

К 58
20 НАРКОМТОРГ АЗССР

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ
ЭНЗЕМПЛЯР

**СБОРНИК
РАСКЛАДОК
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2—3 КАТЕГОРИЙ

БАКУ
1940

Сборник составлен шеф-поварами
т. т. Самыгиным, Кобызовым, Атакишиевым
и Хидишели.

Экспериментальную работу по нормам раскладок и оп-
ределению выходов проводили в кухнях ресторанов
№№ 5 и 12 Бакинского Треста Столовых, а также ре-
дактировали сборник

т. т. Майсурадзе, Григорян, Хидишели,
Ягмуров, Панджавидзе, Кервалидзе, Самыгин,
Ионесян, Атакишиев, Дзеля и Панин



40-59342

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

ПРЕДИСЛОВИЕ

Настоящий сборник раскладок для предприятий общественного питания 2-й 3-й категории выпускается Народным Комиссариатом Торговли АзССР. Для составления сборника были привлечены члены Кулинарного Совета при НКТ АзССР, а также лучшие повара города Баку. Настоящий сборник содержит раскладки на все основные блюда, включая национальные блюда азербайджанские, грузинские, армянские, изготавливаемые предприятиями общественного питания.

Во всех приведенных в сборнике раскладках продукты указаны весом брутто. Размеры отходов и выходов готовой продукции составлены по таблицам Наркомпищепрома СССР, опубликованным в 1935 г. в 6-м выпуске технико-химической информации. Все указанные в сборнике раскладки экспериментальным путем были проверены в ресторанах Бакинского Треста столовых: № 15, „Восточном ресторане“, № 12 и в ресторане при гостинице „Новая Европа“.

Данная работа была просмотрена и одобрена Отделом столовых, кафе и ресторанов НКТ СССР и Научно-исследовательским институтом торговли и общественного питания НКТ СССР

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

стр	строка, № блюда	Напечатано	Следует читать
2	2 сверху	Кобызовым	Ксбзовым
2	1 снизу	Двелаа	Дзвелаа
3	12 сверху	технито-химической	технито-экономической
5	1	сливки или „маслина“	оливки или маслина
5	3	масло растительное 29	масло растительное 30
6	5	Винигрет	Винегрет
7	7	Куры или „дичь“	Куры или дичь
10	16	муки	мука
17	33	жиры животные	масло растительное
21	46	му а 30% % или манная крупка—10	мука 30% или манная крупка—40
24	52	яйца 1,5; 1	яйцо $\frac{1}{2}$; $\frac{1}{2}$
26	58	сухари 300	судак 300
26	60	хлеб на сухарях	хлеб на сухари
35	82	Скоблянка	Скобленка
43	104	картофель 250;—200	гречневая крупка 50;—45
51	124	яйца $\frac{7}{4}$	яйцо $\frac{1}{4}$
61	151	пропущено молоко	50;—45
65	161	Бегус свиной	Бигос
67	167	рис 15;—200	рис 15;—15
77	204	яйца 5	яйцо 1
77	205	везига	вязига
79	209	масло 23	масло 25
89	241	пропущено кутум	свежий 200;—175
90	243	Вес готовой пор. 485;—485	Вес готовой пор. 525;—525
		рис 345; 345	рис 420;—420
104	285	курдюк 15.—	курдюк 15—15
105	291	рис ханский	рис
109	301	сыр молодой бараний	сыр—брынза
112	311	алча (по 200 гр.)	алча (по 20 гр.)
		сечек	сочок
116	324	масло постное	масло растительное
119	334	сахар 31	сахар 30
120	340, 341	Мус	Мусс

1. Во всех блюдах, где указаны соль, перец и шафран следует читать: соль 5 гр., перец 0,05 гр., шафран 0,01 гр.

2. В № блюда 217 вместо „жиры животные“ следует читать „масло животное или говяжье сало“

3. В № блюда 220 вместо „жиры животные“ надо читать „масло животное или жир курдючный“

4. В №№ блюд 219, 221, 222, 226, 235, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 302 306, 307 вместо „жиры животные“ или „жиры“ надо читать „масло животное“

library

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

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Раскладки повышенного и среднего типа

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
I. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ КУХОННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ		
1. Осетрина под соусом майонез с гарниром		
Осетрина	250	200
Масло растительное	40	30
Яйца	1/2	1/2
Морковь	50	40
Картофель	80	80
Огурцы	25	25
Капорцы	10	10
Гарошек консервированн.	30	20
Сливки или „маслина“	15	10
Уксус	20	15
Горчица	2	2
Зелень	15	15
Раки	2	2
Вес готовой порции	350	280
„ рыбы	120	100
„ соус	80	80
„ гарнир	150	100
2. Салат из красной рыбы		
То же самое, что и майонез		
3. Рыба маринованная		
Судак или осетрина	250	200
Томат пюре	25	20
Масло растительное	29	15
Морковь	80	60
Лук репчатый	50	40
Уксус	30	25
Сахар	3	3
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой продукции	340	280
„ осетрины	140	110
„ маринада	200	170

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
4. Судак заливной		
Судак	300	
Хрен	30	250
Уксус	20	25
Морковь	25	15
Желатин	3	20
Салат зеленый	10	3
Лимон	1/10	10
Перец, лавровый лист	0,2	1/10
Лук	10	0,2
Соль	5	10
		5
Вес готовой порции	255	
„ судака	120	230
		100
5. Винигрет овощной		
Масло растительное	20	15
Картофель	100	100
Огурцы соленые	50	50
Бурак	50	50
Морковь	30	30
Капуста кислая	50	50
Лук	30	30
Уксус	20	20
Сахар	3	3
Горчица готовая	5	5
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Лоби сухое	15	15
Вес готовой порции	280	280
6. Осетрина холодная		
Осетрина	250	200
Огурцы	50	50
Хрен	30	25
Уксус	20	15
Морковь	50	50
Картофель	100	100
Лавровый лист	0,1	0,1
Сахар	3	3

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Зелень	10	10
Соль	5	5
Бурак	100	100
Вес готовой порции	380	340
" осетрины	140	110
" гарнира	240	230
7. Салат из овощей и дичи в соусе майонез		
Куры или "дичь"	250	200
Масло растительное	40	30
Картофель	150	100
Огурцы свежие или маринованные	75	50
Яйца	1 1/2	1
Горчица	2	2
Уксус	10	10
Салат зеленый	25	20
Горошек консервированный	15	10
Соя кабуль	10	10
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Сметана	25	20
Вес готовой порции	410	315
8. Салат из овощей с зеленью и дичью		
Куры или дичь	250	200
Масло прованское	40	30
Салат зеленый	25	20
Помидоры свежие	50	50
Огурцы свежие	50	50
Горошек консервированный	30	20
Капуста цветная	50	50
Картофель	75	75
Бобы (лоби зеленое)	30	25
Перец	0,1	0,1
Горчица	2	2
Соль	5	5
Вес готовой порции	380	380

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Соль	5	5
Лавровый лист	0,1	0,1
Петрушка	10	10
Вес готовой порции	230	180
„ мяса	150	120
12. Тонкий мясной край с гарниром		
Мясо	300	250
Огурцы соленые	40	30
Соя кабуль	10	10
Уксус	15	10
Хрен	25	20
Красная капуста	75	75
Салат	25	25
Помидоры	50	50
Желатин	2	2
Масло животное	10	10
Масло растительное	25	20
Вес готовой порции	310	280
„ мяса	130	110
13. Паштет из дичи		
Куры или „дичь“	100	75
Телятина	50	50
Печень телячья	50	30
Шпиг	30	20
Яйца	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Масло сливочное	20	15
Мадера	25	10
Вес готовой порции	190	140
14. Сосиски с картофел. пюре		
Сосиски	150	150
Картофель	250	250
Молоко	50	50
Жиры животные	20	20
Томат	10	10

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Муки 30%	5	5
Соли	5	5
Зелень	15	15
Общий вес порции	400	400
Сосиски	150	150
Гарнир	200	200
Соус	50	50
15. Сосиски с капустой		
Сосиски	150	150
Капуста свежая	250	250
Капуста квашеная	200	200
Уксус	10	10
Томат-пюре	30	30
Сахар—песок	5	5
Мука 30%	5	5
Лук репчатый	30	30
Жиров	20	20
Соя кабуль	10	10
Соль	5	5
Зелень	15	15
Общий вес порции	400	400
Сосиски отварные	150	150
Гарнир	220	220
Соус	30	30

II. ЖИДКИЕ БЛЮДА

16. Борщ украинский

Мясо говяжье	100	50
Жиры животные	15	12
Капуста свежая	75	75
Бурак	75	75
Картофель	150	100
Морковь	25	20
Лук	30	25
Томат	20	15
Уксус	10	10
Муки 30%	5	5

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Сметана	20	15
Или мацони	30	25
Сахар	3	3
Перец	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
В т. ч.: вес готовой порции		
" " основного	550	550
" " мяса	230	200
	45	22,5
17. Борщ флотский		
То же самое, что украинский		
18. Борщ бурачный		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Бурак	200	175
Картофель	100	100
Морковь	25	25
Лук	30	25
Томат	20	15
Уксус	10	10
Сметана	20	15
Или мацони	30	25
Сахар	3	3
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Муки 72%	5	5
Вес готовой порции		
" основного	550	550
" мяса	200	175
	45	22,5
19. Щи ленивые		
Мясо	100	50
Жиры	15	12
Мука	5	5
Капуста свежая	150	150
Картофель	120	100

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Морковь	50	40
Лук	30	25
Томат	15	10
Или помидоры	75	75
Сметана	20	15
Или мацони	30	25
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ основного	210	190
„ мяса	45	22,5
20. Щи суточные		
То же самое, что и ленивые, только капуста кислая		
21. Щи зеленые		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Шпинат	50	100
Щавель	100	50
Лук зеленый	40	30
Картофель	100	100
Сметана	20	15
Или мацони	30	25
Яйца	1/4	1/4
Мука 30%	8	5
Перец	0,1	0,1
Укроп	1,5	1,5
Лавровый лист	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	45	22,5
22. Щи с яблоками		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Капуста свежая	150	120

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Яблоки	50	50
Морковь	25	25
Лук	30	25
Томат	20	20
Мука 30%	5	5
Сметана	20	15
Перец	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Картофель	100	100
Вес готовой порции	550	550
„ основного	230	200
„ мяса	45	22,5
23. Суп рисовый с томатом		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Рис	25	20
Картофель	100	100
Морковь	30	25
Томат	10	8
Или помидоры	50	40
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Лук репчатый	25	20
Перец сладкий	10	10
Вес готовой порции	550	550
„ основного	200	170
„ мяса	45	22,5
24. Суп перловый		
Мясо	100	50
Жиров животных	15	12
Крупа перловая	30	25
Картофель	100	100
Морковь	20	20
Лук	15	15
Молоко	30	30
Лавровый лист	0,1	0,1

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Зелень	15	15
Лимон	1/10	—
Вес готовой порции	550	550
„ основного	200	180
„ мяса	45	22,5
25. Суп лапша		
Мясо говяжье	100	50
Жиры животные	15	12
Мука 30%	40	35
Яйца	1/4	1/4
Лук	10	10
Морковь	10	10
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Лавровый лист	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	100	80
„ мяса	45	22,5
26. Суп из макарон		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Макарон	30	25
Картофель	100	100
Морковь	25	25
Лук	15	15
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ основного	175	160
„ мяса	45	22,5

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
27. Суп манный		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Картофель	150	150
Морковь	50	40
Манная крупа	12	12
Лук	30	25
Перец	0,1	0,1
Молоко	30	30
Зелень	15	15
Соль	5	5
Лавровый лист	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	135	130
„ мяса	45	22,5
28. Суп рассольник		
Почки	100	80
Кости	100	100
Жиры животные	15	12
Картофель	150	120
Огурцы соленые	75	60
Пастернак	25	25
Морковь	25	25
Сметана	30	20
Лук	30	25
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	195	145
„ мяса	48	38
29. Суп с фрикадельками		
Мясо	100	80
Жиры животные	15	12
Картофель	200	150
Морковь	50	40
Лук	25	20

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Яйцо	1/10	1/10
Вес готовой порции	550	550
„ основного	160	125
„ мяса	45	30
30. Суп из свежих овощей		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Цветная капуста	75	75
Зеленое лоби	50	40
Помидоры свежие	100	80
Лук сухой	25	20
Картофель	150	120
Лавровый лист	0,1	0,1
Соль	5	5
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	210	185
„ мяса	45	22,5
31. Суп гороховый		
Мясо	100	50
Жиры животные	15	12
Горох	40	30
Картофель	100	100
Морковь	20	20
Лук	20	20
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	200	165
„ мяса	45	22,5

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
32. Солянка сборная		
Баранина	50	50
Почки	50	50
Ветчина	30	25
Жиры животные	15	12
Огурцы соленые	50	40
Капорцы	20	15
Лук	40	35
Томат	15	10
Сметана	20	15
Лавровый лист	0,1	0,1
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	80	70
„ мяса	80	75
33 Солянка рыбная		
Рыба красная	200	150
Жиры животные	15	12
Огурцы	50	40
Лук	50	50
Томат	20	15
Капорцы	20	20
Маслины	10	10
Лимон	1/10	1/10
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Хрящи	30	30
Вес готовой порции	550	550
„ основного	110	100
„ рыбы	110	80
„ хрящей	20	20
34. Уха (уха по домашнему)		
Рыба красная (севрюга или частиковая рыба)	200	150
Икра паюсная	8	8
Лук	30	30

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лимон	1/10	1/10
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Яйца	1/2 шт.	1/2 шт.
Вес готовой порции	550	550
„ рыбы	110	80
35. Суп молочный		
Рис	30	25
Молоко	300	250
Масло сливочное	5	5
Сахар	8	8
Соль	3	3
Вес готовой порции	450	450
„ основного	120	100
36. Лапша молочная		
Мука 30%	40	35
Яйца	1/4	1/4
Молоко	300	250
Масло сливочное	10	10
Сахар	5	5
Соль	3	3
Вес готовой порции	450	450
„ основного	100	85
37. Суп из цветной капусты		
Цветная капуста	150	120
Жиры животные	20	15
Мясо	100	50
Молоко	50	50
Мука 30%	10	10
Яйца	1/4	1/4
Булка 30% помола	50	40
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	45	22,5

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
38. Суп пюре из горошка		
Мясо говяжье	100	50
Жиры животные	20	15
Горошек консервированный	100	80
Или зеленый	150	120
Мука 30%	15	12
Лук	10	10
Морковь	10	10
Молоко	50	50
Яйцо	1/4	1/4
Булка 30% помола	50	40
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	45	22,5
39. Суп-пюре из картофеля		
Мясо	100	50
Жиры животные	20	15
Картофель	250	220
Морковь	10	10
Лук	10	10
Мука 30%	10	10
Молока	50	50
Яйца	1/4	1/4
Булка 30% помола	50	40
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	45	25,5
40. Суп-пюре из гороха		
Мясо	100	50
Жиры животные	20	15
Горох	80	80
Молоко	50	50
Яйца	1/4	1/4
Булка 30% помола	60	50
Лук	10	10
Мука 30%	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	45	22,5
„ гренки	30	25

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
41. Суп-пюре перловый		
Мясо	100	50
Жиры животные	20	15
Крупа перловая	35	30
Молоко	50	30
Булка 30% помола	50	50
Яйца	1/4	40
Лук	10	10
Морковь	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
" мяса	45	22,5
42. Суп-пюре рисовый с томатом		
Мясо	100	50
Жиры животные	20	15
Рис	25	20
Томаты или помидоры	15	12
Мука 30%	100	80
Морковь	10	10
Лук	10	10
Лавровый лист	10	10
Соль	0,1	0,1
" "	5	5
Вес готовой порции	550	550
" мяса	45	22,5
43. Суп-пюре из моркови		
Мясо	100	50
Жиры животные	20	15
Морковь	150	150
Мука 30%	10	10
Булка 30% помола	50	40
Молоко	10	10
Яйца	50	50
Лук	1/4	1/4
Соль	5	4
Вес готовой порции	550	550
" мяса	45	22,5

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
44. Суп со шпинатом		
Мясо	100	50
Жиры животные	20	15
Щавель	70	60
Шпинат	70	60
Яйца	1/4	1/4
Молоко	50	50
Морковь	10	10
Лук	10	10
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Картофель	50	50
Хлеб белый	30	30
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	45	22,5
45. Раковый суп		
Раки	200	200
Жиры животные	25	20
Судак	150	120
Мука 30%	15	12
Яйца	1/2	1/2
Молоко	50	50
Морковь	10	10
Лук	10	10
Лавровый лист	0,1	0,1
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	550	550
46. Бульон с клецками		
Мясо (для оттяжки)	40	40
Масло животное	20	15
Мука 30% или манная крупа	10	35
Морковь	10	10
Яйца	1/2	1/2
Лук	10	10
Лавровый лист	0,1	0,1

Наименование блюд и продуктов	Вес брутто в граммах	
	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
Зелень	15	15
Соль	5	5
Кости для навара	100	100
Вес готовой порции	550	550
„ основного	150	135
47. Суп с пельменями		
Мясо говяжье	125	125
Жиры животные	15	15
Мука 30%	35	35
Морковь	15	15
Лук	30	30
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса (гот. пельм.)	160	160
48. Суп с ушками		
Мясо	125	100
Жиры животные	15	12
Мука 30%	35	35
Морковь	15	15
Лук	30	25
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Лавровый лист	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ основного	60	60
„ мяса	55	45
49. Бульон с гренками		
Мясо	50	40
Кости	100	100

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Сыр голландский	10	10
Булка 30% помола	50	50
Морковь	15	15
Лук	15	15
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	400
„ гренок	50	40
50. Бульон с пирожками		
Мясо	100	70
Жиры животные	20	15
Яйца	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Мука 30%	40	35
Лук	25	20
Морковь	15	15
Зелень	15	15
Соль	5	5
Рис	15	10
Вес готовой порции	400	400
„ пирожков	100	80
51. Бульон с шинков. овощами		
Кости	100	100
Мясо говяжье	40	40
Яйца	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{5}$
Морковь	50	50
Лоби зеленое	30	30
Горошек зеленый	30	25
Соль	5	5
Зелень	15	15
Капуста цветная	50	40
Вес готовой порции	500	500
„ основного	100	90

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
52. Бульон с яйцом и кореньями		
Мясо	50	40
Кости	100	100
Яйца	1,5	1
Морковь	50	40
Лоби	30	25
Зеленый горошек	30	25
Лук	15	15
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ основного	90	75
53. Бульон с запечен. рисом		
Мясо	1 яйцо	1 яйцо
Жиры животные	50	40
Яйца	10	10
Рис	1/2	1/2
Сыр голландский	30	25
Лук	15	12
Морковь	10	10
Перец	10	10
Зелень	0,1	0,1
Соль	5	5
Кости	1/10	1/10
Вес готовой порций	100	100
„ основного	550	550
54. Бульон с рисом и лоби		
Жиры животные	50	40
Яйца	15	12
Рис	100	100
Сыр голландский	25	20
Лук	30	25
Морковь	10	10
Перец	30	25
Зелень	1/2	1/4
Соль	10	10

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Зелень	15	15
Соль	5	5
Лоби зеленое	30	30
Вес готовой порции	550	550
„ основного	150	120
55. Лапша грибная		
Грибы сухие	15	15
Мука 30%	25	20
Картофель	50	50
Лук	25	20
Масло растительное	15	12
Лавровый лист, перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	550	550
„ основного	175	155
56. Окрошка		
Мясо	100	80
Огурцы свежие	125	100
Лук зеленый	50	50
Яйца	1/2	1/2
Сметана	40	30
Сахар	5	5
Квас	350	350
Укроп	20	20
Соль	5	5
Горчица	0,1	0,1
Вес готовой порции	550	550
„ основного	150	135
„ мяса	45	36
57. Суп фруктовый		
Вишни свежие	150	120
Сахар	35	30
Рис	25	20
Сметана	20	15
Вес готовой порции	550	550
„ основной	150	135

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	

III. РЫБНЫЕ БЛЮДА

58. Судак отварной

(Соус с маслом и яйцом)

Сухари	300	250
Масло животное	30	25
Яйца	1	$\frac{1}{2}$
Лимон	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Картофель	250	200
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5

Вес готовой порции

350

„ судака

170

290
140

59. Судак в тесте

Судак	300	250
Масло животное	35	30
Картофель	250	200
Яйца	1	$\frac{1}{2}$
Мука 30%	25	20
Сахар	3	3
Томат	20	15
Лимон	$\frac{1}{10}$	$\frac{1}{10}$
Соль	5	5
Зелень	15	15

Вес готовой порции

370

„ судака

180

285
150

60. Судак жареный в сухарях

Судак	250	250
Жиры	30	30
Хлеб на сухарях	30	30
Мука 30%	5	5
Яйцо	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{5}$
Картофель	200	200

library

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

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лимон	1/4	1/4
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	230	230
„ судака	130	130
„ гарнира	100	100
61. Судак жареный в муке		
Судак	250	250
Жиры	30	30
Мука 30%	10	10
Картофель	200	200
Лимон	1/4	1/4
Зелень	1/10	1/10
Вес готовой порции	260	260
„ судака жар. с кост.	150	150
„ гарнира	110	110
62. Сазан жареный с картофелем		
Сазан	250	250
Масло растительное	30	30
Картофель	250	250
Мука 30%	10	10
Томат	5	5
Перец	0,5	0,5
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	270	270
„ сазана жареного	120	120
„ гарнира	100	100
„ подливки	50	50
63. Котлеты из судака		
Судак	250	200
Жиры животные	30	20
Молоко	50	50

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Хлеб на сухари	60	
Горошек зеленый (консервир.)	50	50
Картофель	250	50
Яйца	$\frac{1}{6}$	250
Перец, лавровый лист	0,2	$\frac{1}{6}$
Соль	5	0,2
Зелень	15	5
Вес готовой порции	410	15
" котлет	220	360
" гарнира	160	170
" подливки	30	160
64. Осетрина отварная		30
Осетрина	300	250
Жиры животные	15	12
Картофель	250	200
Лук	10	10
Морковь	10	10
Хрен	50	40
Уксус	50	40
Сахар	3	3
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	350	300
" осетрины	168	140
65. Осетрина паровая		
Осетрина	250	200
Жиры животные	30	20
Картофель	200	150
Шампиньон свежий (или консер. 30 гр.)	50	40
Лимон	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{6}$
Вино белое	30	30
Мука 30%	10	8
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	310	250
" осетрины	120	95

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
66. Осетрина или севрюга отварная в соусе томат с шампиньоном		
Осетрина или севрюга	200	200
Шампиньонов	25	25
Лимон	1/10	1/10
Зелень (петрушка)	5	5
Картофель	200	200
Мука 30%	5	5
Томат	25	25
Жиры	10	10
Соли	7	7
Вес готовой порции	310	310
Рыба паровая	100	100
Гарнир	170	170
Подливка	40	40
67. Осетрина или севрюга отварная (по русски) соус лук. с корниш.		
Осетрина или севрюга	200	200
Петрушка	15	15
Морковь	20	20
Капорцы	10	10
Оливки	10	10
Грибы белые консерв.	25	25
Картофель	200	200
Огурцы соленные	50	50
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Жиры	10	10
Мука 30%	5	5
Томат	25	25
Вес готовой порции	370	370
» рыбы гот. паров.	100	100
» гарнира	230	230
» подливы	40	40
68. Лососина в томатном соусе		
Лососина	250	250
Масло животное	20	20

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Томат	25	
Мука	5	25
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	250	
„ лососины готов.	150	250
„ соуса	100	150
69. Осетрина жареная в сухарях		
Осетрина	300	
Масло сливочное	40	250
Картофель	200	30
Лимон	1/4	200
Хлеб на сухари	40	1/8
Яйца	1/5	30
Мука 30%	8	1/8
Перец	0,1	5
Соль	5	0,1
Зелень	15	5
Вес готовой порции	310	
„ осетрины	190	255
„ гарнира	100	140
70. Солянка рыбная		
Осетрина или севрюга	250	200
Масло сливочное	25	20
Капуста свежая	250	200
Томат	25	20
Сахар	3	3
Огурцы соленые	50	40
Капорцы	20	15
Маслины и сливки	10	10
Сыр голландский	15	10
Лимон	1/10	1/10
Лук	50	40
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	390	375

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
71. Осетрина, запеченная с картофелем в сметане		
Осетрина	250	200
Масло сливочное	25	20
Сметана	30	20
Мука 30%	10	8
Лук	50	40
Лимон	10	10
Картофель	200	150
Зелень	30	30
Соль	5	5
Сыр голландский	15	10
Вес готовой порции	350	300
„ осетрины	140	110
72. Судак, запеченный под молочным соусом		
Осетрина	250	200
Или судак	300	250
Масло сливочное	25	20
Мука 30%	20	20
Шампиньон консервир.	20	20
Молоко	100	75
Сыр голландский	15	10
Яйца	1/4	1/5
Лимон	1/10	1/10
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	300	240
„ основного (судак)	140	110
„ соуса	160	130
IV. ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА		
73. Почки в томатном соусе		
Почки говяжьи	250	200
Жиры животные	25	20
Помидоры	100	80
Или томат	25	20

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Шампиньоны или соленые грибы	30	
Лук	20	25
Соя кабуль	15	15
Молоко	20	10
Мука 30%	8	15
Картофель	150	5
Перец	0,1	100
Соль	5	0,1
		5
Вес готовой порции	310	
„ мяса	115	275
		90
74. Почки, жареные в масле и лимонном соку		
Почки	300	
Жиры животные	25	250
Лимон	1/4	20
Соль	5	1/6
Зелень	15	5
Перец	0,1	15
		0,1
Вес готовой порции	160	
„ мяса	140	135
		115
75. Почки с солеными огурцами		
Почки	250	200
Жиры животные	25	20
Огурцы соленые	50	50
Лук репчатый	25	20
Морковь	25	20
Томат	10	10
Мука 30%	8	5
Картофель	200	150
Соя кабуль	10	10
Перец	0,1	0,1
Зелень	20	20
Соль	5	5
Вес готовой порции	335	290
„ мяса	115	90

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
76. Почки в сухарях с лимоном		
Почки	300	250
Жиры животные	25	20
Хлеб на сухари	40	30
Картофель	250	200
Лимон	1/4	1/6
Мука 30%	8	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Яйца	1/4	1/4
Вес готовой порции	320	240
" мяса	140	115
77. Почки в сметане		
Почки	300	250
Жиры животные	30	20
Сметана	50	30
Муки 30%	8	15
Сыр голландский	20	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	220	185
" мяса	140	115
78. Белое мясо на вертеле		
Белое мясо	500	500
Перец	0,1	0,1
Зелень	20	20
Соль	5	5
Лук	100	100
Вес готовой порции	250	250
" мяса	150	150

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
79. Белое мясо в муке		
Белое мясо	300	300
Жиры	25	25
Мука 30%	10	10
Картофель	200	200
Лимон	1/4	1/4
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
Белое мясо	220	220
Гарнир	100	100
	120	120
80. Фаршмак (из дичи) в сметане		
Курица или дичь	250	200
Картофель	200	150
Селедка	50	50
Масло сливочное	25	20
Яйца	1/2	1/2
Сыр голландский	15	15
Соя кабуль	10	10
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Сметана	20	15
Вес готовой порции		
	325	275
81. Бефстроганов		
Мясо говяжье	300	250
Масло животное	30	25
Лук	30	25
Сметана	30	20
Картофель	250	200
Соя кабуль	10	10
Томат	15	10
Мука 30%	8	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	375	300

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
82. Скоблянка		
Мясо говяжье	300	250
Масло животное	30	20
Лук	30	20
Сметана	30	20
Картофель	250	200
Мука 30%	8	5
Соя кабуль	10	10
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Томат	30	30
Вес готовой порции	375	300
83. Гуляш		
Мясо	250	200
Жиры животные	30	20
Картофель	250	200
Лук	40	30
Томат	20	15
Соя-кабуль	10	10
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Мука		
Вес готовой порции	335	275
84. Соус из баранины с томатом и сметаной		
Баранина	250	200
Жиры животные	30	20
Лук	50	40
Мука 30%	8	5
Томат	15	10
Сметана	30	20
Чеснок	2	2
Лавровый лист, перец	0,2	0,2

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Картофель	250	
Соль	5	200
Зелень	15	5
		15
Вес готовой порции	350	300
85. Баранина жареная		
Баранина	200	
Жиры животные	25	200
Лук репчатый	40	25
Картофель	250	40
Томат	10	250
Соя-кабуль	10	10
Шампиньон	20	10
Перец	0,1	20
Соль	0,5	0,1
Зелень	15	0,5
		15
Вес готовой порции	280	280
„ мяса	110	110
„ гарнира	120	120
„ соуса	60	60
86. Рагу		
Мясо-баранина	250	200
Жиры животные	30	20
Морковь	50	40
Лук	30	20
Картофель	250	200
Томат	15	10
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	375	330
87. Дичь в соусе		
Дичь	250	200
Жиры животные	30	20
Шампиньон консервиров.	30	20

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Соя кабуль	10	10
Вино белое	30	20
Белое мясо	25	20
Мука 30%	8	5
Белый хлеб на гренки	100	75
Томат	10	10
Оливки	15	10
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	320	250
88. Филе с шампиньонным соусом и гарниром		
Мясо	300	250
Жиры животные	30	20
Шампиньон консерв.	30	20
Булки 30% помола	100	75
Вино Мадера	30	20
Соя кабуль	10	10
Томат	15	10
Или помидоры	100	75
Картофель	250	200
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	310
„ мяса	130	105
„ соуса	110	90
„ гарнира	160	115
89. Филе под соусом на красном вине		
Мясо говяжье	300	250
Жиры животные	35	25
Уксус	30	20
Лук репчатый	30	20
Эстрогон „тархун“	5	5
Яйца	1	1/2
Мука 30%	8	5
Соя кабуль	10	10
Булка 30% помола	100	75

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Картофель	200	150
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вино красное	20	20
Вес готовой порции	370	290
„ мяса	130	105
„ соуса	120	100
„ гарнира	120	85
90. Филе с гарниром		
Мясо	300	250
Жиры животные	25	20
Морковь	50	50
Картофель	150	100
Мука 30%	5	5
Томат	5	5
Соя-кабуль	10	10
Вино „Мадера“	20	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Вес готовой порции	295	255
„ мяса	130	105
„ соуса	50	50
„ гарнира	115	100
91. Филе с гарниром из зелени		
Мясо	300	250
Жиры животные	25	20
Капуста цветная	50	50
Горошек консерв.	40	30
Картофель	200	150
Булка 30% помола	50	40
Соль	5	5
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	330	285
„ мяса	130	105
„ гарнира	200	180

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
92. Бифштекс с яйцом		
Мясо	300	250
Жиры животные	30	20
Картофель	300	250
Яйца	1	1
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,5
Соль	5	5
Вес готовой порции		
" мяса	310	260
" гарнира	130	105
93. Бифштекс с жарен. луком и картоф.		
Мясо говяжье	300	250
Жиры животные	30	25
Картофель	300	250
Лук	100	75
Соль	5	5
Зелень	15	15
Перец	5	5
Вес готовой порции		
" мяса	290	335
" гарнира	130	150
94. Бифштекс кровяной		
Мясо	300	250
Жиры животные	30	20
Картофель	300	250
Хрен	30	25
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции		
" мяса	305	235
" гарнира	140	110
	165	125

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
95. Лангет с соус. луков. с огурцами		
Мясо говяжье	300	
Масло животное	25	250
Картофель	300	20
Лук	30	250
Огурцы соленые	30	25
Томат	10	25
Мука 30%	5	8
Соя кабуль	10	5
Перец	0,1	10
Зелень	15	0,1
Соль	5	15
Вино белое	10	5
		5
Вес готовой порции	400	
" мяса	130	320
" гарнира	120	105
" соуса	150	95
		120
96. Лангет натуральный		
Мясо говяжье	300	
Масло животное	25	250
Картофель	300	20
Зелень	15	250
Соль	5	15
Перец	0,1	5
Горошек зеленый консерв.	20	0,1
		15
Вес готовой порции	280	
" мяса	130	235
" гарнира	150	105
		125
97. Филе жареный (на плите)		
Мясо говяжье	350	300
Масло прованское	15	10
Лук	100	75
Экстрогон „Тархун“	5	5
Помидоры	100	75
Уксус	15	10
Лимон	1/4	1 6

library

http://kulinaripixdorotz.w.pw/

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)		Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)	
	Вес брутто в граммах			
Перец	0,1	0,1		
Зелень	15	15		
Соль	5	5		
Вес готовой порции	295	325		
" мяса	230	200		
" гарнира	165	125		
98. Филе жареное с соусом со сметаной				
Мясо г. вяж.	300	250		
Жиры животные	25	20		
Лук	50	40		
Сметана	30	20		
Картофель	250	200		
Мука 30%	8	5		
Соя кабуль	10	10		
Томат	10	10		
Перец	0,1	0,1		
Зелень	15	15		
Соль	5	5		
Вес готовой порции	320	275		
" мяса	130	105		
" гарнира	90	70		
" с уса	100	100		
99. Голстый край с гарниром				
Мясо говяжье	300	200		
Масло сливочное	25	20		
Картофель	200	150		
Морковь	50	40		
Горошек консервир.	30	20		
Капуста цветная	50	50		
Хрен	30	30		
Зелень	15	15		
Перец	0,1	0,1		
Соль	5	5		
Вес готовой порции	365	270		
" мяса	157	105		
" гарнира	208	165		

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
100. Толстый край с картофелем		
Мясо говяжье	300	
Картофель	250	200
Мол ко	50	200
Масло животное	25	40
Мука 30%	5	20
Хрен	40	5
Зелень	15	30
Перец	0,1	15
Соль	5	0,1
Сметана	50	5
Вес готовой порции	345	40
„ мяса	157	275
„ гарнира	188	105
101. Битое мясо жареное с луком		
Мясо говяжье (вырезка)	300	
Жиры животные	25	250
Лук	100	20
Картофель	200	75
Перец	0,1	150
Зелень	15	0,1
Соль	5	15
Вес готовой порции	240	5
„ мяса	125	190
„ гарнира	115	105
102. Мясо жареное в сухарях с луком		
Мясо говяжье	250	200
Масло животное	25	20
Картофель	200	150
Хлеб на сухари	40	30
Лук	100	75
Яйца	1/6	1/8
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	275	210
„ мяса	160	125
„ гарнира	115	85

library
<http://kulinarniy.larets.w.pw/>

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
103. Зразы рубленые с картофелем		
Мясо	200	150
Масло сливочное	25	20
Яйца	1/2	1/4
Картофель	250	200
Томат	10	8
Мука 30%	5	5
Лук	50	40
Хлеб на сухари	40	30
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
" мяса	360	290
" гарнира	200	150
" соуса	110	90
104. Зразы с гречневой кашей		
Мясо	250	200
Масло сливочное	25	20
Шпиг	20	15
Лук	50	40
Хлеб на сухари	50	40
Картофель	250	200
Томат	10	8
Мука 30%	8	5
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции		
" мяса	375	290
" гарнира	190	150
" соуса	110	90
105. Поджарка		
Мясо	300	250
Масло сливочное	30	25
Картофель	250	200
Лук	100	75

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	275	220
" мяса	135	110
" гарнира	140	110
106. Барашек по домашнему		
Баранина	250	200
Масло сливочное	30	25
Лук	80	50
Картофель	300	250
Зелень	15	15
Соль	5	5
По сезону помидоры	100	80
Чеснок	0,2	0,2
Вес готовой порции	390	310
" мяса	115	90
" соуса и гарнира	275	220
107. Барашек с баклажанами		
Баранина	250	200
Масло сливочное	30	25
Лук	50	40
Баклажаны	100	75
Помидоры	150	100
Картофель	150	150
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	415	380
" мяса	115	108
" соуса	300	272
108. Котлеты натуральные бараньи с гарниром		
Баранина	300	200
Жиры животные	30	20
Горошек зеленый	30	25

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Картофель	200	200
Морковь	50	40
Капуста цветная	50	40
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	325	260
" мяса	150	105
" гарнира	175	155
109. Котлеты бараньи в тесте с гарниром		
Баранина или кури	250	200
Жиры животные	35	30
Мука 30%	30	20
Яйца	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Картофель	150	150
Горошек зеленый	30	25
Капуста цветная	50	40
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	350	280
" мяса	210	150
" гарнира	140	130
110. Котлеты рубленые		
Баранина или говяжье мясо	200	175
Жиры животные	25	20
Хлеб	40	30
Мука 30%	20	15
Яйца	$\frac{1}{6}$	$\frac{1}{8}$
Картофель	150	150
Рис	30	30
Морковь	50	50
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	355	330
" котлеты	190	165
" гарнира	165	165

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Бес брутто в граммах	
111. Котлеты пожарские куриные		
Курица	250	200
Масло сливочное	30	25
Булка 30% помола	100	60
Яйца	1/4	1/6
Картофель	200	150
Горошек зеленый	30	25
Капуста цветная	50	40
Шпинат	75	75
Или помидоры	100	80
Зелень	15	15
Соль	5	5
Молоко	50	25
Вес готовой порции	280	295
" мясо	180	150
" гарнира	200	145
112. Котлеты отбивные куриные		
Курица	300	250
Масло сливочное	30	30
Булка 30% помола	100	60
Яйца	1/2	1/4
Зеленый горошек	30	30
Капуста цветная	50	40
Картофель	200	150
Зелень	15	15
Соль	5	5
Мука	5	5
Помидоры	100	100
Вес готовой порции	390	315
" куриного мяса	100	130
" гарнира	240	185
3. Котлеты куриные фаршированные с маслом		
Курица	300	250
Масло сливочное	50	40
Булка 30% помола	100	60
Яйца	1/2	1/4
Зеленый горошек	50	40

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Цветная капуста	50	40
Картофель	200	150
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	375	300
" мяса	160	140
" гарнира	215	160
114. Котлеты куриные из филе фаршированные с молочным соусом		
Курица	300	250
Масло сливочное	40	35
Булка 30% помола	100	60
Яйца	1/2	1/4
Муки 30%	20	15
Молоко	50	40
Шампиньон свежий	30	25
Вино Мадера	20	15
Томат	5	5
Зелень	15	15
Соль	5	5
Картофель	200	150
Горошек зеленый	30	30
Цветная капуста	50	40
Вес готовой порции	375	305
" мяса	160	140
" гарнира	215	165
" соуса	50	40
115. Котлеты паровые с соусом белым и гарниром		
Телятина, баранина или куры	250	200
Масло коровье	30	20
Рис	50	40
Шампиньон консервир.	20	15
Яйца	1/4	1/6
Мука 30%	15	10
Зелень	15	15

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в грамма	
Перец	0,1	
Соль	5	0,1
Лимонная кислота	0,01	5
		0,01
Вес готовой порции	350	
„ мяса	125	275
„ соуса	100	100
„ гарнира	125	75
		100
116. Котлеты отбивные		
Телятина, баранина или свинина	250	
Масло коровье	30	200
Картофель	200	20
Капуста цветная	75	150
Горошек зеленый	30	50
Хлеб на сухари	40	30
Яйца	1/4	30
Перец	0,1	1/8
Соль	5	0,1
Зелень	15	5
		15
Вес готовой порции	350	
„ котлеты	175	290
„ гарнира	155	150
		140
117. Котлеты телячьи натуральные		
Телятина	300	250
Масло коровье	30	20
Картофель	200	150
Капуста цветная	75	50
Горошек зеленый	30	30
Морковь	50	40
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	330	265
„ мяса	150	125
„ гарнира	180	140

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
118. Биточки с луком		
Мясо говяжье	200	150
Масло животное	30	20
Хлеб	60	50
Лук	40	25
Томат	10	8
Мука 30%	8	5
Сметана	30	20
Яйца	1/4	1/6
Картофель	150	150
Рис	40	30
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	415	355
" мяса	190	165
" гарнира	165	140
" подливки	60	50
119. Биточки из курицы		
Курица	250	175
Масло коровье	30	25
Хлеб	60	50
Зеленый горошек	40	40
Цветная капуста	75	50
Картофель	150	150
Зелень	15	15
Соль	5	5
Молоко	20	20
Вес готовой порции	315	280
" биточков	175	150
" гарнира	140	130
120. Биточки в сметане с луком		
Мясо говяжье или телятина	200	150
Масло животное	30	20
Хлеб	60	50
Картофель	30	250
Лук	50	30
Сметана	40	25
Мука 30%	8	5

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Яйца	$\frac{1}{4}$ 15	$\frac{1}{6}$ 15
Зелень	5	5
Соль	0,1	0,1
Перец		
Вес готовой порции	380	325
„ биточков	190	165
„ гарнира	130	110
„ подливы	60	50
121. Биточки в сметане		
Мясо говяжье	200	150
Масло животное	30	20
Хлеб	60	50
Картофель	300	250
Сметана	40	25
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{6}$
Мука 30%	8	5
Зелень	15	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	380	325
„ мяса	190	165
„ гарнира	130	110
„ подливы	60	50
122. Тефтели с рисом		
Мясо говяжье	200	150
Масло животное	30	20
Рис	40	40
Лук	30	25
Томат	15	10
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{6}$
Хлеб	60	50
Мука 30%	8	5
Соль	5	5
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	380	335
„ мяса	180	155
„ гарнира	100	100
„ соуса	100	80

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
123. Рулет с макаронами		
Мясо говяжье	200	150
Масло животное	20	20
Макароны	40	45
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$
Зелень	15	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	250	225
124. Шницель с лимоном		
Телятина или свинина	250	200
Масло сливочное	30	20
Лимон	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{8}$
Капорцы	25	15
Картофель (жареный)	300	250
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$
Хлеб на сухари	40	30
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	290	240
„ гарнира	130	110
„ мяса	160	130
125. Шницель из курицы		
Курица	300	250
Масло сливочное	30	25
Картофель	200	200
Булка 30% помола	100	80
Цветная капуста	75	50
Горошек зеленый	40	30
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	360	310
„ курицы	145	130
„ гарнира	215	180

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
126. Грудинка жареная в сухарях		
Телятина или баранина	250	200
Масло топленое	30	20
Картофель	200	200
Рис	30	30
Хлеб на сухари	40	30
Яйца	1/4	1/6
Мука 30%	5	5
Зелень	1/10	1/10
Соль	15	5
Вес готовой порции	315	290
" мяса	150	125
" гарнира	165	165
127. Грудинка фаршированная		
Телятина или баранина	250	200
Масло топленое	25	20
Картофель	200	200
Рис	20	20
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	1/10	1/10
Лук	15	10
Вес готовой порции	305	275
" мяса	150	125
" гарнира	125	125
" сок мясной	30	25
128. Грудинка в тесте		
Телятина или баранина	250	200
Масло сливочное	35	25
Яйца	1/2	1/4
Мука 30%	20	15
Сахар	3	2
Картофель	250	200
Горошек зеленый	30	25

library

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

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	340	285
„ мяса	200	170
„ гарнира	140	115
129. Грудинка под молочным соусом		
Телятина или баранина	250	200
Масло сливочное	30	25
Молоко	75	50
Яйца	1/4	1/8
Мука 30%	20	15
Шампиньон консерв.	20	20
Сыр голландский	15	15
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	240	200
„ мяса	200	160
130. Печенка в сметане		
Печень	250	200
Масло сливочное	30	20
Мука 30%	15	10
Сметана	40	30
Картофель	300	250
Зелень	15	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	365	285
„ печенки	190	150
„ соуса	75	60
„ гарнира	100	75
131. Печенка с луком		
Печень	250	200
Масло сливочное	30	20
Лук	50	40

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Томат	20	15
Мука 30%	15	10
Соя-кабуль	10	10
Картофель	300	250
Зелень	15	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	395	320
„ мяса	190	150
„ гарнира	130	110
„ соуса	75	60
132. Язык с картофельным пюре		
Язык говяжий	300	250
Масло сливочное	20	15
Молоко	50	40
Томат	8	5
Мука 30%	5	5
Картофель	300	250
Зелень	15	15
Вес готовой порции	360	290
„ языка	160	130
„ картоф. пюре	200	160
133. Язык с горошком		
Язык	300	250
Масло сливочное	20	15
Горошек зеленый	100	80
Томат	8	5
Мука 30%	5	5
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	260	210
„ языка	160	130
„ гарнира	100	80

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
134. Тушеное мясо		
Мясо говяжье	250	200
Масло сливочное	20	20
Картофель	250	200
Морковь	100	75
Лук	30	20
Томат	10	5
Мука 30%	8	5
Перец и лавровый лист	0,1	0,1
Белое вино	10	10
Вес готовой порции	340	265
" мяса	125	100
" гарнира	165	125
" соуса	50	40
135. Тушеное мясо с рисом		
Мясо говяжье	250	200
Масло сливочное	30	20
Картофель	150	100
Рис	50	40
Томат	10	10
Мука 30%	5	5
Лук	15	15
Лавровый лист, перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соя-кабуль	10	10
Вес готовой порции	410	325
" мяса	125	100
" гарнира	185	145
" соуса	100	80
136. Тушеная говядина		
Мясо говяжье	250	200
Масло сливочное	30	20
Макароны	75	60
Сыр голландский	15	10
Томат	20	10
Мука 30%	8	5
Соя кабуль	10	10

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)		Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)	
	Вес брутто в граммах			
Лук	15		10	
Морковь	10		10	
Зелень	15		15	
Соль	5		5	
Вес готовой порции	435		350	
„ мяса	125		100	
„ гарнира	210		175	
„ соуса	100		80	
137. Ростбиф с гарниром (с мясным соком)				
Мясо говяжье	250		200	
Масло сливочное	30		20	
Картофель	200		150	
Горошек зеленый	50		40	
Цветная капуста	75		50	
Морковь	50		30	
Соль	5		5	
Хрен	20		20	
Вес готовой порции	345		255	
„ мяса	125		100	
„ гарнира	210		155	
138. Мозги жареные в сухарях				
Мозги	300		250	
Масло сливочное	30		20	
Яйца	$\frac{1}{4}$		$\frac{1}{6}$	
Лавровый лист	0,1		0,1	
Хлеб на сухари	40		30	
Картофель	250		200	
Мука 30%	10		8	
Горошек зеленый	50		40	
Капуста цветная	50		40	
Уксус	5		5	
Зелень	15		15	
Соль	5		5	
Перец	0,1		0,1	
Вес готовой порции	405		325	
„ мяса	220		180	
„ гарнира	185		145	

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
139. Мозги под молочным соусом		
Мозги	300	250
Масло сливочное	35	25
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$
Мука 30%	25	20
Молоко	50	40
Сыр голландский	15	10
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	340	280
140. Мозги жареные в масле с зеленью		
Мозги	300	250
Масло сливочное	30	20
Уксус	10	10
Эстрога (тархун)	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Капорцы	20	15
Картофель	300	250
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	380	315
" мяса	220	180
" гарнира	160	135
141. Мозги жареные с лимонным соком		
Мозги	300	250
Масло сливочное	30	20
Лимон	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$
Мука 30%	15	10
Картофель	300	250
Петрушка	15	15
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции		
	360	300
" мяса с соком	220	180
" гарнира	140	120

Наименование блюд и продуктов

Нормы для
ресторанов
(3-й кате-
гории)

Нормы для
столовых и
ресторанов
(2-й кате-
гории)

Вес брутто в граммах

142. Ножки жареные в сухарях

Ноги или головки телячьи
Масло топленое
Мука 30%
Хлеб на сухари
Яйца
Макаронны
Картофель
Горошек зеленый
Морковь
Перец
Зелень
Соль

350

30

15

40

1/4

40

200

30

50

0,1

15

5

350

20

10

30

1/6

30

150

20

40

0,1

15

5

Вес готовой порции

" мяса

" гарнира

490

250

240

430

250

180

143. Ножки в тесте

Ножки телячьи
Масло сливочное
Мука 30%
Яйца
Сахар
Горошек зеленый
Картофель
Цветная капуста
Зелень
Перец
Соль

350

35

30

1/2

3

40

200

50

15

0,1

5

350

25

25

1/4

3

30

150

50

15

0,1

5

Вес готовой порции

" мяса

" гарнира

400

240

160

370

240

130

144. Ножки паровые

Ножки
Масло сливочное
Мука 30%
Лимон

350

35

10

1/4

350

25

8

1/6

Наименование блюд и продуктов

Нормы для
ресторанов
(3-й кате-
гории)

Нормы для
столовых и
ресторанов
(2-й кате-
гории)

Вес брутто в граммах

Вино белое

Шампиньон консервир.

Белое мясо

Картофель

Перец

Зелень

Соль

40

30

50

200

0,1

15

5

30

25

40

200

0,1

15

5

Вес готовой порции

„ мяса

„ соуса

„ гарнира

425

200

125

100

390

200

90

100

145. Ножки под молочным соусом

Ножки

Масло сливочное

Молоко

Мука 30%

Яйца

Сыр голландский

Горошек зеленый

Капуста цветная

Перец

Зелень

Соль

350

35

50

30

1/4

15

50

75

0,1

15

5

350

25

40

20

1/8

10

40

60

0,1

15

5

Вес готовой порции

„ мяса и соуса

„ гарнира

410

380

85

380

310

70

146. Цыпленок в сухарях

Цыпленок

Масло сливочное

Белый хлеб на сухари

Мука 30%

Яйца

Картофель

Салат

Уксус

Сметана

250

35

60

10

1/2

200

100

10

20

200

25

40

8

1/4

200

100

10

20

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Сахар	5	5
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	360	320
„ цыпленка	165	125
„ гарнира	195	195
147. Цыплята жареные натуральные		
Цыпленок	250	250
Жиры животные	20	20
Салат	30	30
Огурцы	30	30
Масло растительное	5	5
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень — петрушка	5	5
Уксус столовый	10	10
Вес готовой порции	245	245
„ цыпленка	90	90
„ гарнира	155	155
148 Цыпленок табака		
Цыпленок	250	200
Масло сливочное	35	25
Картофель	250	250
Помидоры	150	150
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	325	290
„ мяса	142	116
„ гарнира	183	174
149. Цыпленок жареный в сухарях с лимоном		
Цыпленок	250	250
Масло сливочное	35	25

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Яйца	1/2	1/4
Хлеб на сухари	60	40
Лимон	1/4	1/6
Картофель	250	200
Мука	10	8
Помидоры	150	100
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	390	335
„ мяса	210	190
„ гарнира	180	145
150. Цыпленок в соусе томатном с яйцом		
Цыпленок	250	200
Масло сливочное	35	25
Яйцо	1	1
Томат	15	10
Шампиньон консервир.	35	25
Соя кабуль	10	10
Мука 30%	8	5
Мадера	30	25
Мясо белое	40	40
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Лук	15	
Вес готовой порции	275	215
„ мяса	150	115
„ соуса	125	100
151. Цыпленок в белом соусе с рисом		
Цыпленок	250	200
Масло сливочное	35	25
Рис	100	80
Яйца	1/2	1/4
Лимон	1/4	1/6
Мука 30%	20	15

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3 й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Шампиньон консервир.	20	
Зелень	15	15
Соль	5	15
		5
Вес готовой порции	495	
„ дыпленка	132	400
„ гарнира	263	106
„ соуса	100	214
		80
152. Фазан или курочка с гарниром		
Фазан	250	
Курочка	1/2	
Масло сливочное	35	1/2
Гранат	300	35
Зелень	15	250
Соль	5	15
		5
Вес готовой порции	пол штуки	пол штуки
153. Индейка жареная		
Индейка	300	250
Масло сливочное	25	20
Картофель	250	250
Салат	100	80
Огурцы	50	40
Сметана	20	15
Уксус	20	15
Лук зеленый	10	10
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	390	340
„ индейки	135	112
„ гарнира	255	228
154. Гусь с яблоками		
Гусь	300	200
Масло сливочное	20	15

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Яблоки	150	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	250	205
„ гуся	130	85
„ гарнира	120	120
155. Гусь с капустой		
Гусь	300	200
Масло сливочное	25	20
Капуста квашеная или свежая	300	300
Сахар	5	3
Томат	15	10
Лук	25	20
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	380	320
„ гуся	130	85
„ гарнира	250	235
156. Курица жареная		
Курица	300	200
Масло сливочное	25	15
Картофель	300	300
Огурцы	50	40
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	285	230
„ курицы	135	90
„ гарнира	150	140
157. Утка домашняя жареная		
Утка	300	200
Масло сливочное	25	15
Картофель	300	300

Наименование блюд и продуктов	Вес брутто в граммах	
	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
Огурцы	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	330	310
„ утки	120	100
„ гарнира	210	210
158. Поросенок жареный		
Поросенок	300	200
Масло сливочное	25	15
Крупа гречневая	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Яйцо	1/8	1/8
Вес готовой порции	390	370
„ поросенка	180	120
„ гарнира	210	210
159. Баранина жареная		
Баранина	300	250
Масло сливочное	25	20
Картофель	300	300
Огурцы	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	345	320
„ мяса	135	115
„ гарнира	210	205
160. Свинина жареная		
Свинина	250	200
Масло сливочное	20	15
Картофель	300	300
Огурцы	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	322	310
„ мяса	112	100
„ гарнира	210	210

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
161. Бегус свиной		
Свинина	200	200
Жиры животные	20	20
Капуста квашеная	250	250
Лук репчатый	50	50
Томат	30	30
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	5	5
Вес готовой порции	400	400
„ свинины	90	90
Гарнир шукрут из кваш. капусты	310	310
162. Телятина жареная		
Телятина	300	250
Масло сливочное	25	20
Картофель	300	300
Огурцы	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	355	325
„ мяса	145	115
„ гарнира	210	210
163. Бок свиной с гречневой кашей		
Свинина	250	200
Масло сливочное	25	20
Крупа гречневая	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	312	310
„ мяса	125	100
„ гарнира	210	210
164. Корейка свиная с капустой		
Свинина	250	200
Масло сливочное	25	20
Капуста свежая	300	300

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Томат	20	20
Лук	30	30
Сахар	5	5
Уксус	15	15
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	375	350
" мяса	125	100
" гарнира	250	250
165. Корейка с гарниром		
Свинина	250	200
Масло сливочное	25	20
Картофель	150	150
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Огурцы соленые	50	50
Капуста свежая	100	100
Вес готовой порции	275	250
" основного	125	100
" гарнира	150	150
166. Голубцы (Голубцы по украински)		
Мясо говяжье	150	125
Масло сливочное	25	20
Лук	10	10
Рис	15	15
Капуста	200	200
Сметана	30	20
Томат	10	8
Мука 30%	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	360
" основного	300	275
" подливки	100	85

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
167. Баклажаны фаршированные		
Мясо говяжье	150	125
Масло сливочное	25	20
Баклажаны	300	250
Лук	15	15
Рис	15	200
Сметана	30	20
Томат	10	8
Мука 30%	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	360
„ основного	300	275
„ подливы	100	85
168. Помидоры фаршированные		
Мясо говяжье	150	125
Масло сливочное	25	20
Помидоры	300	250
Рис	15	15
Лук	15	15
Сметана	30	20
Томат	5	5
Мука 30%	5	5
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	360
„ основного	300	275
„ подливы	100	85
169. Кабачки фаршированные		
Мясо	150	125
Масло сливочное	25	20
Кабачки	400	400
Мука 30%	15	15
Томат	5	5
Рис	15	15

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Сметана	30	20
Зелень разная	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	450	410
„ основного	350	325
„ подливы	100	85
170. Баклажаны жареные		
Баклажаны	400	300
Масло сливочное	30	25
Муки 30%	15	15
Яйца	1/2	1/4
Хлеб белый на сухари	50	40
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	250	200
171. Баклажаны фарширов. овощами		
Баклажаны	400	300
Морковь	150	100
Лук	50	40
Помидоры	100	100
Уксус	8	5
Масло растительное	30	20
Муки 30%	10	8
Чеснок	2	2
Зелень	15	15
Соль	5	5
Перец болгарский	20	20
Вес готовой порции	400	350
172. Перец фаршированный		
Мясо говяжье	150	125
Масло сливочное	25	20
Перец болгарский	150	150

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Рис	15	15
Томат	10	8
Сметана	30	20
Мука 30%	5	5
Лук	30	20
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	345	320
„ основного	245	235
„ подливки	100	85
173. Кабачки жареные в сухарях		
Кабачки	400	300
Масло сливочное	30	25
Хлеб на сухари	60	40
Мука 30%	15	15
Яйца	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	250	200
174. Шпинат по грузински		
Шпинат	250	250
Масло сливочное	30	30
Яйца	2	2
Лук зеленый	25	25
Зелень разная	20	20
Соль	5	5
Вес готовой порции	250	250
175. Шпинат с яйцом		
Шпинат	300	300
Яйца	1	1
Масло сливочное	25	25
Молоко	100	100
Мука 30%	25	25

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3 й категории)	Нормы для столовых ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Булка французская	50	
Сахар	5	50
Соль	5	5
Зелень	15	5
		15
Вес готовой порции	330	330
176. Лоби по грузински		
Лоби зеленое	300	250
Масло сливочное	30	25
Яйца	2	1
Лук зеленый	50	50
Зелень разная	75	75
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	345
177. Спаржа по грузински		
Спаржа	300	300
Масло сливочное	30	25
Яйца	2	1
Лук зеленый	50	40
Зелень разная	1	1
Перец	1,0	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	300	245
178. Капуста цветная		
Капуста цветная	500	400
Масло сливочное	35	25
Хлеб на сухари	50	40
Зелень	15	15
Соль	5	5
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вес готовой порции	280	225
„ основного	230	185
„ соуса	50	40

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3 й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
179. Капуста цветная в масле		
Капуста цветная	500	500
Масло сливочное	40	40
Лимон	1/4	1/4
Соль	5	5
Вес готовой порции	280	280
180. Горошек зеленый		
Горошек зеленый (консервы)	300	250
Масло сливочное	25	20
Французская булка	50	40
Молоко	30	30
Яйца	1/4	1/4
Сахар	3	3
Соль	5	5
Вес готовой порции	350	300
181. Капуста цветная под молочным соусом		
Капуста цветная	500	500
Масло сливочное	40	40
Яйца	1/2	1/2
Молоко	50	50
Мука	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	330	330
" основного	230	230
" соуса	100	100
182. Сборные овощи в молочном соусе		
Морковь	100	80
Цветная капуста	100	80
Горошек зеленый	50	40
Лоби	50	40
Молодой картофель	100	80
Масло сливочное	30	25

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Мука 30%	20	
Молоко	60	15
Соль	5	40
Зелень	15	5
		15
Вес готовой порции	400	350
183. Котлеты из моркови		
Морковь	400	
Масло сливочное	30	350
Яйца	1 1/2	25
Крупа манная	15	1 1/2
Хлеб белый на сухари	40	10
Сахар	5	30
Соль	5	3
Мука картофельная	5	5
		5
Вес готовой порции	280	240
184. Котлеты из капусты		
Капуста свежая	500	
Яйца	1 1/2	400
Крупа манная	15	1 1/2
Масло сливочное	30	10
Хлеб на сухари	40	25
Соль	5	30
Лук	30	5
		25
Вес готовой порции	270	250
185. Котлеты картофельные		
Картофель	400	
Масло сливочное	30	300
Яйца	1 1/2	25
Мука картофельная	5	1 1/4
Соль	5	4
Мука 30%	5	5
	10	10
Вес готовой порции	280	220

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
186. Тыква в масле жареная		
Тыква	500	400
Масло сливочное	20	15
Сахар	10	8
Вес готовой порции		
	300	230
187. Пюре из тыквы		
Тыква	500	200
Молоко	50	40
Масло сливочное	25	20
Сахар	10	8
Вес готовой порции		
	385	310
188. Омлет с помидорами		
Помидоры	100	100
Яйца	3	2
Молоко	25	20
Масло сливочное	25	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	260	200
189. Шампиньоны в сметане (Белые грибы)		
Шампиньон свежий	350	300
Масло сливочное	30	20
Сметана	50	40
Сыр голландский	25	20
Мука 30%	8	5
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	315	260

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
190. Омлет с ветчиной или колбасой		
Ветчина или колбаса	50	50
Яйца	3	3
Масло сливочное	20	20
Молоко	25	25
Соль	5	2
Вес готовой порции		
	200	200
191. Омлет со шпинатом		
Шпинат	100	100
Яйца	3	3
Масло сливочное	25	25
Сахар	8	8
Молоко	25	25
Соль	5	3
Вес готовой порции		
	200	200
192. Омлет с шампиньонами		
Шампиньон свежий	100	100
Яйца	3	3
Масло сливочное	25	25
Молоко	25	25
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	200	200
193. Яичная каша		
Масло животное	20	15
Яйца	3	3
Молоко	50	50
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	170	160

library
<http://kulinarnivlaretz.w.pw/>

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
194. Омлет с зеленью		
Яйца	3	8
Масло сливочное	25	25
Зелень разная	50	50
Молоко	25	25
Соль	5	5
Вес готовой порции	190	190
195. Яичница-глазунья		
Яйца	3	3
Жиры животные	15	15
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	110	110
196. Яичница с ветчиной		
Яйца	3	3
Ветчина	50	50
Масло сливочное	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	160	150
197. Яичница с помидорами		
Яйца	3	2
Помидоры	120	100
Масло сливочное	15	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	220	180
198. Яичница с колбасой		
Яйца	3	2
Колбаса чайная	50	40
Масло сливочное	15	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	160	125

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
199. Яичница с сосисками		
Яйца	3	2
Сосиски	75	60
Масло сливочное	15	10
Соль	5	1
Вес готовой порции	180	145
200. Сырники в сметане		
Творог	200	150
Яйца	1/2	1/4
Мука 30%	40	35
Масло сливочное	30	20
Сметана	40	30
Сахар	15	10
Соль	3	2
Вес готовой порции	250	220
201. Вареники		
Творог	175	150
Мука 30%	50	40
Масло сливочное	20	15
Сахар	10	8
Сметана	40	30
Яйца	1/2	1/2
Соль	5	5
Вес готовой порции	280	200
202. Вареники украинские		
Творог	150	125
Мука 30%	60	50
Сахар	10	8
Масло сливочное	20	15
Яйца	1/2	1/4
Сметана	40	30
Соль	5	5
Вес готовой порции	300	240

library

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

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
203. Блинчики фарширов. творогом		
Творог	150	125
Мука 30%	60	50
Масло сливочное	30	20
Яйца	1/2	1/4
Сметана	40	30
Сахар	15	10
Соль	3	3
Вес готовой порции		
	330	250
204. Кулебяка мясная		
Мясо	150	120
Мука 30%	80	80
Масло сливочное	30	25
Яйца	5	1/2
Лук	20	15
Сахар	5	4
Дрожжи	2	2
Соль	3	3
Вес готовой порции		
	225	175
205. Кулебяка рыбная		
Мука 30%	60	60
Осетрина	150	120
Везига	50	40
Яйца	1	1/2
Сахар	5	4
Масло сливочное	25	20
Лук	20	15
Соль	3	3
Дрожжи	1	1
Вес готовой порции		
	320	250
206. Растегай		
Мука 30%	60	60
Масло сливочное	25	20

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Яйца	1	
Осетрина	150	1/2
Везига	10	120
Сахар	5	10
Дрожжи	1	4
Соль	3	1
Рис	20	3
Лук	20	15
		20
Вес готовой порции	280	260
207. Пирожки с мясом		
Рис	4	
Мука 30%	40	4
Мясо	50	40
Лук	10	40
Масло сливочное	15	10
Дрожжи	1	12
Сахар	3	1
Соль	3	3
Яйца	1/6	3
		1/6
Вес готовой порции	85	80
208. Ватрушки		
Мука 30%	50	40
Творог	70	60
Масло сливочное	12	10
Сахар	10	8
Яйца	1/4	1/6
Соль	3	3
Вес готовой порции	150	140
209. Блины		
Мука 30%	100	100
Молоко	60	60
Сахар	10	10
Яйца	1/2	1/2

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Дрожжи	2	2
Сметана	50	50
Масло сливочное	23	25
Соль	3	3
Вес готовой порции	310	310
210. Рисовые котлеты с фруктовым соусом		
Рис	80	70
Яйца	1 1/2	1 1/4
Масло сливочное	30	20
Хлеб на сухари	40	30
Кишмиш	15	10
Курага	25	15
Сахар	10	8
Соль	3	3
Картофельная мука	5	5
Вес готовой порции	330	275
„ основного	280	225
„ подливы	50	50
211. Манные котлеты с фруктовым соусом		
Крупа манная	70	60
Яйца	1 1/2	1 1/4
Сахар	10	8
Кишмиш	15	10
Курага	25	15
Хлеб на сухари	40	30
Масло сливочное	30	20
Соль	3	3
Картофельная мука	5	5
Вес готовой порции	290	240
„ основного	190	155
„ подливы	100	85
212. Пуддинг рисовый с фруктовым соусом		
Рис	70	60
Яйца	1 1/2	1 1/4

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Масло сливочное	25	
Сахар	20	20
Курага	25	15
Кишмиш	15	15
Соль	3	10
Хлеб на сухари	40	3
Молоко	100	30
		100
Вес готовой порции	330	265
„ основного	280	225
„ подливы	50	40
213. Каша манная молочная		
Крупа манная	60	
Молоко	200	50
Сахар	10	150
Масло сливочное	20	8
Соль	3	15
Воды 200 гр.	—	3
		—
Вес готовой порции	360	300
214. Каша рисовая молочная		
Рис	70	
Молоко	200	60
Масло сливочное	20	150
Сахар	10	10
Соль	3	8
Воды 200 грамм	—	3
		—
Вес готовой порции	400	330
215. Каша гречневая с молоком		
Крупа гречневая	120	100
Молоко	200	150
Соль	3	3
Масло сливочное	10	8
Вес готовой порции	460	400

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
216. Макароны в масле		
Макароны	100	100
Масло животное	20	20
Вес готовой порции		
„ макарон	310	310
„ масла	290	290
	20	20
КАВКАЗСКО-ВОСТОЧНЫЕ БЛЮДА		
ЖИДКИЕ БЛЮДА		
217. Суп харчо		
Мясо говяжье (грудинка)	150	120
Жиры животные	15	12
Рис	30	30
Алча сушеная	10	10
Кинза	20	20
Мятная зелень	15	15
Лук сухой	50	40
Томат	15	12
Или помидоры	100	80
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Чеснок	5	5
Вес готовой порции		
основного	550	550
„ мяса	150	150
	95	75
218. Чихиртма		
Баранина или курица	150	100
Масло животное	30	25
Лук	75	60
Мука 30%	15	15
Яйца	1/2	1/2
Кинза	50	50
Шафран	0,01	0,01

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лимонная кислота	0,2	0,2
Или уксус	10	10
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
„ мяса	105	75
219. Довга		
Мясо-баранина	100	80
Мацони	200	200
Рис	25	20
Мука 30%	8	5
Яйца	—	—
Лук сухой	15	15
Зелень разная	50	50
Жиры животные	10	10
Горох	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ мяса	45	36
220. Душбара		
Баранина	100	80
Мука 30%	40	35
Лук сухой	25	20
Жиры животные	10	8
Яйца	1/4	1/4
Зелень разная	30	30
Уксус винный	10	10
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ основного	60	60
„ мяса	45	36

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
221. Хингал		
Баранина	100	80
Жиры животные	15	12
Мука 30%	40	35
Горох	20	15
Лук сухой	25	20
Уксус винный	10	10
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Зелень разная	20	20
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
" основного	175	145
" мяса	75	60
222. Хамираши (лапша)		
Баранина	100	80
Мука 30%	40	35
Яйца	1/4	1/4
Жиры животные	15	10
Лоби белое	20	15
Лук сухой	25	20
Уксус винный	10	10
Зелень разная	20	20
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
" мяса	45	36
223. Кюфта—бозбаш		
Баранина	200	150
Жиры курдючные	25	20
Рис	15	15
Алча	20	20
Горох	30	25
Картофель	200	150
Лук	25	20
Шафран	0,01	0,01
Перец, лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
" основного	350	270

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
224. Пити		
Баранина	200	150
Курдючное сало	25	20
Горох	40	35
Картофель	150	150
Лук	20	20
Алча	20	20
Шафран	0,01	0,01
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	450	450
„ основного	200	160
„ мяса	150	110
225. Дохрама		
Мацони	300	250
Огурцы	100	80
Лук зеленый	50	40
Укроп	10	10
Яйца	1/2	1/2
Соль	5	5
Хлеб на сухари 75%	100	80
Вес готовой порции	500	500
226. Шорпа		
Баранина	100	80
Жиры животные	20	15
Рис	25	20
Горох	20	20
Сливы	20	20
Лук	25	20
Зелень	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ основного	145	130

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
227. Хаш		
Ножки	330	250
Мясные отходы	200	150
Чеснок	5	5
Уксус винный	10	10
Вес готовой порции	500	500
„ основного	300	250
228. Овдых (окрошка)		
Мясо	100	100
Молоко кислое	200	200
Вода	100	100
Огурцы свежие	100	100
Лук зеленый	50	50
Сахар	5	5
Укроп	10	10
Кинза	5	5
Соль	5	5
Горчица	3	3
Вес готовой порции	550	550
„ основного	100	100
„ мяса	45	45
„ жидкости	405	405
229. Парча—бозбаш		
Баранина с костями	200	200
Курдюк	20	20
Картофель	100	100
Горох	30	30
Каштаны	25	25
Алча	15	15
Айва	20	20
Лук	20	20
Помидоры	75	75
Имбир	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	10	10
Вес готовой порции	500	500
„ баранины	130	130
„ основного	200	200

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
230. Кала-фача		
Голова и ножки (бараньи)	500	500
Требуха	100	100
Чеснок	15	15
Уксус	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции 500		
„ основной	350	350
231. Умач-Аши		
Вода	400	400
Мука	30	30
Масло	15	15
Яйца	1	1
Лук	10	10
Зелень разная	25	25
Соль	5	5
Вес готовой порции 500		
232. Сулли-кувты		
Кости	100	100
Мясо	100	100
Картофель	100	100
Рис	20	20
Лук	10	10
Алча	10	10
Зелень разная	15	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции 500		
„ основной	50	50
233. Бозбаш сисянок		
Баранина	300	300
Курдюк	50	50

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Чеснок	5	5
Зелень	10	10
Алча зелен. свежая	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ основной	225	225
234. Бозбаш шушинский		
Баранина	25	25
Курдюк	50	50
Яблоки	20	20
Айва	20	20
Альбухара	15	15
Зелень-кинза	5	5
Лук	20	20
Мука	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ баранины	210	210
„ основной	40	40
235. Бозбаш ворскан (охотнич.)		
Баранина (грудинка)	200	200
Жиры животные	20	20
Лук репчатый	20	20
Перец стручковый	100	100
Демьянки (баклажаны)	30	30
Яблоки	30	30
Перец душистый	1	1
Помидоры свежие	25	25
Лавровый лист	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ баранины	140	140
„ основной	80	80

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
236. Суп галил (постный)		
Грибы сухие	50	
Лук репчатый	20	50
Жиры растительные	15	20
Кишмиш	12	15
Мука	5	12
Альбухара	10	5
Соль	4	10
		5
Вес готовой порции	500	500
„ основной	125	125
237. Танав		
Кислое молоко	200	200
Вода	200	200
Яйца	1/2	1/2
Мука	10	10
Рис	15	15
Зелень (кинза и мята)	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	405	450
„ основной	35	35
238. Клолак кабагский		
Мясо парное	400	400
Яйца	1/2	1/2
Зелень кинза	2	2
Водка	10	10
Масло	30	30
Молоко	50	50
Рис	30	30
Перец красный	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500
„ клолак	140	140
„ основной	150	150

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)	
	Вес брутто в граммах		
239. Чихиртма по грузински			
Курица	200	200	
масло	30	30	
Мука	10	10	
Лук	100	100	
Яйца	1/2	1/2	
Шафран	0,1	0,1	
Кинза, укроп и мята	50	50	
Соль	5	5	
Уксус	10	10	
Вес готовой порции			
„ основной	450	450	
ВТОРЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА			
240. Плов из разных фруктов			
Рис	150	150	
Масло сливочное или топленое	50	35	
Кишмиш	30	20	
Курага	25	20	
Сливы	25	20	
Абрикосы	20	15	
Соль	5	5	
Вес готовой порции			
480			430
241. Балык-плов			
Рис	150	150	
Масло сливочное	200	175	
Кишмиш	25	20	
Кизил	20	15	
Лук	25	15	
Шафран	0,01	0,01	
Соль	5	5	
Перец	0,1	0,1	
Масло сливочное	50	35	
Вес готовой порции			
500			460

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
242. Тауг плов (из курицы)		
Рис	150	
Масло сливочное	50	150
Курица	200	35
Лук	50	150
Кашмиш	20	30
Кизил (или кислый лаваш)	25	35
Шафран	0,1	15
Перец	0,1	0,1
Соль	5	0,1
		5
Вес готовой порции	600	540
243. Гзил-балык плов		
Рис	150	150
Лососина	200	200
Масло животное	35	35
Соль	5	5
Шафран	0,1	0,1
Вес готовой порции	485	485
Лососина	105	105
Рис (плов)	345	345
244. Джуджа плов с цыпленком		
Масло сливочное	150	150
Цыпленок	50	35
Кашмиш	200	150
Абрикос сушеный	25	20
Шафран	25	20
Соль	0,1	0,1
	5	5
Вес готовой порции	550	500
245. Шият пахла плов		
Масло сливочное	150	150
Соль	50	35
	100	100

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Пахла зеленая	200	150
Барашек	200	150
Мацони	100	80
Соль	5	5
Вес готовой порции	600	550
246. Сютти плов		
Рис	150	150
Масло сливочное или топленое	50	35
Молоко	100	100
Шафран	0,02	0,02
Кишмиш	25	20
Абрикос сушеный	25	20
Финики	25	20
Кутум копченый	50	40
Молоко кислое	100	80
Яйца	1/8	1/8
Сахар	20	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	660	600
247. Плов с туршикаури		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина	200	150
Лук	100	80
Лимонная кислота	0,5	0,5
Шафран	0,01	0,01
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	500
248. Плов сабза каурма		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина	200	150
Зелень разная	1 п.	1 п.

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лук	50	
Шафран	0,01	40
Лимонная кислота	0,5	0,01
Корица	0,2	0,5
Перец	0,1	0,2
Соль	5	0,1
		5
Вес готовой порции	550	500
249. Плов парче дашуме		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина	200	150
Кишмиш	25	20
Абрикосы	25	20
Каштаны	50	40
Шафран	0,01	0,01
Лук	15	15
Корица	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	500
250. Плов догме дашеме		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина	200	150
Кишмиш	25	20
Абрикос сушеный	25	20
Каштаны	50	40
Шафран	0,1	0,1
Корица	0,2	0,2
Лук	25	20
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	500
251. Плов алу мусамба		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина	200	150

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лук	100	80
Шафран	0,01	0,01
Альбухара „сливы“	50	40
Корица	0,2	0,2
Соль	—	—
Вес готовой порции	550	500
252. Плов фисинджан		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина (или курица)	200	150
Орех очищенный	100	80
Гранат	50	40
Или наршараб	15	10
Лук	20	15
Корица	0,2	0,2
Шафран	0,01	0,01
Соль	5	5
Вес готовой порции	580	500
253. Плов шашандас		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Лук	150	150
Морковь	50	40
Лимонная кислота	0,2	0,5
Яйца	1	1
Сахар	15	10
Корица	0,2	0,2
Соль	5	4
Вес готовой порции	550	520
254. Плов чихиртма		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Курица	200	150
Лук	100	80

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лимонная кислота	0,5	
Яйца	1	0,5
Корица	0,2	1
Шафран	0,01	0,2
Соль	5	0,01
Вес готовой порции	540	500
255. Плов узбекский		
Рис	150	150
Масло сливочное	35	35
Баранина	150	150
Морковь	100	100
Лук	50	50
Шафран	0,01	0,01
Корица	0,2	0,2
Соль	5	1
Вес готовой порции	510	510
256. Чило кебаб		
Рис	150	150
Масло сливочное	50	35
Баранина	200	150
Лук	10	10
Яйца	1	1
Сумах	0,5	0,5
Молоко кислое	100	80
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	600	540
257. Тарчло		
Рис	150	150
Масло сливочное	25	20
Яйца	2	2
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	495

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
258. Осетрина на вертеле		
Осетрина	300	250
Лук	100	100
Лимон	1/4	1/6
Или нашараб	40	40
Зелень	15	15
Соль	5	6
Вес готовой порции		
„ основного	280	255
„ гарнира	130	125
259. Севрюга на вертеле		
Севрюга	300	250
Лимон	1/4	1/6
Или нашараб	40	40
Лук	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ основного	280	255
„ гарнира	130	125
260 Лососина на вертеле		
Лососина	300	250
Лимон	1/4	1/6
Или нашараб	40	40
Лук	100	100
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ основного	230	255
„ гарнира	130	125
261. Джуджа кебаб		
Цыпленок	300 (шт.)	300 (шт.)
Масло сливочное	10	8

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Сметана	10	
Лимон	1/2	8
Или наршараб	25	1/4
Зелень разная	25	20
Соль	5	20
		5
Вес основной	50 % брутто	50 % брутто
262. Бастурма из филе		
Мясо говяжье	350	
Лук	100	300
Уксус	20	100
Лимон	1/4	20
Или наршараб	20	1/4
Перец	0,1	20
Зелень разная	15	0,1
Соль	5	15
		5
Вес готовой порции	240	
„ основного	160	215
„ гарнира	80	135
		80
263. Бастурма из баранины		
Баранина	300	
Лук	100	250
Уксус	20	100
Лимон	1/4	20
Или наршараб	20	1/4
Перец	0,1	20
Зелень	15	0,1
Соль	5	15
		5
Вес готовой порции	225	
„ основного	145	200
„ гарнира	80	120
		80
264. Шашлык кавказский		
Баранина	300	
Лук	100	250
		100

Наименование блюд и продуктов

Нормы для
ресторанов
(3-й кате-
гории)

Нормы для
столовых и
ресторанов
(2-й кате-
гории)

Вес брутто в граммах

Сумах
Или наршараб
Соль
Зелень
Перец

10
25
5
30
0,1

10
20
5
30
0,1

Вес готовой порции
„ основного
„ гарнира

230
145
85

205
120
85

265. Шашлык карский

Баранина
Почки бараньи
Лук
Сумах
Наршараб
Соль
Перец
Зелень разная

250
100
100
5
25
5
0,1
20

200
100
100
5
20
5
0,1
20

Вес годовой порции
„ основного (мясо)
„ гарнира

220
120
100

180
90
90

266. Шашлык сборный

Баранина
Почки
Семяники-мясо
Лук
Зелень разная
Сумах
Наршараб
Или лимон
Или помидоры
Соль
Перец

150
100
100
100
20
5
25
1/4
150
8
0,1

150
100
100
100
20
5
25
1/4
150
5
0,1

Вес готовой порции
„ основного
„ гарнира

270
170
100

270
170
100

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
267. Свинина на вертеле		
Свинина	250	250
Лук	75	75
Сумах	10	10
Наршараб	20	20
Лимон	1/4	1/4
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	1/5	1/5
Вес готовой порции	185	185
„ свинины	125	125
„ гарнира	60	60
268. Почки на вертеле		
Почки	350	300
Лук	100	100
Зелень разная	20	20
Сумах	5	5
Наршараб	25	20
Или лимон	1/4	1/6
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	275	235
„ основного	175	145
„ гарнира	100	90
269. Люля кебаб		
Баранина	275	250
Курдюк	25	20
Лук	100	70
Сумах	10	10
Зелень разная	20	20
Лаваш	70	70
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	330	300
„ основного	160	140
„ гарнира	100	90
„ лаваша	70	70

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
270. Тава-кебаб		
Баранина	200	150
Яйца	2	1
Картофель	140	100
Лук	40	30
Лимонная кислота	0,1	0,1
Масло сливочное	30	20
Зелень	15	15
Соль	5	5
Помидоры	50	50
Вес готовой порции	315	235
271. Шам-кебаб		
Баранина	250	200
Лук	50	40
Горох	50	40
Картофель	100	100
Масло сливочное	30	20
Молоко кислое	50	40
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	350	300
272. Чихиртма из баранины		
Баранина	200	150
Яйца	2	2
Лук	50	40
Шафран	0,01	0,01
Лимонная кислота	0,1	0,1
Масло сливочное или топленое	25	20
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Кислое молоко	50	50
Вес готовой порции	300	265

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
273. Чихиртма из овощей		
Демьянки	200	150
Помидоры	100	100
Лук	50	40
Яйца	2	2
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Масло коровье	30	25
Мацони	50	40
Зелень	15	15
Вес готовой порции	335	260
274. Чахохбили		
Курица	250	200
Масло топленое	30	25
Томат	50	40
Лук	150	120
Лимон	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{6}$
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	375	325
в том числе курицы	125	100
275. Жаркое из барашка		
Баранина	250	200
Лук	50	40
Масло топленое	30	25
Томат	10	8
Картофель	200	150
Зелень	15	15
Огурцы зеленые	50	50
Соль	5	5
Лимонная кислота	0,1	0,1
Перец	0,1	0,1
Вес готовой порции	350	300

Наименование блюд и продуктов

Нормы для
ресторанов
(3-й кате-
гории)

Нормы для
столовых и
ресторанов
(2-й кате-
гории)

Вес брутто в граммах

276. Нар каурма

Баранина	250	200
Гранат	50	40
Каштан	180	150
Лук	100	80
Шафран	0,01	0,01
Соль	5	5
Зелень	15	15

Вес готовой порции

350

300

277. Сабза каурма

Баранина	250	200
Лук	100	80
Лимонная кислота	0,3	0,3
Шафран	0,1	0,1
Зелень	15	15
Соль	5	5
Масло животное	25	20

Вес готовой порции

350

300

278. Гюрза

Баранина	200	150
Мука 30%	50	50
Лук	50	40
Масло топленое	25	20
Кислое молоко	50	40
Лимонная кислота	0,1	0,1
Корица	0,2	0,2
Зелень	15	15
Соль	5	5

Вес готовой порции

250

210

279. Каурма хынгал

Баранина	200	150
Мука 30%	70	60
Лук	50	40

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Масло топленое	40	
Лимонная кислота	0,3	30
Мацони	50	0,3
Чеснок	0,5	40
Сыр брынза	25	0,5
Корица, перец	0,2	15
Соль	5	0,2
Зелень	15	5
		15
Вес готовой порции	300	250
280. Кутаб		
Баранина	200	150
Лук	50	40
Лаваш кислый	5	5
Гранат	30	25
Мука 30%	70	60
Масло топленое	30	25
Корица, перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	250	175
281. Балкабах кутабы		
Тыква	500	400
Гранат	50	40
Лимонная кислота	10	11
Мука 30%	70	60
Лук	50	40
Масло топленое	30	25
Корица, перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	415	310
282. От кутабы		
Шпинат	150	120
Щавель	150	120

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лук зеленый	1/2 п.	1/2 п.
Мука 30%	70	60
Масло топленое, сливочное	40	30
Кислый лаваш	10	8
Молоко кислое	50	40
Перец, корица	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	265	220
283. Бадыржан долмасы		
Баранина	150	120
Демьянки	300	250
Лук	25	20
Кислое молоко	30	40
Лимонная кислота	0,3	0,3
Корица, гвоздика	0,2	0,2
Шафран	0,01	0,01
Соль	5	5
Перец	0,1	0,1
Зелень	15	15
Помидоры	100	100
Вес готовой порции	350	300
284. Келям долмасы		
Баранина	120	100
Капуста	200	200
Каштаны	100	80
Кишмиш	25	20
Рис	20	15
Лук	10	10
Дошаб	15	10
Уксус	10	10
Корица, перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	360	300

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
285. Ярпах долмасы		
Курдюк	15	—
Баранина	150	120
Виноградные листья свежие	50	40
Или соленые	100	80
Лук	20	15
Рис	20	15
Кислое молоко	50	40
Горох очищенный	20	20
Перец, корица	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	265	220
286. Помидор долмасы		
Баранина	150	120
Помидоры	300	250
Лук	15	10
Масло топленое	15	10
Кислое молоко	50	40
Шафран	0,01	0,01
Перец, корица	0,2	0,2
Соль	5	5
Зелень	15	15
Вес готовой порции	265	220
287. Бадыржан мусанбе		
Баранина	200	150
Лук	100	80
Масло топленое	25	20
Демьянки	200	150
Шафран	0,01	0,01
Лимонная кислота	0,2	0,2
Перец, корица	0,2	0,2
Зелень	15	5
Соль	5	15
Вес готовой порции	265	220

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
288. Гора мусанме		
Гора	100	80
Баранина	200	150
Лук	100	80
Масло топленое	25	20
Перец, корица	0,2	0,2
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	225	175
289. Кюди мусанме		
Баранина	200	150
Кабачки	200	200
Лук	100	80
Масло топленое	25	20
Кислый виноград	25	20
Перец	0,1	0,1
Шафран	0,01	0,01
Соль	5	5
Вес готовой порции	320	280
290. Кутум фаршированный		
Кутум свежий	300	300
Жиры	20	20
Кишмиш	15	15
Кизил без косточек	20	20
Лук	20	20
Мука	20	20
Перец зеленый	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	200	200
" основной	150	150
" гарнира	50	50
291. Плов с каурмой		
Рис ханский	150	150
Баранина	200	200
Жиры животные	40	40

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лук	75	75
Алча	20	20
Шафран	0,5	0,5
Зелень	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	600	600
„ баранины	110	110
„ основной	440	440
„ гарнира	50	50
292. Шила плов		
Рис	150	150
Жиры животные	30	30
Баранина	200	200
Лук	15	15
Соль	5	5
Вес готовой порции	650	650
„ баранины	110	110
„ основной	540	540
293. Плов с турши каурмой		
Баранина	200	200
Жиры	40	40
Рис	150	150
Лук	20	20
Гвоздика	0,5	0,5
Корица	1	1
Шафран	0,5	0,5
Уксус	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	575	575
„ баранины	110	110
„ основной	440	440
„ гарнира	25	25
294. Плов чиг дошема		
Рис	150	150
Жиры животные	30	30
Баранина	250	250

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Кишмиш	15	15
Кайса	15	15
Альбухара	15	15
Хурма	10	10
Каштан	20	20
Тыква	100	100
Соль	5	5
Вес готовой порции	650	650
„ баранины	150	150
„ основной	375	375
„ гарнира	125	125
295. Шиют плов		
Рис	200	200
Жиры животные	40	40
Укроп	100	100
Молоко	10	10
Яйца	2	2
Соль	5	5
Вес готовой порции	625	625
„ яичницы	75	75
„ основной	550	550
296. Плов с кишмишом		
Рис	200	200
Жиры животные	40	40
Кишмиш	50	50
Соль	5	5
Вес готовой порции	600	600
„ основной	550	550
„ гарнира	50	50
297. Плов кр кр		
Рис	150	150
Жиры животные	30	30
Баранина	200	200

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Альбухара или курага	20	20
Лук	50	50
Шафран	0,4	0,4
Зелень разная	20	20
Соль	5	5
Вес готовой порции	525	525
„ баранины	110	110
„ основной	375	375
„ гарнира	40	40
298. Каурма с алчей		
Баранина	300	300
Жиры животные	30	30
Лук репчатый	100	100
Алча	20	20
Имбир	0,4	0,4
Соль	5	5
Вес готовой порции	220	220
„ баранины	180	180
„ гарнира	40	40
299. Берък хингал		
Баранина	200	200
Жиры животные	30	30
Мука	60	60
Яйца	0,25	0,25
Лук	20	20
Абкура	15	15
Кислое молоко	30	30
Или сметана	20	20
Корица	0,5	0,5
Соль	5	5
Вес готовой порции	260	260
„ фаршир. баранины	110	110
„ хингал	100	100
„ подливы	50	50

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
300. Фиджим		
Баранина	200	200
Жиры животные	20	20
Мука	60	60
Лук	50	50
Чеснок	3	3
Яйца	1	1
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции	250	250
301. Хабизгии		
Сыр молодой бараний	100	100
Мука	80	80
Масло сливочное	40	40
Вес готовой порции	250	250
302. Плов с фаршированными цыплятами		
Рис акулинский	150	150
Жиры животные	40	40
Цыплята	250	250
Кизил сушеный без косточек	20	20
Лук	20	20
Лаваш кавказский (хлеб)	70	70
Соль	5	5
Вес готовой порции	610	610
„ курицы	130	130
„ основной	380	380
„ гарнира	100	100
303. Ариса		
Птица, баранина и говядина	300	300
Пшеница	150	150
Жиры (курдюк)	50	50
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	650	650
„ мяса	140	140
„ основной	510	510

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
304. Пенджар		
Баранина жирная	300	300
Курдюк бараний	20	20
Керкот (крупа цельная пшеничная)	150	150
Пенджар (овощи сушеные)	40	40
Лук	5	5
Рис	10	10
Соль (дается к столу)	5	5
Вес готовой порции	650	650
305. Лоби брани		
Лоби зеленое	300	300
Масло	30	30
Лук	25	25
Баранина	200	200
Перец	0,2	0,2
Сода чайная	5	5
Кислое молоко	100	100
Соль	5	5
Вес готовой порции	340	340
„ баранины	110	110
„ основной	150	150
„ подливы	100	100
306. Кюкя плов		
Рис	100	100
Жиры животные	40	40
Кутум или жерех копченый	200	200
Яйцо	1	1
Лоби кавказское	100	100
Соль	5	5
Вес готовой порции	590	590
„ яйца	40	40
„ основной	450	450
„ рыбы	100	100

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
307. Плов с севрюгой		
Рис	150	150
Жиры животные	40	40
Севрюга	200	200
Гранат очищенный	100	100
Сахар	30	30
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ основной	600	600
„ рыбы	375	375
„ гарнира	100	100
	125	125
308 Газан кябаб		
Баранина жирная	300	300
Курдюк	20	20
Гранат	25	25
Лук	150	150
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ баранины	250	250
„ гарнира	150	150
	100	100
309. Айва фаршированная		
Айва	400	400
Баранина	100	100
Масло животное	25	25
Каштаны	25	25
Укроп	5	5
Сахар	5	5
Вес готовой порции		
	270	270
310. Бурян из баранины		
Баранина, жирная грудинка	300	300
Масло животное	30	30
Картофель	200	200

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Лук	15	
Помидоры	25	15
Огурцы свежие или соленые	25	25
Соль	5	25
		5
Вес готовой порции	330	330
„ баранины	180	180
„ гарнира	150	150
311. Чобан каурма		
(Норма раскладок для загородных прогулок и массовых экскурсий на 50 человек)		
Баранина целая (со своим курдюком по 350 гр. бар. и 30 гр. курд.)	19	19
Алча (по 200 гр.)	1	1
Зелень разная по 6 гр.	0,3	0,3
Перец зеленый по 2 гр.	0,1	0,1
Вода	1 литр	1 литр
Соль по 6 гр.	0,3	0,3
Вес готовой порции	14	14
„ баранины	12,5	12,5
„ сечек	1,5	1,5
„ 1 порции	280	280
312. Таал (зимн. загот. на 50 порций)		
Баранина и говядина	16 кгр.	16 кгр.
Курдюк или сало говяжье	3 „	3 „
Соль	300 гр.	300 гр.
Вес готовой порции	12 кгр.	12 кгр.
„ баранины	240 гр.	240 гр.
„ 1 порции		
313. Сациви из индейки		
Индейка	300	300
Орехи крупного ядра	50	50
Лук	30	30

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Масло сливочное	30	30
Мука	5	5
Чеснок	5	5
Яйца	0,5	0,5
Укроп, мята и кинза	50	50
Соль	5	5
Вес готовой порции	270	270
„ индейки	135	135
„ подливы	135	135
314. Бозартма из баранины		
Баранина	250	250
Масло животное	30	30
Лук	50	50
Помидоры	100	100
Алча	15	15
Кинза, укроп и мята	50	50
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	320	320
„ баранины	150	150
„ гарнира с подливкой	170	170
315. Аби дудур из курицы		
Курица—цыплята	300	300
Масло животное	30	30
Демьянки (баклажаны)	300	300
Помидоры	200	200
Лук	50	50
Кинза, мята и укроп	50	50
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	430	430
„ цыплят	135	135
„ овощей	300	400

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
316. Уцно по мингрельски		
Курица	300	
Масло животное	30	300
Орех крупный очищенный	50	30
Яйца	1	50
Лук	50	1
Уксус	10	50
Кинза, укроп и мята	56	10
Перец	0,2	50
Соль	5	0,2
		5
Вес готовой порции	300	300
317. Барашек по грузински		
Баранина	250	
Лоби зеленое	300	250
Масло животное	30	300
Помидоры	50	30
Яйца	1	50
Лук зеленый	30	1
Кинза, укроп и мята	50	30
Перец	0,2	50
Соль	5	0,2
		5
Вес готовой порции	410	410
„ баранины	150	150
„ гарнира	260	260
318. Бора из овощей		
Демьянки (баклажаны)	400	400
Помидоры	200	200
Картофель	300	300
Лук	30	30
Масло животное	30	30
Укроп, кинза и мята	50	50
Перец стручковый	1	1
„ болгарский	50	50
Соль	5	5
Вес готовой порции	500	500

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
319. Рыба по грузински		
Рыба красная	300	300
Орех очищенный	50	50
Уксус	20	20
Мята, кинза и укроп	40	40
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции		
" рыбы	200	200
" овощи с подливкой	165	165
	85	85
320. Дутма по грузински		
Мука	60	60
Яйца	1	1
Масло	30	30
Лук	30	30
Мацони (кислое молоко)	60	60
Соль	5	5
Вес готовой порции		
" основной	260	260
" подливы	160	160
	100	100
321. Шпинат с орехами		
Шпинат	400	400
Орехи	100	100
Уксус	15	15
Укроп, мята	40	40
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции		
	280	280
322. Чамбор по грузински		
Барашек	300	300
Масло животное	20	20
Лук зеленый	40	40

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
Щавель	400	400
Укроп, кинза и мята	40	40
Перец	0,2	0,2
Соль	5	5
Вес готовой порции	400	400
„ баранины	140	140
„ овощей и подливы	260	260
323. Грибы по грузински		
Грибы свежие	500	500
Масло животное	30	30
Лук	30	30
Яйца	2	2
Укроп	30	30
Соль	5	5
Вес готовой порции	300	300
324. Лоби сухое по грузински		
Лоби сухое	200	200
Орехи	50	50
Масло постное	20	20
Лук	30	30
Укроп и мята	40	40
Уксус	10	10
Соль	5	5
Вес готовой порции	550	550
325. Дандур по грузински		
Дандур	500	500
Уксус	20	20
Лук зеленый	50	50
Чеснок	20	20
Зелень разная	40	40
Соль	5	5
Вес готовой порции	300	300

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
326. Богдама из баранины		
Баранина (грудинка)	350	350
Масло животное	30	30
Лук	60	60
Перец	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Укроп, кинза и мята	40	40
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ баранины	255	255
„ овощей с подливой	155	155
	110	100
327. Урнис мцвали (духовой шашлык)		
Баранина жирная	300	300
Картофель	150	150
Демьянка (баклажаны)	100	100
Помидоры	100	100
Лук	30	30
Укроп, кинза и мята	50	50
Чеснок	10	10
Перец	0,1	0,1
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ баранины	350	350
„ овощей	135	135
	215	215
328. Мясо говяжье (вырезка)		
Мясо говяжье (вырезка)	400	400
Масло	10	10
Лимон	50	50
Помидоры	100	100
Лук	50	50
Петрушка	30	30
Соль	5	5
Вес готовой порции		
„ филе	310	310
„ овощи	160	160
	150	150

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
346. Каша запеченная с фруктами соус абрикосовый		
Крупа манная	40	30
Молоко	280	200
Орехи	30	20
Или миндальные орехи	15	10
Ренглет	15	10
Черешня консервированная	20	10
Персики	20	15
Абрикосы	40	15
Сахар	10	30
Масло сливочное	1	8
Яйца	0.2	1/2
Ванильный порошок	10	0.2
Ликер		10
Вес готовой порции	350	300
347. Запеканка		
Крупа манная	40	30
Молоко	200	150
Цукат	50	40
Сахар	40	30
Ваниль	0.2	0.2
Масло сливочное	10	8
Вес готовой порции	300	275
348. Шарлот яблочный		
Французская булка	100	80
Яблоки	150	100
Яйца	1/2	1/2
Сахар	40	35
Вино красное	30	25
Молоко	70	50
Вес готовой порции	300	250

library
<http://kulinarniydoretz.w.ru/>

Наименование блюд и продуктов	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
	Вес брутто в граммах	
349. Пуддинг		
Сухари ванильные	50	30
Цукат	25	20
Кишмиш или коринка	25	20
Сахар	30	25
Яйца	1/2	1/2
Молоко	100	80
Масло сливочное	5	3
Фрукты свежие	30	20
Мука картофельная	3	3
Вес готовой порции	340	280
350. Яблоки пай		
Яблоки	150	100
Мука 30%	40	30
Масло сливочное	35	25
Сахар	25	20
Ванильный порошок	0,1	0,1
Вес готовой порции	200	150
351. Блинчики яблочные		
Мука 30%	30	20
Яблоки	150	100
Сахар	30	20
Яйца	1/4	1/6
Молоко	50	40
Масло сливочное	15	10
Ванильный порошок	0,1	0,1
Вес готовой порции	250	200
352. Фернц		
Рисовая мука	20	20
Молоко	150	150
Сахар	15	15

Наименование блюд и продуктов	Вес брутто в граммах	
	Нормы для ресторанов (3-й категории)	Нормы для столовых и ресторанов (2-й категории)
Дошаб	15	15
Корица	1	1
Гвоздика	0,5	0,5
Вес готовой порции	150	150
353. Кята армянская		
Мука 72%	1 кг	1 кг
Масло животное	200 гр	200 гр
Сахар	200	200
Дрожжи	15 "	15 "
Яйца	2 "	2 "
Молоко	100	100
Соль	15	15
Вес готовой порции	1,8 кг	1,8 кг

НОМЕНКЛАТУРА БЛЮД СБОРНИКА РАСКЛАДОК И ВЕС ГОТОВОЙ ПОРЦИИ
Раскладки повышенного типа
(для предприятий 3-й категории)

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подливки для соуса
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
I. Холодные закуски кухонного изготвл.				
1. Осетрина под соусом майонез с гарниром	350	150	120	80
2. Салат из красн. рыбы	350	150	120	80
3. Рыба маринованная	340	200	140	—
4. Судак заливной	255	—	120	—
5. Винегрет овощной	280	—	—	—
6. Осетрина холодная	380	240	140	—
7. Салат из овощей и дичи в соусе майонез	410	—	—	—
8. Салат из овощей с зеленью и дичью	380	—	—	—
9. Салат из зелени со сметаной	320	—	—	—
10. Индейка холодная	300	—	135	—
11. Поросенок в сметане	230	—	150	—
12. Тонк. мясн. край с гарниром	310	—	130	—
13. Паштет из дичи	190	—	—	—
14. Сосиски с картоф. пюре	400	200	150	50
15. Сосиски с капустой	400	220	150	30
II. Жидкие блюда				
16. Борщ украинский	550	230	45	—
17. Борщ флотский	550	230	45	—
18. Борщ бурачный	550	200	45	—
19. Щи ленивые	550	210	45	—
20. Щи суточные	550	210	45	—
21. Щи зеленые	550	—	45	—
22. Щи с яблоками	550	230	45	—
23. Суп рисовый с томатом	550	200	45	—
24. Суп перловый	550	200	45	—
25. Суп лапша	550	100	45	—
26. Суп из макарон	550	175	45	—
27. Суп манный	550	135	45	—
28. Суп рассольник	550	195	48	—
29. Суп с фрикадельками	550	160	45	—
30. Суп из свежих овощей	550	210	45	—
31. Суп гороховый	550	200	45	—
32. Солянка сборная	550	80	80	—
33. Солянка рыбная	550	110	110	—

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подливы или соуса
		Вес основ-ного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
34. Уха по домашнему	550	—	—	—
35. Суп молочный	450	120	110	—
36. Лапша молочная	450	100	—	—
37. Суп из цветной капусты	550	—	—	—
38. Суп пюре из горошка	550	—	45	—
39. Суп пюре из картофеля	550	—	45	—
40. Суп пюре из гороха	550	—	45	—
41. Суп пюре перловый	550	—	45	—
42. Суп пюре рисов. с томатом	550	—	45	—
43. Суп пюре из моркови	550	—	45	—
44. Суп со шпинатом	550	—	45	—
45. Раковый суп	550	—	—	—
46. Бульон с клецками	550	150	—	—
47. Суп с пельменями	550	—	—	—
48. Суп с ушками	550	60	160	—
49. Бульон с гренками	400	—	55	—
50. Бульон с пирожками	400	—	—	—
51. Бульон с шинков. овощ.	500	100	—	—
52. Бульон с яйцом и корен.	550	90	—	—
53. Бульон с запеч. рисом	550	100	—	—
54. Бульон с рисом и лоби	550	150	—	—
55. Лапша грибная	550	175	—	—
56. Окрошка	550	150	—	—
57. Суп фруктовый	550	150	45	—
III. Рыбные блюда				
58. Судак отварной	350	—	170	—
59. Судак в тесте	370	—	180	—
60. Судак жарен. в сухарях	230	100	130	—
61. Судак жарен. в муке	260	110	150	—
62. Сазан жарен. с картофел.	270	100	120	—
63. Котлеты из судака	410	160	220	50
64. Осетрина отварная	350	—	168	30
65. Осетрина паровая	310	—	120	—
66. Осетрина или севрюга отварн. в соусе томат с шампиньон	310	170	100	—
67. Осетрина или севрюга отварн. (по русски) соус лук. с корниш.	370	230	100	40
68. Лососина в томат. соусе	250	—	150	40
69. Осетрина жарен. в сухарях	310	100	190	100
70. Солянка рыбная	390	—	—	—
71. Осетрина запеченная с картоф. в сметане	350	—	140	—
72. Судак запеченный под молоч-ным соусом	300	140	140	160

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подлив или соуса
		Вес основ-ного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
IV. Горячие вторые блюда				
73. Почки в томатном соусе	310	—	115	—
74. Почки жареные в масле и лимонном соку	160	—	140	—
75. Почки с солен. огурцами	335	—	115	—
76. Почки в сухар. с лимон.	320	—	140	—
77. Почки в сметане	220	—	140	—
78. Белое мясо на вертеле	250	—	150	—
79. Белое мясо в муке	220	120	100	—
80. Фаршмак (из дичи) в смет.	325	—	—	—
81. Бефстроганов	375	—	—	—
82. Скоблянка	375	—	—	—
83. Гуляш	325	—	—	—
84. Соус из баранины с томатом и сметаной	350	—	—	—
85. Баранина жареная	280	120	110	60
86. Рагу	375	—	—	—
87. Дичь в соусе	320	—	—	—
88. Филе с шампиньонным соусом и гарниром	400	160	130	110
89. Филе под соусом на красном вине	370	120	130	120
90. Филе с гарниром	295	115	130	50
91. Филе с гарнир. из зелени	330	200	130	—
92. Бифштекс с яйцом	310	180	130	—
93. Бифштекс с жарен. луком и картофелем	290	160	130	—
94. Бифштекс кровяной	305	165	140	—
95. Лангет с соусом луков. с огурцами	400	120	130	150
96. Лангет натуральный	280	150	130	—
97. Филе жареный (на плите)	295	165	230	—
98. Филе жарен. с соус. смет.	320	90	130	100
99. Толстый край с гарниром	365	208	157	—
100. Толстый край с картофел.	345	188	157	—
101. Битое мясо с жарен. с луком	240	115	125	—
102. Мясо жареное в сухарях с луком	275	115	160	—
103. Зразы рублен. с картофел.	360	110	200	50
104. Зразы с гречнев. кашей	375	110	190	75
105. Поджарка	275	140	135	—
106. Барашек по домашнему	390	275	115	—
107. Барашек с баклажанами	415	—	115	300
108. Котлеты натуральные бараньи с гарниром	325	175	150	—

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подливки или соуса
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
109. Котлеты бараньи в тесте с гарниром	350	140		
110. Котлеты рубленые	355	165	210	
111. Котлеты пожарск. курин.	280	200	190	
112. Котлеты отбивн. курин.	390	240	180	
113. Котлеты курин. фарш. масл.	375	215	150	
114. Котлеты куриные из филе фаршир. с молочн. соусом	375	215	160	
115. Котлеты паровые с соусом белым и гарниром	350	125	160	
116. Котлеты отбивные	350	155	125	50
117. Котлеты теляч. натуральн.	330	180	175	100
118. Биточки с луком	415	165	150	
119. Биточки из курицы	315	140	190	
120. Биточки в сметане с лук.	380	130	175	60
121. Биточки в сметане	380	130	190	
122. Тефтели с рисом	380	100	190	60
123. Рулет с макаронами	250	—	180	60
124. Шницель с лимоном	290	130	—	100
125. Шницель из курицы	360	215	160	
126. Грудинка жарен. в сухар.	315	165	145	
127. Грудинка фаршированная	305	125	150	
128. Грудинка в тесте	340	140	150	
129. Грудинка под молоч. соус.	240	—	200	30
130. Печенка в сметане	365	100	200	
131. Печенка с луком	395	130	190	
132. Язык с картофел. пюре	360	200	190	75
133. Язык с горошком	260	100	160	75
134. Тушеное мясо	340	165	160	
135. Тушеное мясо с рисом	410	185	125	50
136. Тушеная говядина	435	210	125	100
137. Ростбиф с гарниром с мясным соусом	345	210	125	100
138. Мозги жареные в сухарях	405	185	220	
139. Мозги под молочн. соусом	340	—	—	
140. Мозги жар в масле с зелен.	380	160	220	
141. Мозги жарен. с лимон. сок.	360	140	220	
142. Ножки жарен. в сухарях	490	240	250	
143. Ножки в тесте	400	160	240	
144. Ножки паровые	425	100	200	
145. Ножки под молочн. соусом	410	85	380	125
146. Цыпленок в сухарях	360	125	165	
147. Цыплята жарен. натуральн.	245	155	90	
148. Цыпленок табака	325	183	142	
149. Цыпленок жарен. в сухар. с лимоном	390	180	210	

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подливки или соуса
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
150. Цыпленок в соусе томатном с яйцом	275	—	150	125
151. Цыпленок в белом соусе с рисом	495	263	132	100
152. Фазан или курочка с гарниром	пол. шт. 390	—	—	—
153. Индейка жареная	250	120	135	—
154. Гусь с яблоками	380	250	130	—
155. Гусь с капустой	285	150	135	—
156. Курица жареная	330	210	120	—
157. Утка домашняя жареная	390	210	180	—
158. Поросенок жареный	345	210	135	—
159. Баранина жареная	322	210	112	—
160. Свинина жареная	400	310	90	—
161. Бегус свиной	355	210	145	—
162. Телятина жареная	312	210	125	—
163. Бок свиной с кашей гречн.	375	250	125	—
164. Корейка свиная с капустой	275	150	—	—
165. Корейка с гарниром	400	300	—	100
166. Голубцы по украински	400	300	—	100
167. Баклажаны фаршированные	400	300	—	100
168. Помидоры фаршированные	450	350	—	100
169. Кабачки фаршированные	250	—	—	—
170. Баклажаны жареные	400	—	—	—
171. Баклажаны фаршир. овощами	345	245	—	100
172. Перец фаршированный	250	—	—	—
173. Кабачки жарен. в сухарях	250	—	—	—
174. Шпинат по грузински	330	—	—	—
175. Шпинат с яйцом	400	—	—	—
176. Лоби по грузински	300	—	—	—
177. Спаржа по грузински	280	230	—	50
178. Капуста цветная	280	—	—	—
179. Капуста цветная в масле	350	—	—	—
180. Горошек зеленый	330	—	—	100
181. Капуста цветн. под молочн. соусом	400	—	—	—
182. Сборн. овощи в молочн. соусе	280	—	—	—
183. Котлеты из моркови	270	—	—	—
184. Котлеты из капусты	280	—	—	—
185. Котлеты картофельные	300	—	—	—
186. Тыква в масле жареная	385	—	—	—
187. Пюре из тыквы	260	—	—	—
188. Омлет с помидорами	315	—	—	—
189. Шампиньоны в сметане (белые грибы)	200	—	—	—
190. Омлет с ветчин. или колб.				

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подлив или соуса
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
191. Омлет с шпинатом	200	—	—	—
192. Омлет с шампиньонами	200	—	—	—
193. Яичная каша	170	—	—	—
194. Омлет с зеленью	190	—	—	—
195. Яичница глазунья	110	—	—	—
196. Яичница с ветчиной	160	—	—	—
197. Яичница с помидорами	220	—	—	—
198. Яичница с колбасой	160	—	—	—
199. Яичница с сосисками	180	—	—	—
200. Сырники в сметане	250	—	—	—
201. Вареники	280	—	—	—
202. Вареники украинские	300	—	—	—
203. Блинчики фаршир. творогом	330	—	—	—
204. Кулебяка мясная	225	—	—	—
205. Кулебяка рыбная	320	—	—	—
206. Растегай	280	—	—	—
207. Пирожки с мясом	85	—	—	—
208. Ватрушки	150	—	—	—
209. Блины	310	—	—	—
210. Рисов. котлеты с фруктовым соусом	330	280	—	—
211. Манные котлеты с фруктовым соусом	290	190	—	50
212. Пуддинг рисов. с фруктовым соусом	350	280	—	100
213. Каша манная молочная	360	—	—	50
214. Каша рисов. молочная	400	—	—	—
215. Каша гречнев. с молоком	460	—	—	—
216. Макароны в масле	310	—	—	—
V. КАВКАЗСКО-ВОСТОЧНЫЕ БЛЮДА				
Жидкие блюда				
217. Суп харчо	550	—	95	—
218. Чихиртма	550	—	105	—
219. Довга	500	—	45	—
220. Душбара	500	60	45	—
221. Хингал	550	175	75	—
222. Хамираши (лапша)	500	—	45	—
223. Кюфта—бозбаш	500	350	—	—
224. Пити	450	200	150	—
225. Дохрама	500	—	—	—
226. Шорпа	500	145	—	—
227. Хаш	500	300	—	—

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подлив и соусов
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
228. Овдых (окрошка)	550	100	45	—
229. Парча—бозбаш	500	200	130	—
230. Кала—пача	500	350	—	—
231. Умач—Аши	500	—	—	—
232. Сулли—кусты	500	50	—	—
233. Бозбаш—сисянок	500	225	—	—
234. Бозбаш шушинский	500	40	210	—
235. Бозбаш ворскан (охотнич.)	500	80	140	—
236. Суп галил (постный)	500	125	—	—
287. Танаб	450	35	—	—
238. Клолак кабарский	500	150	140	—
239. Чихиртма по грузински	450	100	—	—
Вторые и порцион. блюда				
240. Плов из разных фруктов	480	—	—	—
241. Балык-плов	300	—	—	—
242. Тбуг-плов из курицы	600	—	—	—
243. Гзил—балык плов	485	345	105	—
244. Джуджа плов	550	—	—	—
245. Шют-пахла-плов	600	—	—	—
246. Сютти плов	660	—	—	—
247. Плов с турши каурмой	550	—	—	—
248. Плов сабза каурма	550	—	—	—
249. Плов парча дашеме	550	—	—	—
250. Плов догме дашуме	550	—	—	—
251. Плов алу мусамба	550	—	—	—
252. Плов фисинджан	580	—	—	—
253. Плов шашандас	550	—	—	—
254. Плов чихиртма	540	—	—	—
255. Плов узбекский	510	—	—	—
256. Чило кебаб	600	—	—	—
257. Тарчло	500	—	—	—
258. Осетрина на вертеле	280	130	150	—
259. Севрюга на вертеле	280	130	150	—
260. Лососина на вертеле	280	130	150	—
261. Джуджа кебаб	1/2 выпл.	—	—	—
262. Бастурма из филе	240	80	160	—
263. Бастурма из баранины	225	80	145	—
264. Шашлык кавказский	230	85	145	—
265. Шашлык карский	220	100	120	—
266. Шашлык сборный	270	100	170	—
267. Свинина на вертеле	185	60	125	—
268. Почки на вертеле	275	100	175	—
269. Люля кебаб	330	100	160	—

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес поливы или соуса
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
270. Тава кебаб	315	—	—	—
271. Шам кебаб	350	—	—	—
272. Чихиртма из баранины	300	—	—	—
273. Чихиртма из овощей	335	—	—	—
274. Чахохбили	375	—	—	—
275. Жаркое из барашка	350	—	125	—
276. Нар-каурма	350	—	—	—
277. Сабза-каурма	350	—	—	—
278. Гюрза	250	—	—	—
279. Каурма хынгал	300	—	—	—
280. Кутаб	250	—	—	—
281. Балкабах-кутабы	415	—	—	—
282. От кутабы	265	—	—	—
283. Бадыржан долмасы	350	—	—	—
284. Келям долмасы	360	—	—	—
285. Ярпах долмасы	265	—	—	—
286. Помидор долмасы	265	—	—	—
287. Бадыржан мусанбе	265	—	—	—
288. Гора мусанме	225	—	—	—
289. Кадм мусанбе	320	—	—	—
290. Кутум фаршированный	200	50	—	—
291. Плов с каурмой	600	50	150	—
292. Шила плов	650	540	110	—
293. Плов с турши каурмой	575	440	110	—
294. Плов чиг дошема	650	375	110	—
295. Шют-плов	625	550	150	—
296. Плов с кишмишем	600	550	—	—
297. Плов Кр Кр	525	375	110	—
298. Каурма с алчей	220	40	180	—
299. Берък хынгал	260	—	110	—
300. Фиджим	250	—	—	50
301. Хабизгин	250	—	—	—
302. Плов с фарширов. дыплат.	610	380	130	—
303. Ариса	650	510	140	—
304. Пенджар	650	—	—	—
305. Лоби-брани	340	150	110	—
306. Кюку-плов	590	450	100	100
307. Плов с севркой	600	375	100	—
308. Газан-кябаб	250	100	150	—
309. Айва фаршированная	270	—	—	—
310. Бурян из баранины	330	150	180	—
311. Чобан-каурма	14	—	125	—
312. Таал (зимн. загот. на 50 порц)	12 кгр.	—	—	1,5
313. Сациви из индейки	270	—	135	—
314. Бозартма из баранины	320	170	150	—

Наименование блюд	Вес готовой порции в граммах	В том числе		Вес подливы или соуса
		Вес основного или гарнира	Вес мяса или рыбы	
1	2	3	4	5
315. Аби Дудур из курицы	430	300	135	—
316. Уцно по мингрельски	300	—	—	—
317. Барашек по грузински	410	260	150	—
318. Бора из овощей	500	—	—	—
319. Рыба по грузински	200	—	165	85
320. Дутма по грузински	260	160	—	100
321. Шпинат с орехами	280	—	—	—
322. Чамбор по грузински	400	—	140	260
323. Грибы по грузински	300	—	—	—
324. Лоби сухое по грузински	550	—	—	—
325. Дандур по грузински	300	—	—	—
326. Богдама из баранины	255	—	155	100
327. Урнис мцвали (духов. шашл.)	350	215	135	—
328. Мясо говяжье (вырезка)	310	150	160	—
VI. Сладкие блюда				
329. Компот из разн. свеж. фрукт	200	—	—	—
330. Компот из сухих фруктов	200	—	—	—
331. Кисель вишневый	200	—	—	—
332. Кисель клюквенный	200	—	—	—
333. Кисель винный	200	—	—	—
334. Кисель молочный	200	—	—	—
335. Кисель абрикосовый	200	—	—	—
336. Кисель кизилловый	200	—	—	—
337. Желе с разными фруктами	200	—	—	—
338. Желе вишнев. или клубничн.	200	—	—	—
339. Желе лимонное	200	—	—	—
340. Мус ягодный	200	—	—	—
341. Мус фруктов. или яблочный	200	—	—	—
342. Крем сливочный	200	—	—	—
343. Крем шоколадный	200	—	—	—
344. Крем малиновый	200	—	—	—
345. Суфле яблочный	250	—	—	—
346. Каша запеченная с фрукт., соус абрикосовый	350	—	—	—
347. Запеканка	300	—	—	—
348. Шарлот яблочный	300	—	—	—
349. Пуддинг	340	—	—	—
350. Яблоки пай	200	—	—	—
351. Блинчики яблочные	250	—	—	—
352. Ферни	150	—	—	—
353. Кята армянская	1,8 кгр.	—	—	—

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Раскладки повышенного и среднего типа	5
Номенклатура блюд сборника раскладок и вес готовой порции (для предприятий 3-й категории)	125
Номенклатура блюд сборника раскладок и вес готовой порции (для предприятий 2-й категории)	134
Приложения:	
Калорийность пищевых продуктов	144
Расчетные таблицы отходов продуктов и нормы выхода готовых изделий	146
Примерный перечень порционных блюд и закусок в предприятиях 2-й и 3-й категории	150

Редактор А. И. Сисецкий

Техн. редактор А. С. Штейнгель

Сдано в набор 2/X 1939 г. Подписано к печати 4/VIII 1940 г. 9¹/₂ печ. л.
737.352 тип. зн. Авт. лист. 18¹/₂. Главлит № 5137. Формат 62×94/16.
Заказ № 2482. Тираж 1000.

Типография „Красный Восток“ Бакполиграфтреста.
Баку, ул. Юного пионера, 84.