	—	—	—	—
Кабачки . . . . .	—	—	—	—	250	—	—	—
Грибы белые свеж. . .	—	—	—	—	—	300	—	—
Сыр . . . . .	—	—	—	—	—	—	5	—
Картофель . . . . .	221	217	217	217	217	—	—	217
Соус . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	217
Выход в граммах . . .	310— 314	320— 324	260— 261	300— 304	340— 348	270— 275	190— 196	320— 27

### 13. Блюда из круп и макаронных изделий

№ блюда	168	169	170	171	172	173	174	175
Наименование сырья								
Крупа гречневая . . . . .	120							
„ ячневая . . . . .								
Пшено . . . . .								
Тыква . . . . .								
Макароны . . . . .								100
Молоко . . . . .		200						100
Творог . . . . .			75					
Сахар . . . . .			10					10
Масло сливочное . . . . .	20		15					15
Соль . . . . .	3		5					3
Яйца . . . . .		1/5 шт.						1/2 шт.
Сухари . . . . .		3						3
Сметана . . . . .		25						
Клюква . . . . .								
Мука с картофелем . . . . .								
Выход в граммах . . . . .	270— 272	450— 452	210— 212	260— 265	290— 295	325— 329	250— 255	285— 291

### 14. Яичные блюда

№ блюда	176	177	178	179	180	181	182
Наименование сырья							
Яйца . . . . .	3 шт.	2 шт.	3 шт.	2 шт.	2 шт.	2 шт.	3 шт.
Жир животн. . . . .	15	15	15	20	15	10	
Картофель . . . . .		150		100			
Шпиг свиной . . . . .							
Зеленый лук . . . . .			20				
Молоко . . . . .			20				
Масло сливочное . . . . .			45				
Грибы свежие белые . . . . .			45				
Сметана . . . . .			75				
Соль . . . . .	1,5	3	1,5	2,5	2	1	1
Выход в граммах . . . . .	125— 128	145— 150	135— 137	185— 190	165— 169	120— 122	135— 140

## 15. Молочные блюда

№ блюда	Наименование сырья	183	184	185	186	187
		Сырники со сметаной	Пудинг из творога	Творог с молоком	Творог со сметаной	Вареники ленивые
Творог . . . . .		150	150	200	150	150
Соль . . . . .		1,5	1,5	—	—	2
Сахар . . . . .		15	15	15	15	10
Мука пшеничная I сорт . . .		20	—	—	—	25
Яйца . . . . .		1/5 шт.	1/4 шт.	—	—	1/4 шт.
Ванилин . . . . .		0,02	0,02	—	—	—
Молоко . . . . .		—	—	250	—	—
Масло сливочное . . . . .		12	5	—	—	10
Сметана . . . . .		30	35	—	50	30
Изюм . . . . .		—	20	—	—	—
Сухари . . . . .		—	5	—	—	—
Крупа манная . . . . .		—	15	—	—	—
Выход в граммах . . . . .		190— 192	215— 220	450— 455	205— 207	240— 242

## IV. Сладкие блюда

№ блюда	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198
	Мусс клюк-венный	Самбук яблочный	Кисель клюквенный	Кисель малин.	Кисель из хлебн. кваса	Кисель молочный	Компот из свежих яблок	Компот из сушеных фрукт.	Пудинг сухарный	Мороженое сливочное 1)	Мороженое фруктовое 1)
Клюква . . . . .	40	—	30	—	—	—	—	—	35	—	—
Сахар . . . . .	40	25	30	30	20	20	40	20	—	225	325
Желатин . . . . .	4	4	12	12	12	12	—	—	—	—	—
Мука картоф. . . .	—	—	—	—	190	—	—	—	—	—	—
Хлебн. квас . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Молоко . . . . .	—	—	—	—	190	—	—	—	100	700	—
Фрукты сушен. . . .	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—
Яблоки свежие . . . .	60	—	—	—	—	150	—	—	50	—	—
Сухари . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Яйца . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	3/4 шт.	3 шт.	—
Изюм . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—
Ванилин . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	0,01	0,02	—
Масло слив. . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—
Курага . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—
Яичн. белок . . . .	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

<sup>1)</sup> раскладка на 1 кг

№ блюда	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198
Наименование сырья											
Ягоды . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Лимонн. кислота . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Малина . . . . .	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—
Выход в граммах	120— 125	120— 125	200	200	200	200	200	200	210— 217	1000	1000

## V. Мучные изделия

№ блюда	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208
Наименование сырья	Пельмени	Пирожки из сдобн. теста с мясом	Пирожки слоеные с капустой	Пирожки из кисл. теста с мясом	Пирожки из кисл. теста с грибами	Пирожки жарен. с мясом	Кулебяка с мясом	Блины со сметаной	Блинчики с мясом и яйцами	Оладьи со сметаной
Мука пшен.	65	40	35	40	40	40	60	60	75	80
Молоко . . . . .	—	—	20	—	—	—	90	90	185	80
Сахар . . . . .	4	—	4	—	4	4	10	10	9	10
Яйцо . . . . .	1/4 шт.	2/5 шт.	8/10 шт.	2/5 шт.	1/5 шт.	2/5 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	8/4 шт.	1/2 шт.
Масло слив.	—	20	29	12	12	12	18	—	10	—
Масло жив. . . . .	100	50	—	—	—	50	75	20	7,5	20
Мясо . . . . .	—	—	—	0,5	0,5	0,5	0,75	2	100	—
Дрожжи . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Капуста свеж.	25	—	40	—	10	—	—	—	—	—
Лук репч. . . . .	—	5	—	—	1	—	—	—	—	—
Грибы бел. суш.	—	—	0,02	—	—	—	—	—	—	—
Лимонн. кисл.	—	0,75	0,75	1	—	—	—	—	—	—
Соль . . . . .	2	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Свинина . . . . .	50	—	—	0,04	—	0,04	—	—	—	—
Перец молот. . .	0,25	0,04	—	—	—	—	—	—	—	—
Сметана . . . . .	—	12	—	—	—	—	—	50	—	50
Укроп . . . . .	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Рис . . . . .	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Сало . . . . .	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—
Выход в граммах.	260— 265	105— 106	105— 108	105— 108	105— 108	120	150— 153	200— 210	250— 253	230

## VI. Соусы (холодные и горячие)

№ блюда	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221
Наимено- вание сырья	Холодный соус майонез (про- вансаль)	Соус-хрен хо- лодный	Соус-хрен со сметан. холодн.	Соус паровой рыбный	Соус томатный рыбный	Соус белый рыбный	Соус красный мясной	Соус пикантн. мясной	Соус сметанный мясной	Соус супрем	Соус-хрен горяч.	Соус бешамель средней густоты	Соус грибной
Кости мясн. рыби.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Масло слив.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Молоко . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Сметана . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Томат-пюре	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мука пшен.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Яйцо (мелт.)	5 шт.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Лимон кисл.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Петрушка .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Лавров. лист	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Перец . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Масло раст.	750	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Горчица (г.)	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Уксус 3%	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Соль . . .	15	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0,2
Хрен . . .	—	450	400	—	—	—	—	—	—	—	—	320	—
Уксус 1,5%	—	700	50	—	—	—	—	—	—	—	—	100	—
Сахар . . .	—	10	10	—	65	40	65	40	250	250	65	—	—
Лук репч. .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	400
Морковь .	—	—	—	—	—	40	—	40	40	—	—	—	—
Жир жив. .	—	—	—	—	—	—	—	50	40	—	—	—	—
Чеснок . . .	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—
Соя-кабуль	—	—	—	—	—	—	—	60	40	—	—	—	—
Грибы б. с.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
Выход в грамм.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	1015	1010	1026										

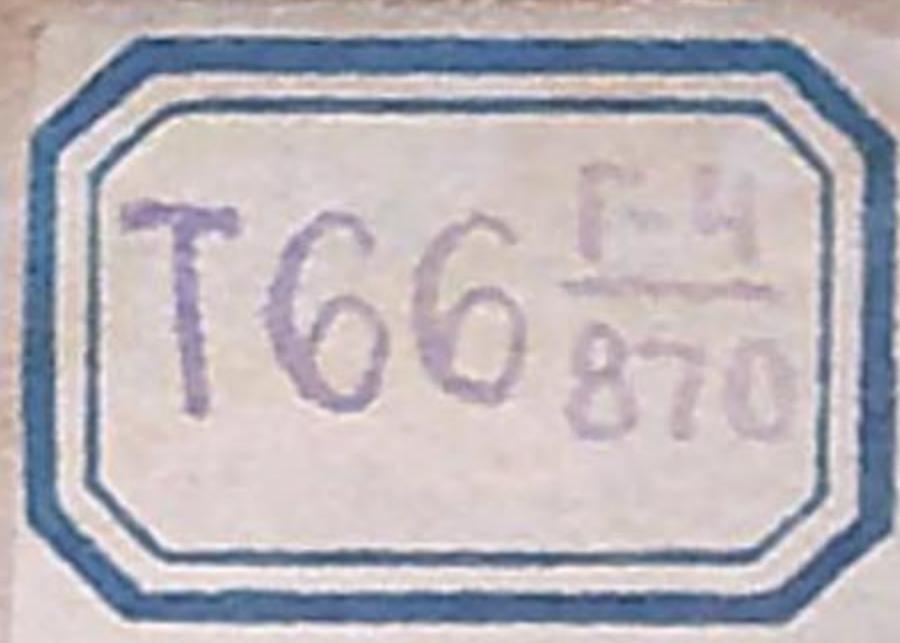
№ 83614

Аен 6978

Ответственный редактор Дыков

Вп 53-484/4

БЕСПЛАТНО



Library  
<http://kulinarniylaretz.w.pw/>