

66-16
201



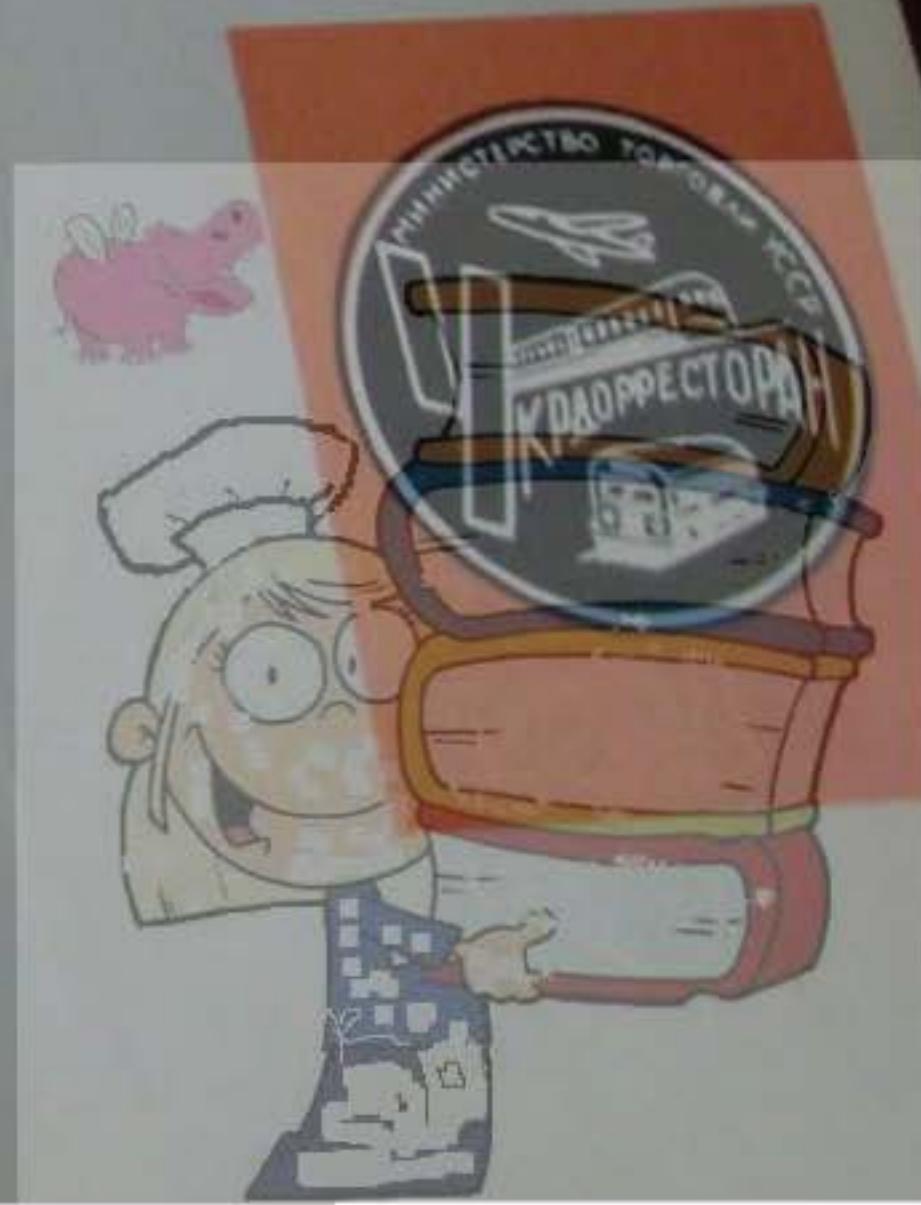
110

фирменных блюда

Укрдорресторана

Издательство „Реклама“

Киев — 1966



БІбліотека
Київського
з. В. І. ЛЕНИНА

1966 г.

6830

Кулинары Укрдорресторана широко используют в своей работе лучшие традиции украинской народной кухни, многие блюда которой известны далеко за пределами республики. Необычайно разнообразная и оригинальная украинская кулинария постоянно обогащается за счет блюд, бытующих в отдельных местностях. Немало таких блюд, очень вкусных, питательных и простых в приготовлении, предлагают путешественникам предприятия Укрдорресторана.

В предлагаемом сборнике дано описание рецептуры и технологии приготовления фирменных блюд, разработанных ведущими поварами Укрдорресторана.

Надеемся, что сборник «110 фирменных блюд» поможет работникам общественного питания расширить ассортимент приготавляемых блюд, полнее удовлетворять запросы потребителей.

Со всеми замечаниями и пожеланиями по данному сборнику просим обращаться в Укрдорресторан по адресу:

г. Киев, ул. Степана Разина, 2.



Холодные закуски



САЛАТ «ПОЛЕТ»

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Огурцы маринованные	50	27
Яблоки »	40	22
Сливы »	40	22
Капуста белокачанная свежая	25	20
Сметана	15	15
Майонез	15	15
Крабы	30	24
Зелень петрушки и укропа	5	3
Зеленый горошек	22	15
Соль, специи	по нормам	
Выход		150

Технология приготовления

Маринованные огурцы очищают и нарезают ломтиками. Мелко шинкуют очищенную свежую капусту. Нарезают яблоки (ломтиками) и сливы (половинками), добавляют зеленый горошек.

Все компоненты перемешивают, укладывают горкой и поливают майонезом со сметаной. После этого салат посыпают измельченными крабами, рубленой зеленью, петрушкой и укропом. Готовое блюдо украшают сливами, зеленым горошком и огурцами.



САЛАТ ПО-ФАСТОВСКИ

Автор — мастер-повар, директор ресторана станции Фастов
А. А. Архипчук.

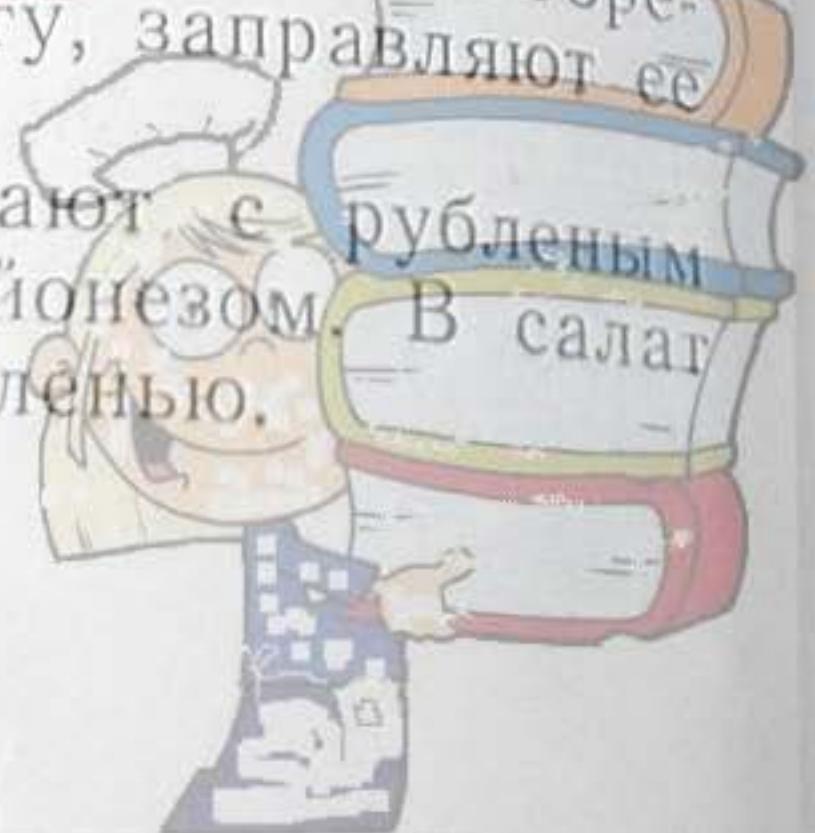
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфаб. риката)
Лук репчатый	30	25
Капуста белокачанная свежая	50	22
Горошек зеленый	25	18
Майонез или сметана	20	20
Яйца	0,25 (шт)	11
Зелень	5	4
Соль, специи	по нормам	
Выход		100

Технология приготовления

Очищенный репчатый лук нарезают полукольцами и 20—30 мин выдерживают в уксусе для удаления горечи. Мелко шинкуют очищенную капусту, заправляют ее солью и уксусом, затем перетирают.

Подготовленные овощи перемешивают с рубленым яйцом, зеленым горошком, соусом-майонезом. В салат добавляют соль и перец. Украшают зеленью.



САЛАТ «ЗАКУСОЧНЫЙ»

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Днепропетровск Н. И. Губа.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Помидоры свежие	129	110
Шпроты	21	20
Маслины консервированные	10	10
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	10	10
Соль	по нормам	
Выход		170

Технология приготовления

Нарезанные кружками помидоры солят, посыпают луком и поливают растительным маслом. Салат оформляют целыми шпротами и маслинами.

САЛАТ «СМАЧНИЙ»

Автор — мастер-повар ресторана станции Одесса-главная
М. Н. Крачун

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Сало-шпиг	20	20
Огурцы свежие:		
очищенные	50	40
или неочищенные	43	40
Салат свежий (латук)	56	40
Лук зеленый	25	20
Маслины	10	10
Салатная заправка	25	25
Зелень	3	2
Выход		150



Рецептура салатной заправки [вес в г]:

Горчица готовая	100
Уксус	300
Масло растительное	300
Майонез	250
Сахар	50
Соль	по нормам
Выход салатной заправки	1000

Технология приготовления

Сало-шпиг нарезают продолговатыми кусочками и обжаривают до появления золотистого цвета.

Подготовленные огурцы и салат нарезают кусочками средней величины, смешивают с заправкой, укладывают в салатницы и посыпают шкварками.

Готовое блюдо украшают лепестками салата, маслинами, фигурно нарезанными ломтиками огурца и зеленью.

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ
И ОГУРЦОВ С ТРЕСКОВОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

Авторы — повара ресторана станции Киев

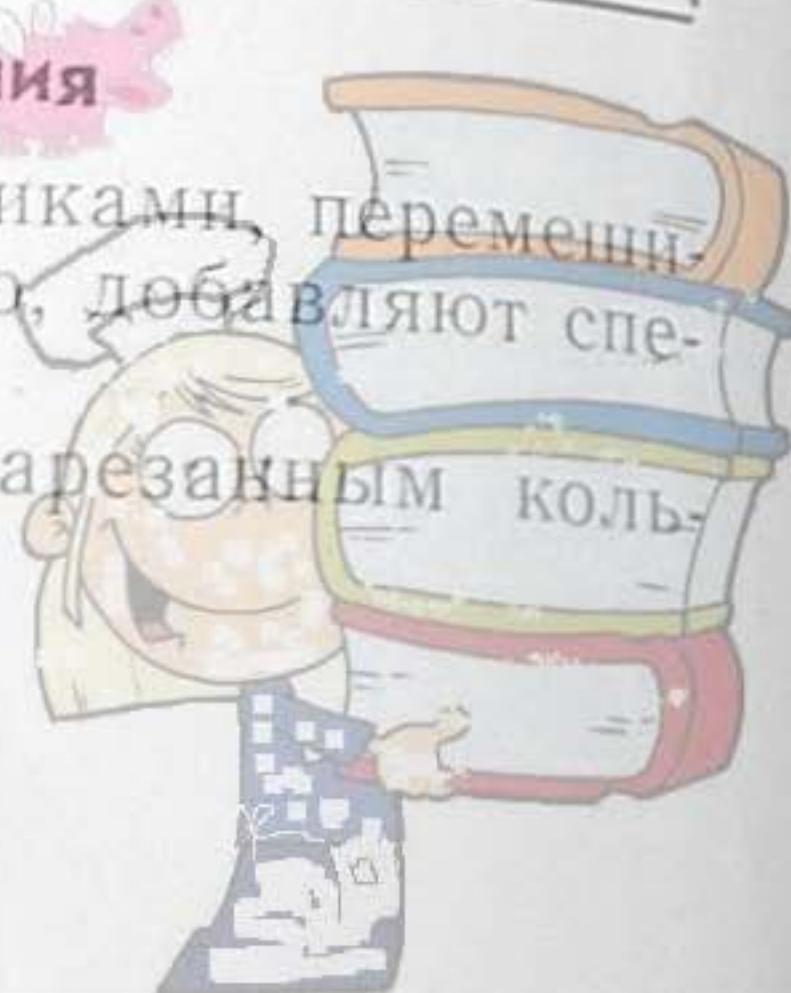
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Помидоры свежие	70	60
Огурцы »	50	40
Лук зеленый или репчатый	25	20
Печень тресковая	26	25
Соль, специи	по нормам	
Выход		145

Технология приготовления

Помидоры и огурцы нарезают ломтиками, перемешивают с измельченной тресковой печенью, добавляют специи.

Готовый салат украшают луком, нарезанным кольцами.



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ВИШНЯМИ

Автор — мастер-повар, директор ресторана станции Фастов
А. А. Архипчук.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Капуста белокачанная свежая	120	60
Вишня	35	30
Сахар.	5	5
Масло растительное	5	5
Соль, специи	по нормам	
Выход		100

Технология приготовления

Очищенную капусту мелко шинкуют, перетирают с солью до выделения сока, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Подготовленную капусту перемешивают с очищенными от косточек вишнями и кладут в салатницы. Салат украшают вишнями.

ИКРА ИЗ ЛУКА

Рецептура разработана Укрдоррестораном

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Лук репчатый	1785	1500	750
Огурцы соленые	400	320	—
Масло растительное	200	200	—
Томат-паста	60	60	—
Соус «Южный»	40	40	—
Зелень	30	22	—
Соль, специи	по нормам		
Выход			1000



Технология приготовления

Подготовленный лук шинкуют и пассируют на растительном масле. Соленые огурцы очищают от кожуры и семян и нарезают мелкими кубиками. Затем соединяют огурцы с оставшимся пассированным луком, томатом и соусом, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, тщательно перемешивают и тушат в течение 10—15 мин. Остывшую массу формуют в виде рулета и посыпают зеленью.

руЛЕТ МЯСНОЙ ЗАЛИВНОЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЙЦОМ

Авторы — повара ресторана станции Казатин

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	100	74	
Хлеб белый	18	18	
Вода	15	15	
Яйца	1,5 (шт.)	64	
Лук репчатый	50	42	
Жир топленый	8	8	
Соль, перец	по нормам	—	
Желе № 913	—	—	150
Выход			300

Технология приготовления

Мясо, размоченный хлеб и пассированный лук пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Посыпают солью и перцем. Полученную массу хорошо взбивают, добавляют в нее желтки, затем взбитые белки, размещают. Массу укладывают ровным слоем (толщиной не более 2 см и длиной 30 см) на салфетку, смоченную водой. Сваренные вкрутую яйца плотно укладывают вдоль фарша. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один

край рулета слегка заходит на другой, после чего аккуратно заворачивают салфетку. Укладывают рулет в глубокий сотейник и припускают.

Готовый рулет после остывания нарезают на порции, украшают яйцами и зеленью, заливают желе и дают застыть. Отпускают на закусочных тарелках.

МОЗГИ ЗАКУСОЧНЫЕ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Мозги мороженые	166	133
Лук репчатый	10	8
Зелень	4	3
Яйца	0,25 (шт.)	11
Масло сливочное	10	10
Соль, специи	по нормам	
Гарнир	то же	
Выход		100

Технология приготовления

Сырые мозги мелко рубят, соединяют со слегка поджаренным репчатым луком и жарят до полуготовности, все время помешивая. Затем добавляют рубленую зелень, соль, перец, льезонят и доводят до готовности.

Отпускают закусочные мозги с маринованными сливами или вишнями.



ФЛЯЧКИ ЗАКУСОЧНЫЕ

Автор — мастер-повар ресторана станции Ворзель И. Г. Козлов
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Рубец обработанный	192	182	
Лук репчатый	30	25	100
Уксус 3-процентный	15	15	
Масло растительное	6	6	
Соль, специи	по нормам	2	
Зелень	3		
Выход			145

Технология приготовления

Рубец отваривают, нарезают кубиками весом 10—15 г, посыпают солью, перцем, зеленью. Добавляют уксус, масло и оставляют на 4—6 часов на холоде.

Лук репчатый нарезают кольцами и маринуют отдельно.

Перед подачей соединяют вместе маринованные рубцы и репчатый лук.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ И СЫРОМ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	
Яйца	2 (шт.)		
Масло сливочное	5	86	
Шпинат	14	5	
Сыр твердый	10	10	
Майонез	10	9	
Зелень	5	10	
Выход		4	115

Технология приготовления

Яйца отваривают вкрутую, разрезают каждое на две половинки и вынимают желток.

Шпинат припускают на сливочном масле и перемешивают с сыром, измельченным на терке, и рубленым желтком.

Каждое яйцо наполняют подготовленным фаршем, сверху поливают майонезом, посыпают рубленым яичным желтком и зеленью.

САЛАТ ИЗ РУБЦОВ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Автор — мастер-повар, директор ресторана станции Фастов А. А. Архипчук

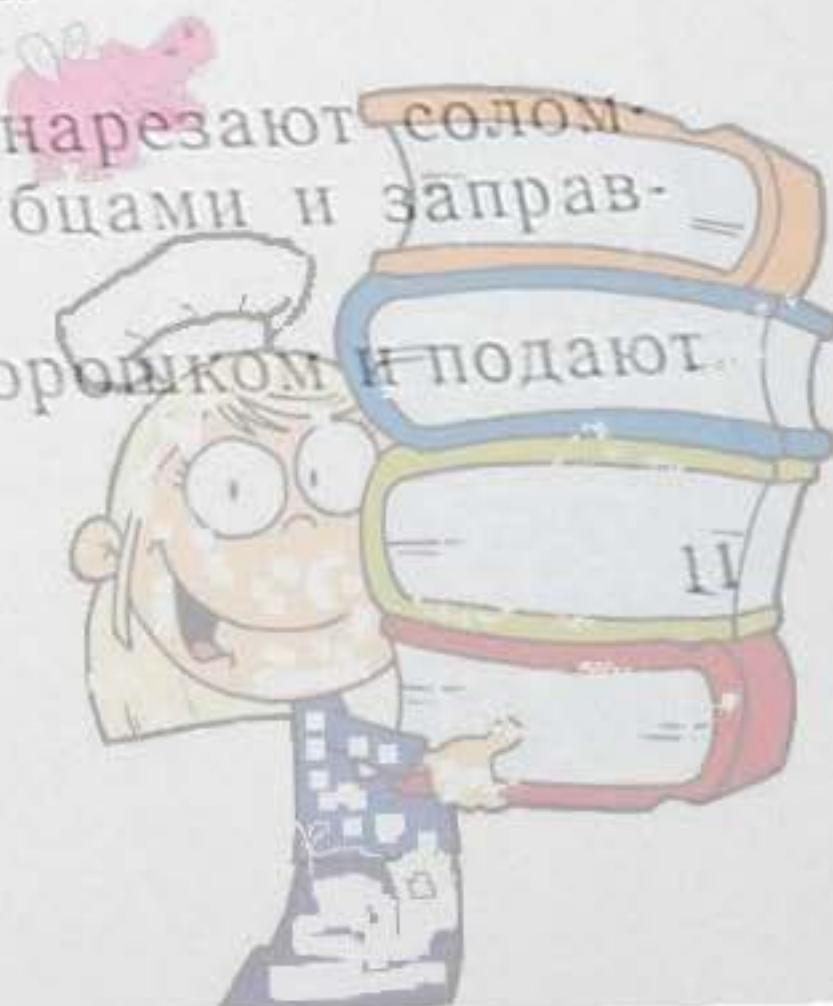
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Рубец обработанный	96	91
Зеленый горошек	31	20
Майонез	20	20
Выход		90

Технология приготовления

Обработанный рубец отваривают и нарезают соломкой. Зеленый горошек смешивают с рубцами и заправляют майонезом.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком и подают в салатнице.



ФОРШМАК «ОХОТНИЧИЙ»

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станици
Днепропетровск Н. И. Губа

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Яйца	10 (шт.)	430
Масло сливочное: для форшмака	390	50
для пассирования лука	500	500
Лук репчатый	40	420
Зелень	по нормам	30
Соль, специи, мускатный орех, перец		1000
Выход		

Технология приготовления

Яйца, сваренные вкрутую, и пассированный мелкорубленный лук соединяют со взбитым сливочным маслом. Заправляют специями. При отпуске форшмак оформляют зеленью.

ФОРШМАК «ЗАКУСОЧНЫЙ»

Автор — мастер-повар ресторана станици Днепропетровск
И. И. Степанюк.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Яйца	10 (шт.)	430	—
Масло сливочное: для форшмака	130	130	—
для пассирования лука	50	50	—
Лук репчатый	480	400	—
Печень говяжья (мороженая)	425	365	260
Зелень	40	30	—
Соль, специи	по нормам		1000
Выход			

Технология приготовления

Тушеную печень, лук и яйцо мелко рубят, соединяют со взбитым сливочным маслом. Полученную массу формуют в виде прямоугольника и затем охлаждают. При отпуске блюдо оформляют зеленью.

ГЛАЗУНЬЯ «ДОРОЖНАЯ»

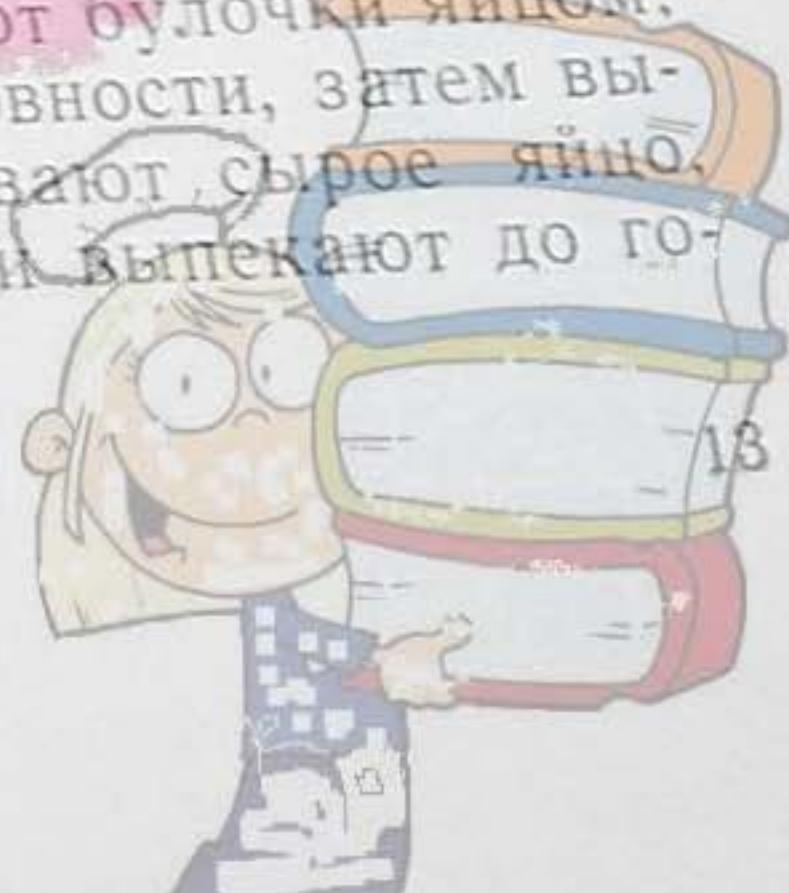
Автор — зав. производством ресторана «Зеленый гай» Д. И. Кричеворучко

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Яйца:		
для теста	1 (шт.)	43
для смазки булочек	0,04 »	1,72
Мука I сорта	46	46
Маргарин	2	2
Сахар	2	2
Дрожжи	1	1
Масло растительное (для смазки листов)	2,5	2,5
Соль	по нормам	
Выход		100

Технология приготовления

В подготовленных для выпечки круглых булочках пестиком делают углубление. Смазывают булочки яйцом, выпекают в духовом шкафу до полуготовности, затем вынимают. В углубление булочки выливают сырое яйцо, вторично помещают в духовой шкаф и выпекают до готовности.



БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ ЗАЛИВНЫЕ ПО-ЛОЗОВСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Чернигов М. В. Золотов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо:			
говядина	62	46	—
или свинина мясная	55	46	—
или куры полупотрошенные I категории	86*	46*	—
Молоко цельное	11	11	—
Масло сливочное	2	2	—
Вес полуфабриката	—	59	50
Чеснок	1	0,8	—
Желе № 1273	—	—	100
Соль, специи	по нормам	—	—
Выход			50/100

Технология приготовления

Мясо 2—3 раза пропускают через мясорубку. Затем добавляют соль, перец, сливочное масло, молоко, мелко-рубленый чеснок, все хорошо перемешивают и выбивают. Разделав биточки по две штуки на порцию, готовят их на пару.

Желе приготавливают обычным способом. Затем на лист укладывают по два биточка, оформляют и заливают желе. Блюдо отпускается как холодная закуска.

* Указывается вес без потрохов



Первые блюда



БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

Автор — зав. производством ресторана станции Бахмач-Пассажирский В. Г. Семенов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Рыбные консервы (бычки или килька) в томате	40	38
Свекла	75	60
Картофель	100	75
Фарш овощной (промышленного приготовления)	50	50
Лук зеленый	31	25
Томат-пюре	15	15
Сметана	40	40
Сахар	5	5
Мука пшеничная	3	3
Уксус 3-процентный	8	8
Укроп	5	4
Выход		500

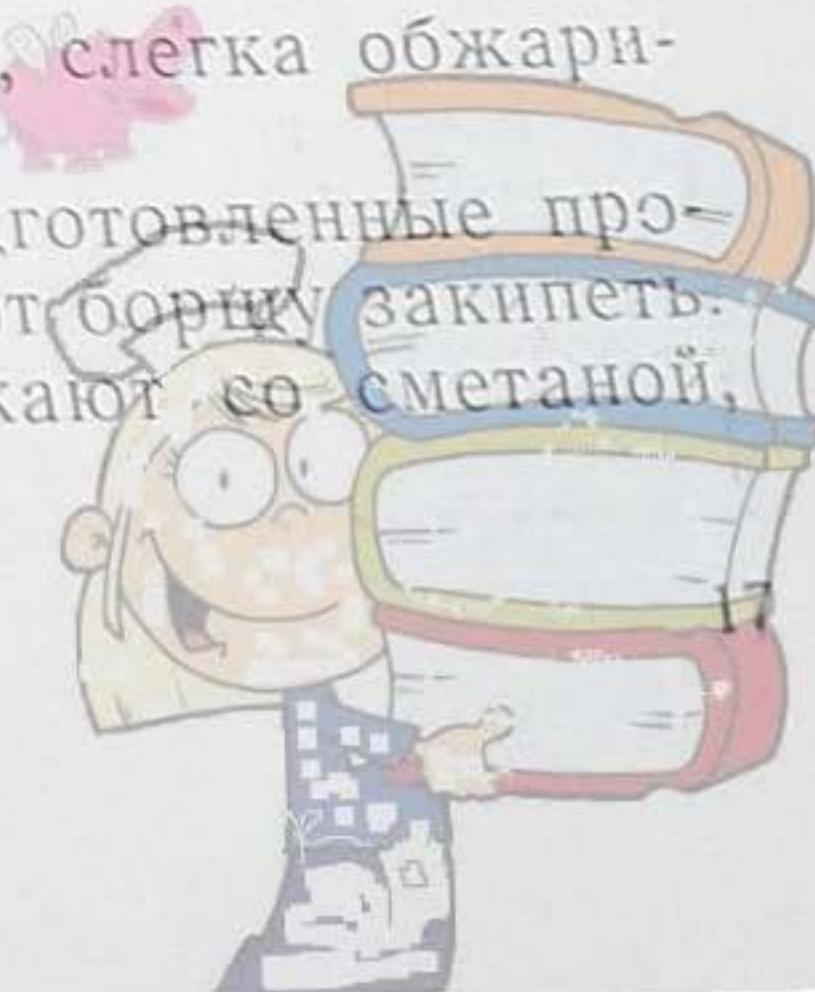
Технология приготовления

Свеклу отваривают в кожуре, очищают, шинкуют соломкой и взбрызгивают уксусом. Добавив томат-пюре, сахар и специи, соединяют свеклу с овощным фаршем, доливают немного воды и тушат 5 мин.

Картофель, нарезанный брусками, слегка обжаривают с добавлением пшеничной муки.

В кипящую воду закладывают подготовленные продукты и консервированную рыбку и дают борщу закипеть.

Готовый борщ охлаждают. Отпускают со сметаной, посыпая рубленой зеленью и луком.



СУП МОЛОЧНЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ

Автор — зав.
А. И. Распушкина.

производством ресторана станции Тернополь

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Крахмал	0.25	30
Яйца	(шт.)	30
Жир	3	11
Молоко цельное	400	3
Масло сливочное	5	400
Сахар-песок	3	5
Соль	по нормам	3
Выход		500

Технология приготовления

Из картофельной муки приготовляют жидкое тесто, добавляют взбитое яйцо и жарят блины. После остывания блины нарезают в форме лапши, закладывают в кипяченое молоко и варят 5—7 мин. Готовый суп заправляют сахаром и сливочным маслом.

ЮШКА ИЗ ФЛЯЧЕК С ГРИБАМИ

Автор — мастер-повар, директор ресторана станции Фастов
А. А. Архипчук.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Рубцы обработанные	96	—	—
Картофель	133	100	50
Морковь	25	20	—
Петрушка	5	4	—
Лук репчатый	30	25	—
Сало-шпиг	10	10	—
Грибы сушеные	10	10	—
Соль, специи	по нормам	20	—
Зелень	3	—	—
Выход		50/500	

Технология приготовления

Сушеные грибы хорошо промывают, ставят на 2—3 часа для набухания, затем заливают холодной водой и варят до готовности.

Рубцы натирают солью, хорошо промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности, затем кладут коренья, лавровый лист, перец и продолжают варить.

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный кубиками, грибы и рубцы, вынутые и нарезанные соломкой. Доводят бульон до кипения, после чего добавляют пассированные коренья, лук и варят до готовности.

Перед отпуском юшку посыпают рубленой зеленью.

СУП ЛУКОВЫЙ

Рецептура разработана Укрдоррестораном.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Лук репчатый	178,5	150	75
Горошек зеленый консервированный	30	20	—
Огурцы соленые	30	20	—
Картофель	133	100	—
Томат-пюре 12-процентный	100	100	—
Смалец	22	22	—
Крупа манная	5	5	—
Соль, специи	по нормам		—
Сметана	20	20	—
Зелень	5	4	—
Соус «Южный»	10	10	—
Выход			500

Технология приготовления

Мелко шинкованный лук пассируют до золотистого цвета, добавляют томат-пюре и продолжают пассировать 5—10 мин.

Очищенные соленые огурцы отделяют от семян, нарезают тонкими ромбиками, заливают водой и варят в течение 40—50 мин, затем закладывают картофель. Когда картофель сварится до полуготовности, вводят пассированый лук, отцеженный горошек, поджаренную манную крупу и продолжают варить.

Суп отпускают со сметаной и рубленой зеленью.

СУП ГОРОХОВЫЙ ПО-СТРЫЙСКИ

Автор — мастер-повар ресторана станции Стрый М. С. Гузеева

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфаб- риката)
Картофель		
Горох	133	
Лапша домашняя	20	
Соль, специи	—	100
Лук репчатый	по нормам	20
Сало-шпиг для пассирования лука	20	39
Зелень	20	
	5	17
Выход		20
		4
		500

Рецептура теста для лапши

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфаб- риката)
Мука I сорта		
Яйца	25	
Вода	0.125(шт.)	25
Соль	5	5
	1	5
Выход		1
		39

Технология приготовления

В готовый кипящий бульон закладывают перебранный промытый горох и варят при слабом кипении почти до готовности. Затем добавляют нарезанный кубиками картофель, дают бульону закипеть и закладывают машинную лапшу. Суп заправляют пассированным луком, добавляют специи, соль и продолжают варить в течение 15—20 мин.

При отпуске посыпают зеленью.

БУЛЬОН С ГАЛУШКАМИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Мукачево Р. И. Белова.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Печенька говяжья свежая	76	71	—
Зелень	3	2	—
Лук репчатый	10	8	—
Чеснок	3	2	—
Яйца	0,25 (шт.)	11	—
Крупа манная	6	6	—
Соль, специи	по нормам		—
Вес полуфабриката	—	100	85
Выход			385

Технология приготовления

Говяжью печеньку, очищенную от пленки, нарезают кусочками и пропускают через мелкую решетку мясорубки. Добавляют чеснок, зелень, сырой лук, соль, черный перец и вторично пропускают массу через мясорубку. Затем закладывают манную крупу, сырое яйцо, хорошо все перемешивают и отваривают в кипящем готовом бульоне в форме галушек.

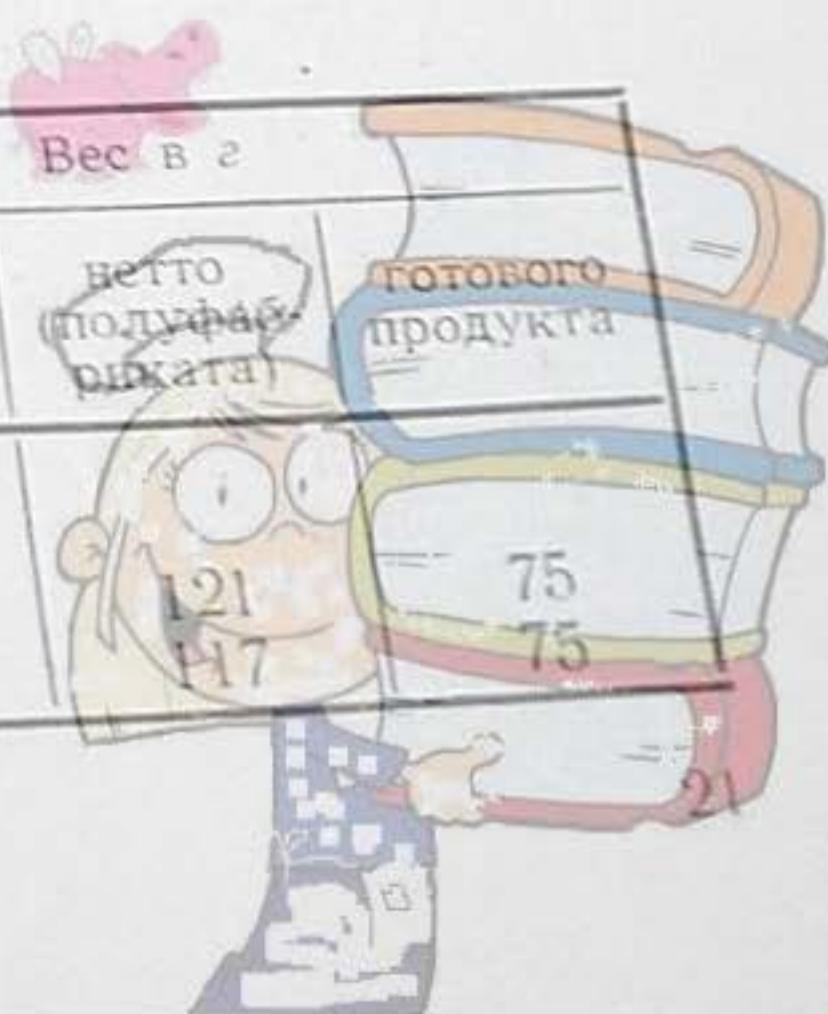
Отпускают с бульоном.

СУП ДОНЕЦКИЙ С БАРАНИНОЙ ИЛИ ГОВЯДИНОЙ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Донецк [Г. А. Бейдик].

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Грудинка: говяжья	164	121	75
или баранья	163	117	75



Продолжение таблицы

Наименование продуктов	брутто	нетто (полуфаб- риката)	вес в г готового продукта
Картофель	193		
Томат-торе	20	145	
Лук репчатый	18	20	
Морковь	25	15	
Зелень	5	20	
Чеснок	5	4	
Масло сливочное	5	3	
Выход		5	
			75/425

Технология приготовления

В горшочек закладывают нарезанную баранину (по 2—3 кусочка на порцию), заливают водой, ставят в жарочный шкаф и доводят до полуготовности. Затем добавляют пассированный лук, картофель и морковь, нарезанные дольками, а также томат, лавровый лист, соль и продолжают варить.

При отпуске суп заправляют чесноком и зеленью. Подают к столу в горшочке.

СУП ДОНЕЦКИЙ С КУРИЦЕЙ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Донецк [Г. А. Бейдик].

Рецептура

Наименование продуктов	брутто	нетто (полуфаб- риката)	вес в г готового продукта
Куры полупотрошенные I категории	130	100	
или II категории	139	100	
Картофель	193	145	
Морковь	23	18	
Лук репчатый	20	17	
Масло сливочное	5	5	
Сметана	15	15	
Специи	по нормам		
Выход			75/425

Технология приготовления

В горшочек кладут нарезанную (по 2—3 кусочка на порцию) курятину, заливают водой, ставят в духовой шкаф и доводят до полуготовности. Затем добавляют картофель, нарезанный дольками, слегка спассированный лук, нарезанный соломкой, и морковь, нарезанную дольками, а также специи. Суп варят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске суп заправляют сметаной. Подают к столу в горшочке.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ ЖИДКАЯ, ПО-ДОМАШНЕМУ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Харьков-Пассажирский В. М. Павлов

Рецептура

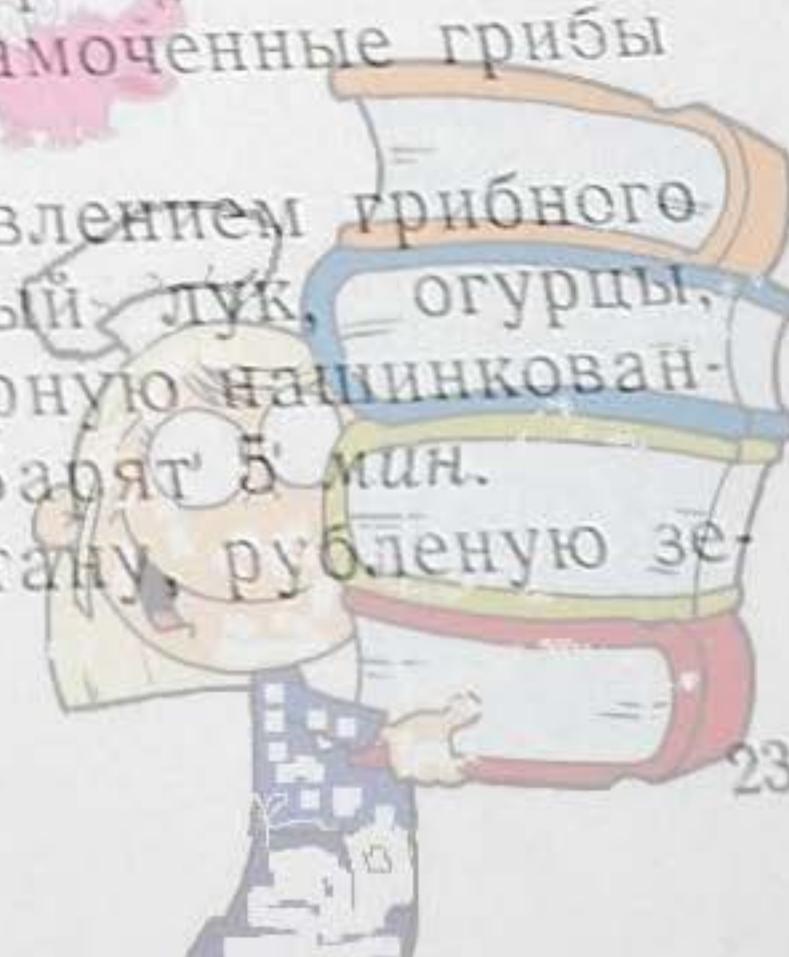
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Пельмени № 938 (1092) . . .	—	50	—
Куры отварные полупотрошенные II категории (№ 309) . . .	—	25	25
Свинина отварная № 258 . . .	—	20	20
Лук репчатый	50	41	—
Томат-пюре	20	20	—
Масло сливочное	10	10	—
Горошек зеленый	30	24	—
Маслины	20	20	—
Грибы сушеные	5	5	—
Огурцы соленые	50	30	—
Сметана	20	20	—
Соль, специи, зелень	по нормам		—
Выход			500

Технология приготовления

Шинкованный репчатый лук и томат-пюре пассируют. Нарезают в виде ромбиков соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян. Предварительно замоченные грибы отваривают и нарезают ломтиками.

В кипящий бульон (мясной с добавлением грибного бульона) закладывают пассированный лук, огурцы, грибы, зеленый горошек, а также отварную нацинкованную свинину, кур, пельмени, специи. Варят 5 мин.

При отпуске кладут маслины, сметану, рубленую зелень.



СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ С ГРИБАМИ

Автор — мастер-повар, директор ресторана станции Фастов
А. А. Архипчук

Рецептура

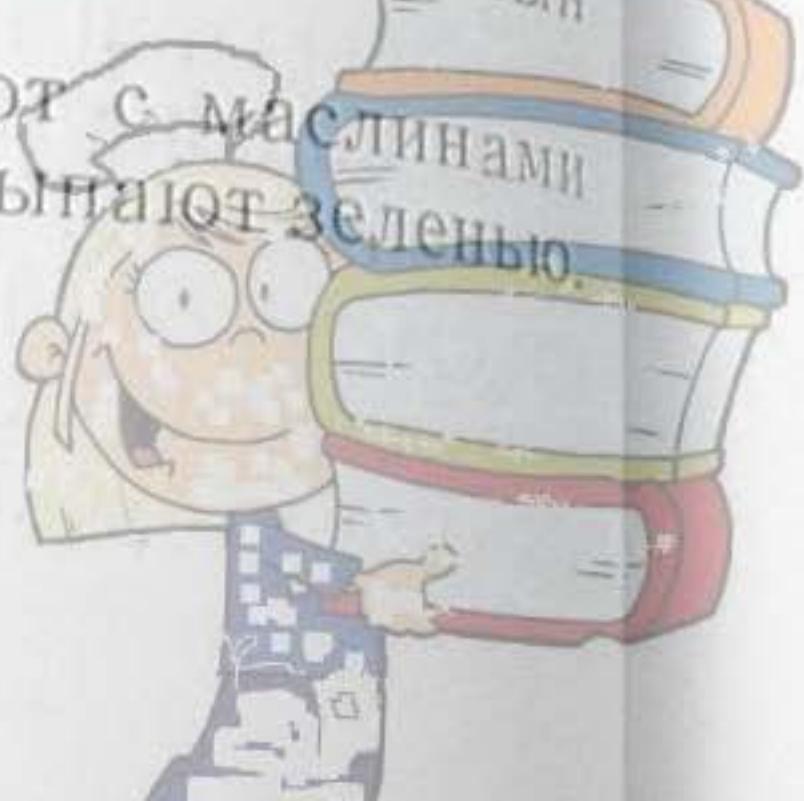
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Грибы белые: сушеные	10	10	
или свежие	74	56	20
Морковь	25	20	50
Лук репчатый	53	44	
Огурцы соленые	50	40	
Горошек зеленый	25	16	
Картофель	60	45	
Томат-паста	15	15	
Маслины	20	20	
Масло сливочное	10	10	
Лимон	1/12 (шт.)	1/12 (шт.)	
Сметана	20	20	
Зелень	3	2	
Соль, столовая		по нормам	
Выход			500

Технология приготовления

Промытые сушеные грибы замачивают в холодной воде на 3—4 часа, затем варят до готовности и нарезают мелкими кубиками. Репчатый лук шинкуют, морковь нарезают кубиками и пассируют на сливочном масле вместе с томатом. Очищенные соленые огурцы нарезают ромбиками.

В кипящий бульон закладывают нарезанные кубиками грибы и картофель, варят их, затем кладут припущенные огурцы, пассированные овощи с томатом, зеленый горошек. Варят 5—10 мин.

Солянку доводят до вкуса, отпускают с маслинами (или сливками), лимоном, сметаной и посыпают зеленью.



Вторые блюда



РУЛЕТ РЫБНЫЙ

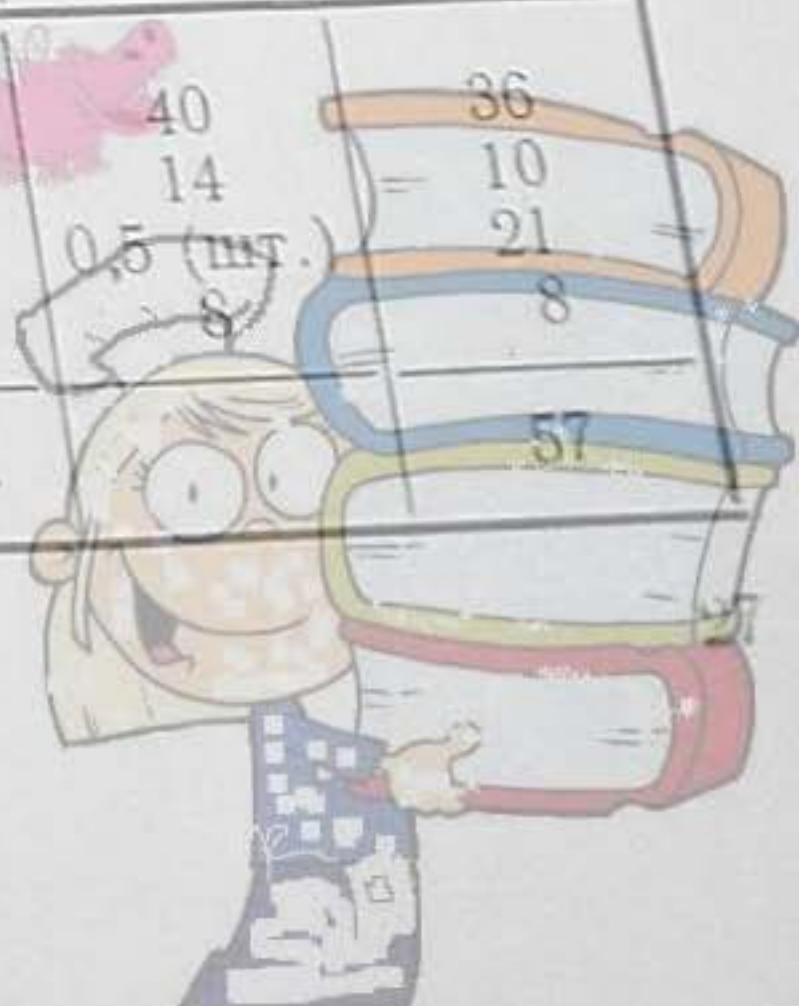
Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Рыба:		60	—
окунь морской	76		
или треска	78		
» щука	130		
» судак	125		
» филе трески промышленное	80		
Молоко цельное	14	14	—
Яйца:			
для рулета	0,25 (шт.)	11	—
для смазки	0,25 »	11	—
Фарш	—	57	—
Сухари	3	3	—
Вес полуфабриката	—	155	135
Масло сливочное (для поливки)	5	5	5
Соль, специи	по нормам		—
Выход			140

Рецептура фарша

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Лук зеленый	40	36
Шпинат	14	10
Яйца	0,5 (шт.)	21
Масло сливочное	8	8
Вес фарша		57



Технология приготовления

Лук зеленый и шпинат нарезают, припускают на сливочном масле и охлаждают, добавляют рубленое крутое яйцо.
 Приготовив котлетную массу, раскладывают ее слоем толщиной 1,5—2 см на мокрой салфетке. Посередине, приподнимая салфетку, помешают подготовленный фарш, а затем, Рулет скатывают с салфетки на смазанный жиром противень (швом вниз), смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, в двух-трех местах прокалывают ножом и запекают.

Перед отпуском рулет нарезают и поливают сливочным маслом. Подают с гарниром из припущенных отварных или жареных овощей.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ МАСЛОМ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Рыба: окунь морской	83	65	—
или треска свежемороженая	84	—	—
» судак	135	—	—
» шука	141	—	—
Молоко цельное	8	8	—
Яйца	1/6 (шт.)	7	—
Масло сливочное	30	30	—
Хлеб пшеничный или сухари панировочные	25	25	—
Вес полуфабриката			—
Яйца для льезона	0,25 (шт.)	145	—
Гидрожир	15	125	—
Масло сливочное (для поливки)	5	—	—
Гарнир	по нормам	—	—
Соль, специи	то же	—	—
Выход			130

Технология приготовления

Мякоть рыбы пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, молоко, соль и перец. Котлетную массу тщательно перемешивают и формуют кружками толщиной 1—1,5 см. На середину кладут сливочное масло. Придают котлете овальную форму, смачивают в льеzone, панируют в белой панировке, повторяя эту операцию дважды, и жарят во фритюре.

При отпуске котлету поливают сливочным маслом. В качестве гарнира подают отварные или жареные овощи.

КОТЛЕТЫ ПО-АЗОВСКИ

Автор — мастер-повар ресторана станции Мариуполь И. П. Малов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Судак свежий	200	92	100
Масло сливочное	40	40	40
Яйца	0,5 (шт.)	21	—
Мука I сорта	5	5	—
Сухари панировочные	12	12	—
Вес полуфабриката			170
Картофель	267	200	—
Масло растительное	46	46	—
Хлеб пшеничный	50	50	—
Свекла	100	75	—
Уксус	2	2	—
Масло сливочное	10	10	—
Огурец соленый	50	46	—
Зелень	5	4	—
Выход			140/260



Технология приготовления

Филе судака без кожи и реберных костей нарезают под углом 90°, отбивают тяпкой до толщины 3 мм, посыпают солью и перцем. Заранее приготовленное сливочное масло с рубленой зеленью кладут на отбитое филе рыбы и заворачивают, придавая овальную форму. Обкатав котлеты в муке, смазывают их яйцом, панируют в двойной панировке и жарят во фритюре.

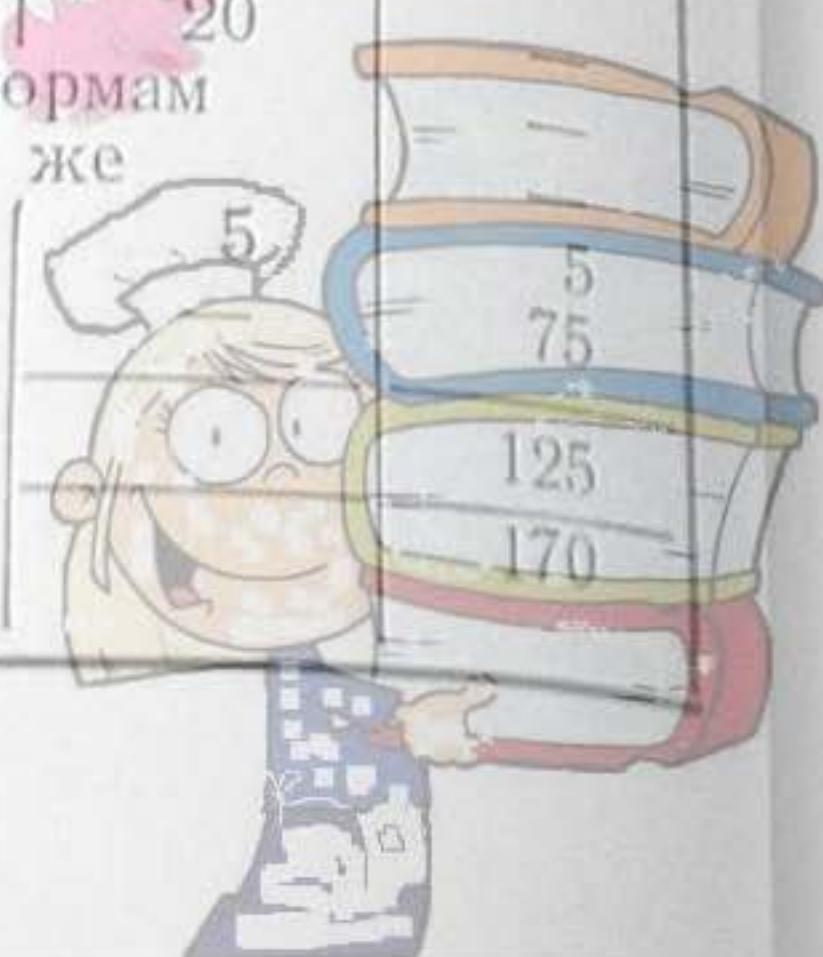
Блюдо подается с жареным картофелем и свеклой, нарезанной соломкой, поливается растительным маслом и уксусом. Котлеты укладывают на гренки, при отпуске посыпают зеленью.

КРОКЕТЫ РЫБНЫЕ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брutto	петто (полуфабриката)	готового продукта
Рыба:			
треска	84		65
или судак	135		—
» щука	141		—
Хлеб пшеничный	13	13	—
Молоко или вода	20	20	—
Яйца:			
для котлетной массы	1/3 (шт.)	14	—
для льезона	0,25 »	11	—
Лук репчатый	17	14	—
Сухари	10	10	—
Вес полуфабриката			
Гидрожир	20	20	—
Соль, специи		по нормам	120
Гарнир	5	то же	—
Масло сливочное	—	5	—
или соус № 857	—	75	—
Выход с маслом			125
» с соусом	—	—	170



Технология приготовления

В котлетную массу добавляют пассированный лук. Разделяют массу в виде шариков, льезонят, панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Отпускают крокеты с гарниром — отварными, припущенными или жареными овощами. Поливают сливочным маслом или соусом.

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Т е с т о		
Мука	99	99
Яйца	$1\frac{1}{6}$ (шт.)	7
Вода	35	35
Соль	2	2
Выход теста		140
Ф а р ш		
Рыба		
треска	170	130
или щука	282	130
» судак	270	130
Лук репчатый	14	12
Соль	3	3
Перец черный	0,06	0,06
Вода	20	20
Вес фарша		165
Выход сырых пельменей		300

Технология приготовления

Мякоть рыбы измельчают на мясорубке, добавляют пассированный лук, соль, перец, холодную воду. Фарш тщательно перемешивают.

Муку замешивают с подогретой до $30-35^{\circ}$ водой, добавляют яйца. Тесту дают постоять $30-40$ мин.



затем раскатывают пласт толщиной 1,5—2 мм. На одну сторону раскатанного теста кладут рядами шарики фарша и накрывают их другой половиной теста. Пельмени вырезают специальной формочкой, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. При отпуске пельмени поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

ЛАНГЕТ В СОУСЕ ЛУКОВОМ В ГОРШОЧКЕ

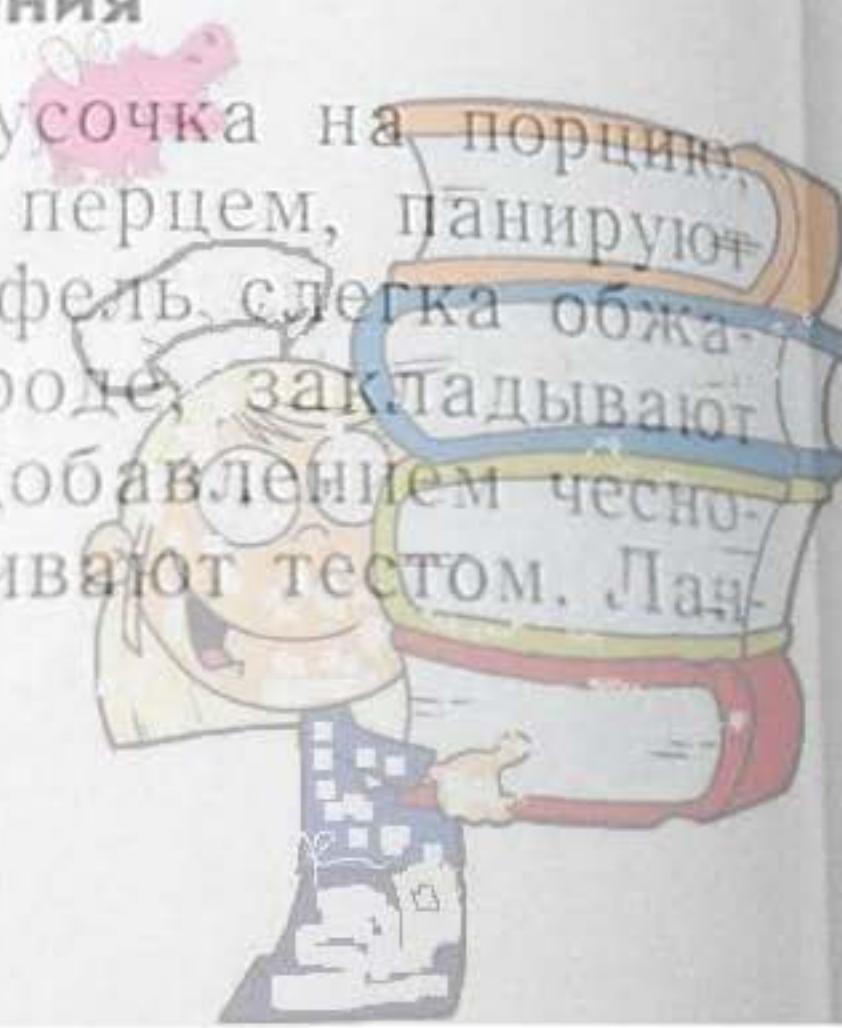
Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Вознесенск В. И. Блажкун

рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо говяжье	161	119	
Картофель	185	139	75
Масло растительное	6	6	
Маргарин столовый	10	10	
Соус № 835	130	130	200
Специи	по нормам		
Чеснок	0,2	0,16	
Тесто на крышку			
Мука	50	50	
Сахар	4	4	
Маргарин	4	4	
Яйца (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)	11	
Вес теста	—	80	65
Выход			75/200/65

Технология приготовления

Говяжье мясо нарезают по два кусочка на порцию, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, панируют в муке. Отбитое мясо, а также картофель, слегка обжаривают на хорошо разогретой сковороде, закладывают в горшочек, заправляют специями с добавлением чеснока, заливают луковым соусом и заклеивают тестом. Лангет запекают в духовом шкафу.



АССОРТИ ПО-ЧЕРКАССКИ В ГОРШОЧКЕ

Автор — повар ресторана станции Черкассы В. И. Кайдаш

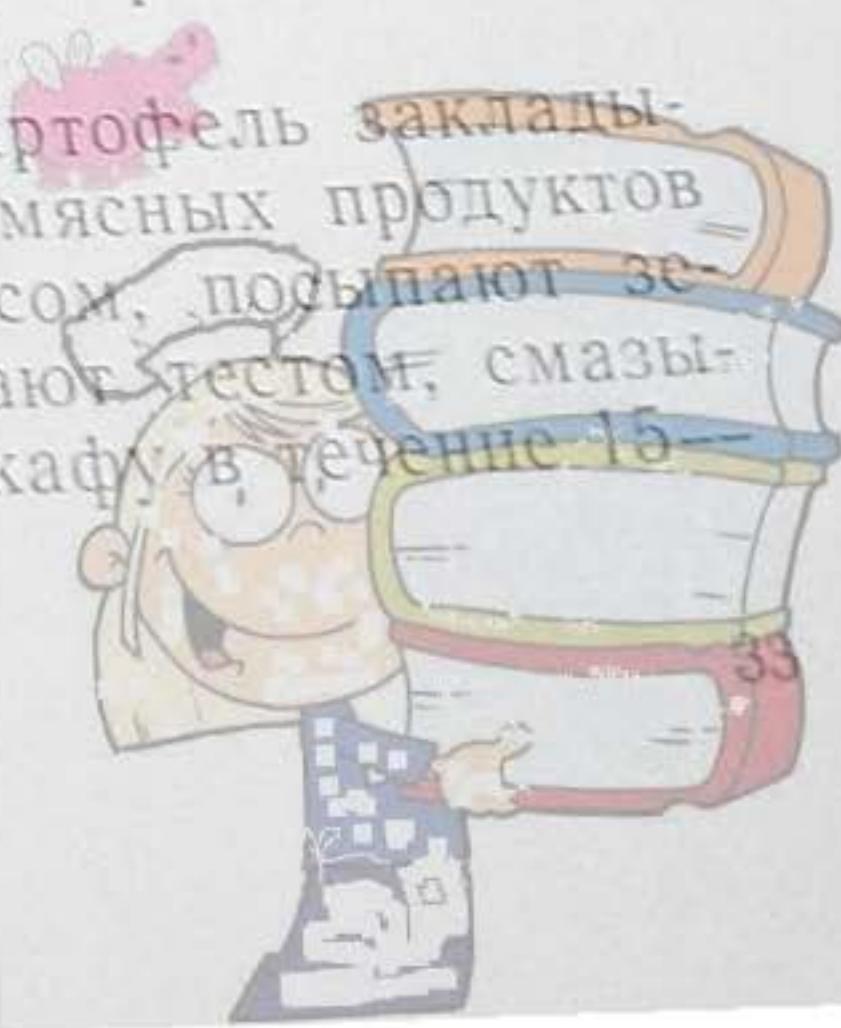
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Печень говяжья (мороженая) . . .	39	34	
Мясо говяжье	54	40	
Язык	38	38	125
Мясо свиное	44	37	
Колбаса полукопченая	26	25	
Картофель	207	155	
Горошек зеленый консервированный	35	22	
Масло сливочное	10	10	
Соус белый № 1243 (прайскруант Укрдорресторана)	100	100	230
Чеснок	3	2	
Зелень	5	4	
Тесто на крышку			
Мука	50	50	—
Яйца (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)	11	—
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Вес теста	—	80	65
Выход			355/65

Технология приготовления

Обжаренное мясо (говяжье и свиное), а также печень, отваренный язык и очищенную колбасу нарезают ломтиками по 25 г на порцию.

Обжаренный до полуготовности картофель закладывают в горшочек, добавляют набор мясных продуктов и зеленый горошек, заправляют соусом, посыпают зе- ленью и чесноком. Ассорти заклеивают хлестом, смазы- вают яйцом и запекают в духовом шкафу в течение 15—20 мин.



РУЛАДА ПО-ДЖАНКОЙСКИ

Автор — мастер-повар ресторана станции Джанкой И. А. Елисеев.

рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	168	143	120
Чеснок	1	0,8	—
Зелень	7	5	—
Перец болгарский сладкий или лук репчатый	20	15	—
Масло сливочное	25	21	—
Соль, специи	5	5	5
Жир для жарки	по нормам	10	10
Выход			125

Технология приготовления

Мясо, нарезанное порционными кусками (в виде шницеля), отбивают тяпкой. На середину каждого куска укладывают фарш из мелкорубленого болгарского перца (или лука), чеснока и петрушки.

Мясо заворачивают рулетом и скрепляют деревянной шпилькой. Жарят на растопленном жире 3–5 мин (до готовности), заливают готовым бульоном, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Блюдо поливают сливочным маслом и посыпают мелкорубленой зеленью. Подают со сложным гарниром.

МЯСО ДЕЛИКАТЕСНОЕ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Никитовка О. И. Дуракова.

Рецептура

Наименование продукта	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	169	125	75
Морковь	30	24	
Картофель	193	145	
Лук репчатый	30	25	
Маргарин сливочный	15	15	
Слива сушеная	13	13	
Томат-паста	15	15	
Соус острый	5	5	
Соль, специи	по нормам		
Бульон	—	75	
Свекла	60	48	30
Тесто на крышку			
Мука	50	50	—
Маргарин	4	4	—
Сахар	4	4	—
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	—
Вес теста			
Выход			
			295/30/65

Технология приготовления

Мясо без кости нарезают по два кусочка на порцию, слегка отбивают, солят, перчат и обжаривают (с добавлением моркови и лука) до полуготовности. В горшочек укладывают предварительно обжаренный, нарезанный чесноком картофель, на картофель — мясо с кореньями. Добавляют бульон, острый соус, предварительно замоченные сушеные сливы и специи.

Горшочек заклеивают тестом, смазывают яйцом и ставят в духовой шкаф на 15—20 мин.

При отпуске отдельно подается жареная свекла.

БИТОЧКИ ПО-ДЕБАЛЬЦЕВСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Дебальцево М. В. Курочки.

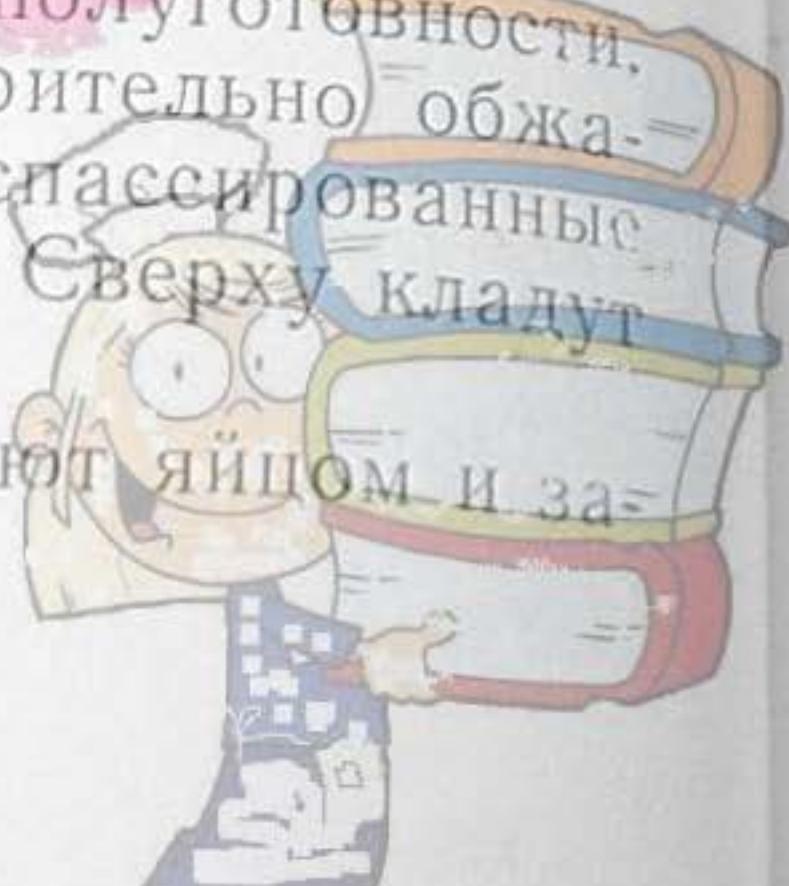
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо:			
баранина	199	143	100
или свинина	167	147	
Картофель	193	145	
Лук	20	17	
Морковь	23	18	
Маргарин	15	15	150
Маслины	10	10	
Соль, специи	по нормам		
Тесто на крышку			
Мука	50	50	
Маргарин	4	4	
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	
Сахар	4	4	
Вес теста	—	80	65
Выход			100/50/65

Технология приготовления

Нарезанное мясо (по два кусочка на порцию) отбивают, придают ему форму биточков, солят, перчат и обжаривают на сковороде с двух сторон до полуготовности. Затем в горшочек закладывают предварительно обжаренный до полуготовности картофель, спассированные морковь и лук и все заливают бульоном. Сверху кладут маслины и битки.

Горшочек заклеивают тестом, смазывают яйцом и запекают в духовом шкафу (15—20 мин).



КОТЛЕТА ОТБИВНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ЛЬВОВСКИ

Автор — заместитель зав. производством ресторана станции Львов
И. М. Кургужкин.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	168	143	—
Яйца	0,25 (шт.)	11	—
Сухари	15	15	—
Мука	5	5	—
Фарш			
Капуста тушеная № 1310	30	30	—
Яйца	0,25 (шт.)	11	—
Вес полуфабриката		213	170
Сало топленое	30	30	—
Масло сливочное для поливки . . .	5	5	—
Корзиночки № 1092 (2 шт.)	50	50	—
Горошек зеленый	22	15	—
Морковь № 1315	20	20	—
Соль, специи	по нормам		
Выход			170/90

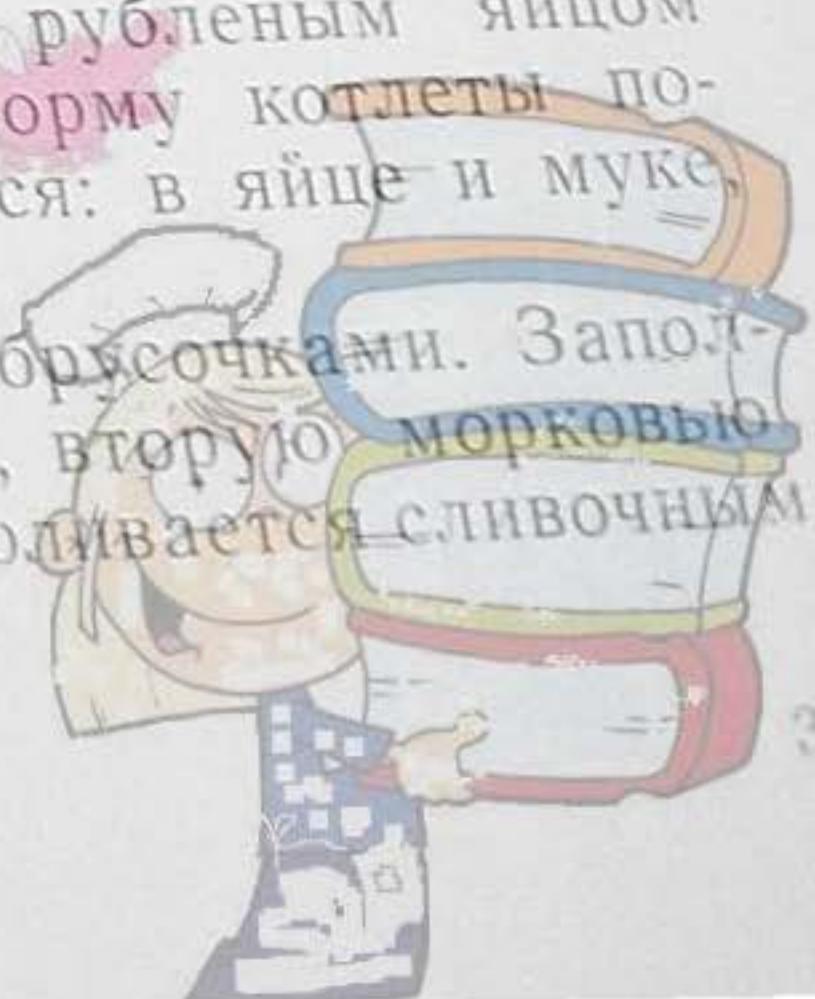
Технология приготовления

Мясо нарезают от корейки или почечной части широким куском (как на шницель), хорошо отбивают, солят, посыпают перцем.

Тушенную капусту смешивают с рубленым яйцом и укладывают на мясо. Придают форму котлеты по-киевски. Котлета дважды панируется: в яйце и муке, а затем в яйце и сухарях.

Картофель на гарнир нарезают брусочками. Заполняют корзиночки — одну горошком, вторую морковью.

При подаче котлета с гарниром поливается сливочным маслом.



МЯСО ПО-УКРАИНСКИ

Автор — зав.
П. И. Сысоев.

производством ресторана станции Ясиноватая

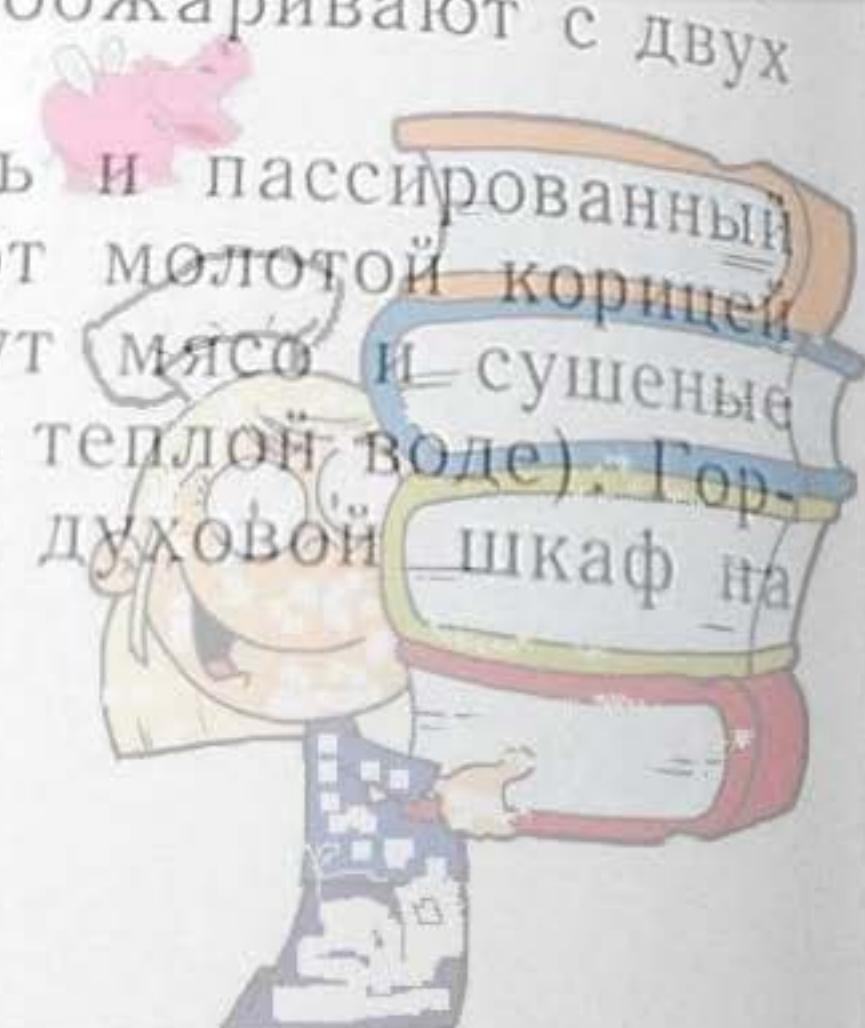
рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо:			
свинина	129	110	75
или телятина	180	119	
» баранина	165	119	
Маргарин сливочный	10	10	
Лук репчатый	40	34	
Сливы сушеные	33	33	
Картофель	193	145	
Чеснок	2	1,5	
Корица	0,001	0,001	
Жир	5	5	
			225
Тесто на крышку			
Мука	50	50	
Маргарин	4	4	
Сахар	4	4	
Яйца на смазку и в тесто	0,25 (шт.)	11	
Вес теста	—	80	65
Выход			300/65

Технология приготовления

Мясо нарезают по два кусочка на порцию, слегка отбивают, шпигуют чесноком, солят и обжаривают с двух сторон до полуготовности.

Нарезанный чесночком картофель и пассированный лук помещают в горшочек, посыпают молотой корицей и заливают бульоном. Сверху кладут мясо и сушеные сливы (предварительно замоченные в теплой воде). Горшочек закрывают тестом и ставят в духовой шкаф на 15—20 мин (температура 180—200°).



КОРЕЙКА СВИНАЯ ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ

Автор — кулинарный совет Треста желдорресторанов и буфетов
Львовской ж. д.

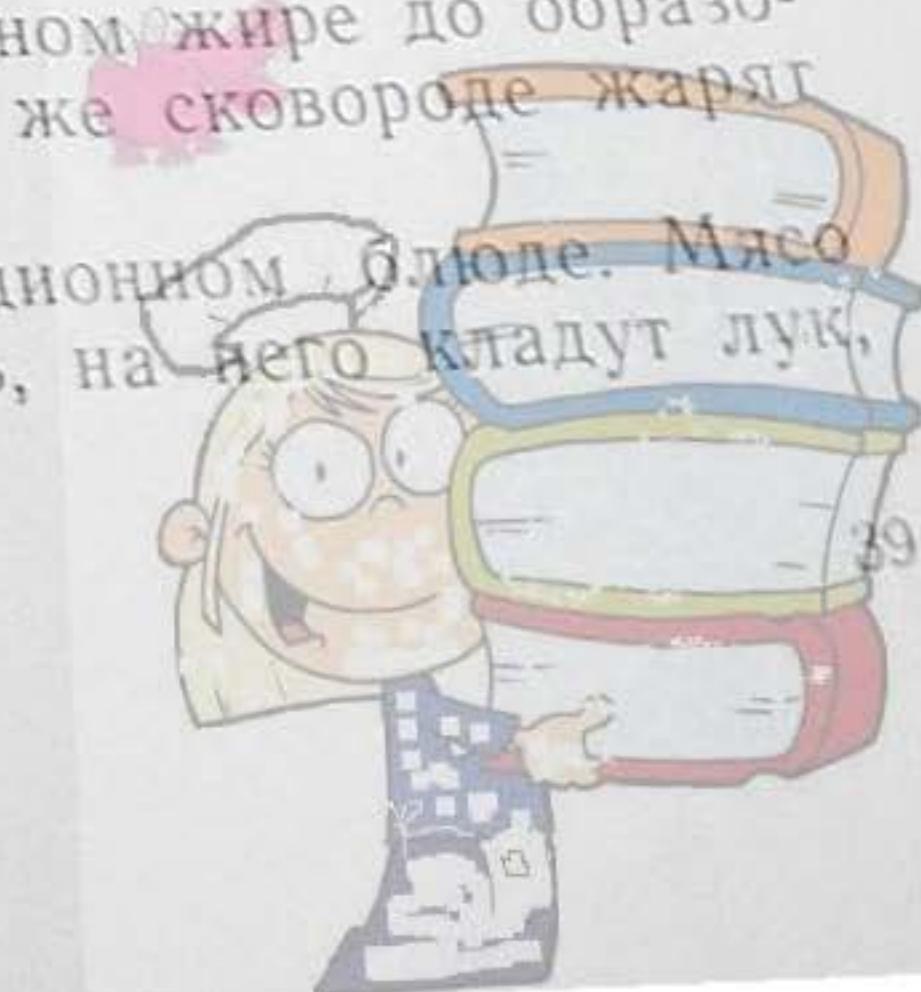
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Корейка свиная без косточки	129	110	—
Мука I сорта	4	4	—
Чеснок	2	2	—
Зелень	2	1	—
Выход полуфабриката	—	114	75
Лук	73	60	30
Жир топленый	15	15	—
Соль, специи	по нормам		
Гарнир	то же		
Выход			75/30

Технология приготовления

Свиную корейку без косточки нарезают по два кусочка на порцию, отбивают, шпигуют чесноком, солят и посыпают черным перцем. Затем мясо обкатывают в муке и жарят на сковороде в растопленном жире до образования румяной корочки. На этой же сковороде жарят лук, нарезанный кольцами.

Подается корейка в однопорционном блюде. Мясо укладывают сверху на картофель, на него кладут лук, посыпают зеленью петрушек.



ШНИЦЕЛЬ ПО-ТЕРНОПОЛЬСКИ

Автор — зав. производством ресторана станции Тернополь
А. И. Расщупкина.

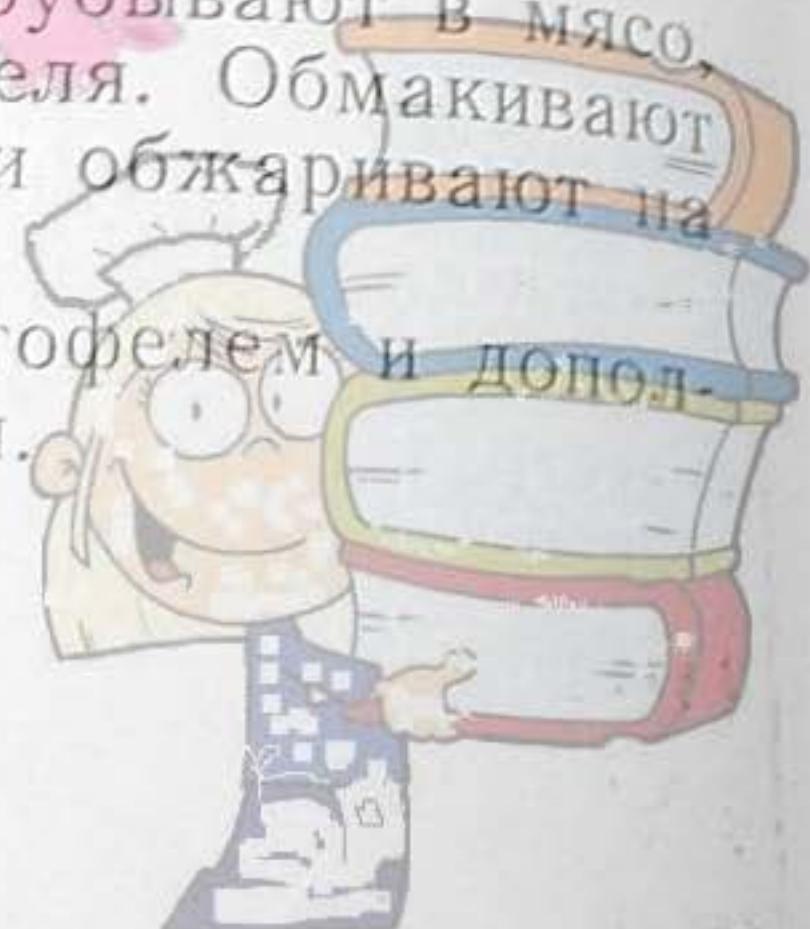
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина (корейка)	117	100	—
Лук репчатый	24	20	—
Яйца	10	10	—
Мука I сорта	5	5	—
Соль, специи	по нормам		—
Вес полуфабриката	—	135	100
Жир для жарки	10	10	—
Гарнир	по нормам		—
Масло сливочное	10	10	10
Выход			100/10

Технология приготовления

Из свиной корейки нарезают порционные куски, отбивают. Измельченный репчатый лук врубывают в мясо, которому затем придают форму шницеля. Обмакивают шницель в льезоне с перцем и солью и обжаривают на разогретом жире.

При отпуске блюдо гарнируют картофелем и дополнительным гарниром, поливают маслом.



КОТЛЕТА ФАРШИРОВАННАЯ ИЗ СВИНИНЫ

Автор — кулинарный совет Треста желдорресторанов и буфетов Львовской ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Корейка свиная с косточкой	129	110÷20 *	—
Яйца	1/6 (шт.)	7	—
Сухари панировочные	7	7	—
Фарш			
Мука высшего сорта	10	10	—
Маргарин	10	10	—
Яйца	1/7 (шт.)	6	—
Колбаса полтавская	4	3	—
Выход фарша	—	25	—
Выход полуфабриката		149÷20 *	100÷20 *
Жир топленый	20	20	—
Батон для крутона	25	25	20
Соль, специи		по нормам	—
Гарнир		то же	—
Масло сливочное (для поливки)	10	10	10
Выход			120*/20/10

Технология приготовления

В белый основной соус добавляют черный перец, мелко нарезанную колбасу или ветчину, измельченный яичный белок. Все перемешивают и охлаждают.

Свиную корейку подготавливают, как для отбивной, солят, посыпают перцем, фаршируют и формуют аналогично котлете «по-киевски». Фаршированная котлета панируется в сухарях и жарится во фритюре.

Подается на крутоне со сложным гарниром. Котлету поливают маслом.

* 20 г — вес реберной косточки.

Год утверждения: 1971
Образец: 100
Изобретатель: В. Г. Григорьев
1986 г.



КОТЛЕТА МУКАЧЕВСКАЯ

Автор — зав.
Р. И. Белова.

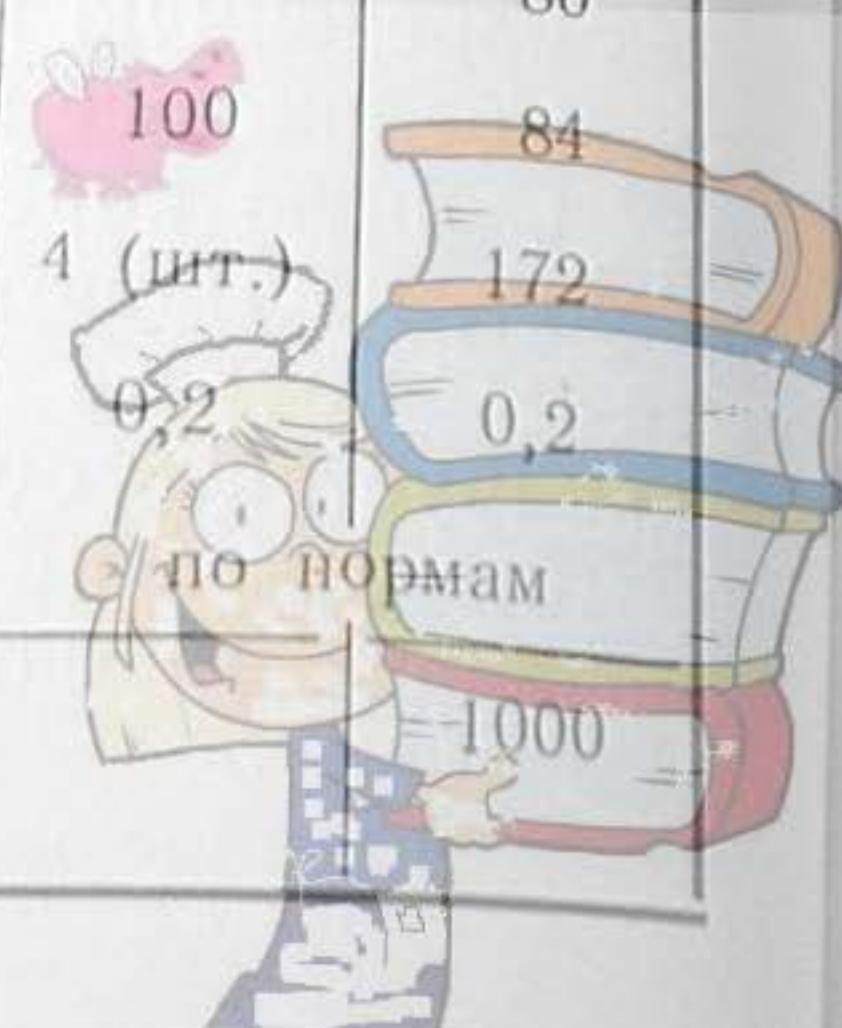
производством ресторана станции Мукачево

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина (окорок)	136	116	—
Сухари панировочные	15	15	—
Яйца	1/6 (шт.)	7	—
Фарш грибной	35	35	—
Вес полуфабриката	—	173	130
Жир свиной	20	20	—
Масло сливочное	5	5	—
Гарнир	по нормам	—	5
Выход			130/5

Рецептура фарша грибного

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Грибы сушеные белые	395	395
Маргарин столовый	80	80
Лук репчатый	100	84
Яйца	4 (шт.)	172
Перец молотый	0,2	0,2
Соль	по нормам	1000
Выход		



Технология приготовления

Мясо свиное (окорок) нарезают на порционные куски, слегка отбивают, посыпают перцем. На середину укладываются грибной фарш, придают котлете овальную форму, льезонят, панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Грибы для фарша (сухие) отваривают до готовности и мелко нарезают. Добавляют лук, обжаренный до полуготовности, вводят взбитое сырое яйцо и доводят фарш до готовности. Затем заправляют его солью, перцем и дают остыть.

Котлеты мukачевские отпускают с любым гарниром.

КОТЛЕТА АЭРОФЛОТСКАЯ

Авторы — повара ресторана Львовского аэропорта А. И. Станкевич и Д. И. Артемов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	100	87	—
Яйца	0,25 (шт.)	11	—
Мука I сорта	5	5	—
Сухари панировочные	10	10	—
Фарш			
Потроха птицы	50	30	—
Лук репчатый	30	25	—
Яйца	0,25 (шт.)	11	—
Масло сливочное	5	5	—
» растительное	5	5	—
Вес фарша	—	40	—
Вес полуфабриката			
Жиры топленые (для жарки)	15	15	100
Масло сливочное (для поливки)	10	10	—
Специи, соль	10	10	—
Гарнир	10	10	—
Выход	—	150	—



Технология приготовления

Мясо нарезают (от корейки или почечной части свинины) по одному куску на порцию, хорошо отбивают, солят, перчат.

Для приготовления фарша отваренные потроха птицы (за исключением печени) пропускают через мясорубку, заправляют пассированым луком, рубленым вареным яйцом, солью, перцем, бульоном. В каждую порцию фарша кладут кусочек охлажденного сливочного масла.

Фарш укладывают на мясо, которому придают форму котлеты по-киевски. Котлету льезонят, панируют в сухарях и обжаривают во фритюре.

Отпускают со сложным гарниром. Котлету поливают сливочным маслом.

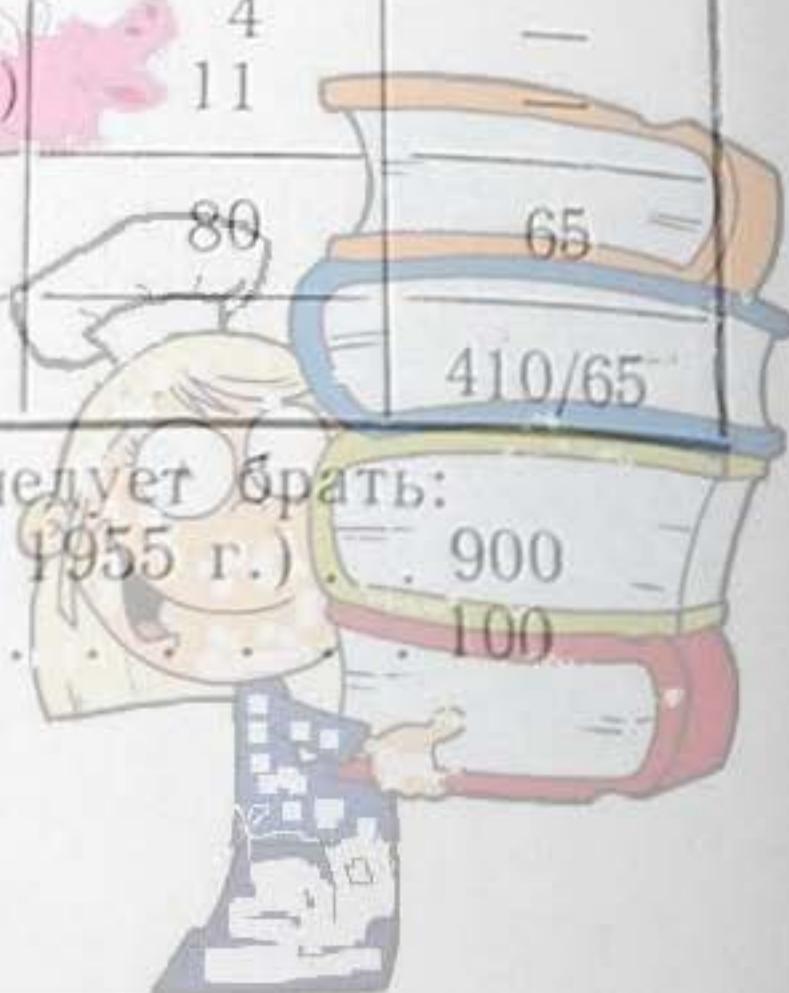
ЖАРКОЕ ПО-КИЕВСКИ

Автор — мастер-повар ресторана станции Киев И. Г. Козлов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо (№ 1358, Сборник раскладок 1955 г.):			
баранина	221	159	100
или говядина	226	167	100
Картофель	103	77	—
Морковь	59	44	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	—
Жир	12	12	—
Соус грибной № 882/2	180	180	—
Сметана	20	20	—
Чеснок	3	2	—
Масло сливочное	5	5	—
Тесто на крышку			
Мука	50	50	—
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Яйца (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)	11	—
Вес теста	—	80	65
Выход			410/65

Примечание. Для выхода 1 кг соуса следует брать: грибного соуса № 882/2 (Сборник раскл. 1955 г.) 900 г сметаны 100



Технология приготовления

Нарезанное мясо посыпают солью и обжаривают до образования корочки. Затем кладут его в посуду, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением специй при слабом кипении.

Картофель и морковь нарезают кубиками или дольками и обжаривают отдельно почти до готовности.

В керамический горшочек закладывают тушеное мясо, обжаренный картофель и морковь, отцеженный от жидкости горошек. После заказа официанта жаркое заливают горячим грибным соусом, добавляют чеснок, поливают сливочным маслом.

Горшочек заклеивают тестом, смазывают крышку яйцом и запекают жаркое в духовом шкафу.

Для приготовления теста в просеянную муку добавляют воду, яйца, маргарин, сахар, соль и замешивают тесто средней консистенции.

ЖАРКОЕ ПО-ВОЛЫНСКИ В ГОРШОЧКЕ

Автор — зав. производством ресторана станции Луцк А. Г. Фесина.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	84	74	50
Грибы сушеные	12	12	
Огурцы соленые	70	56	
Картофель	200	150	
Лук репчатый	24	20	
Сметана	20	20	
Томат-пюре	10	10	
Мука I сорта	5	5	
Зелень	5	4	
Соль, специи	по нормам	то же	
Жир топленый			
Тесто на крышку			
Мука I сорта	50	50	
Сахар	4	4	
Маргарин	4	4	
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	15	
Соль			
Вес теста	80		
Выход			

50
4
4
0,25 (шт.)
15
80

Выход

320/65

65

80

15

11

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

50

4

4

15

80

Технология приготовления

Свинину, нарезанную по два-три кусочка на порцию, и очищенный картофель (нарезанный кубиками) обжаривают до полуготовности. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян, нарезают ломтиками и припускают.

Предварительно приготовленные грибы отваривают и на их отваре готовят красный соус с луком и грибами. В горшочек закладывают картофель с мясом и огурцы. Смесь заливают соусом, заправляют сметаной, посыпают зеленью.

Горшочек заклеивают приготовленным тестом, смазывают крышку яйцом и запекают жаркое в духовом шкафу 15—20 мин.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ В ГОРШОЧКЕ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	226	167	
Картофель	207	155	100
Лук репчатый	25	21	
Петрушка	9	7	
Смалец	10	10	
Сметана	30	30	
Томат-паста	30	30	
Масло сливочное	10	10	
Сливы маринованные	182	100	
Зелень	7	5	
Соль, специи	по нормам		

Тесто на крышку

Мука	50	50
Сахар	4	4
Маргарин	4	4
Яйца (на смазку и в тесто) . . .	0,25 (шт.)	
Вес теста	—	
Выход		



Технология приготовления

Мясо нарезают по два кусочка на порцию, обжаривают на сковороде, складывают в сотейник, заливают бульоном и тушат со специями до готовности.

Лук пассириуют с мукой и готовят соус на бульоне, в котором тушилось мясо.

Картофель нарезают дольками, обжаривают и укладываются в керамический горшочек. Сверху помещают мясо, заливают все соусом и маслом, посыпают зеленью.

Горшочек заклеивают предварительно приготовленным тестом и ставят для запекания в духовой шкаф на 10—15 мин.

ЖАРКОЕ ПО-ГУЦУЛЬСКИ В ГОРШОЧКАХ

Автор — зав. производством линейного буфета станции Самбор М. А. Цуца.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	87	74	50
Картофель	253	190	
Яйца	0,25 (шт.)	11	
Лук репчатый	18	13	
Томат-пюре	10	10	200
Зелень	5	4	
Жир топленый	20	20	
Соль, специи	по нормам		

Тесто на крышку

Мука I сорта	50	50
Маргарин	4	4
Сахар	4	4
Яйцо (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)	11
Вес теста	80	80
Выход		65
		250/65



Технология приготовления

Сырой очищенный картофель измельчают на мелкой терке. В картофельную массу вводят яйцо, соль и хорошо выбивают ее веничком. Затем из полученной массы жарят картофельные оладьи круглой формы диаметром 5—6 см.

Свинину нарезают круглыми биточками (такой же величины, как и картофельные оладьи), отбивают, солят, перчат и обжаривают с двух сторон. Лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с томатом-пюре, соединяют с жареным мясом, заливают все бульоном и тушат до готовности.

В горшочек укладывают оладьи, сверху — мясо с соусом. Посыпают жаркое зеленью.

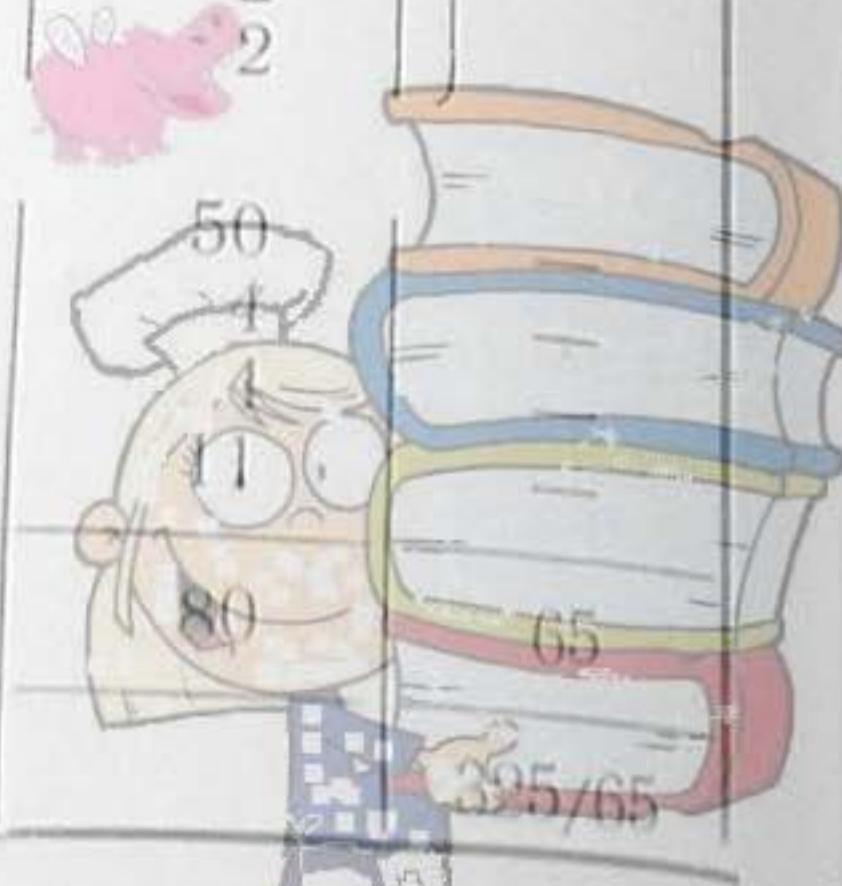
Горшочек заклеивают предварительно подготовленным тестом. Смазывают крышку яйцом и запекают жаркое в духовом шкафу.

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ЧЕРНОСЛИВОМ В ГОРШОЧКЕ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Южной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	226	167	
Жир	15	15	100
Морковь	25	20	
Томат-пюре	10	10	
Мука	3	3	
Лук репчатый	18	15	225
Чернослив	10	10	
Картофель	250	190	
Уксус	2	2	
Сахар	2	2	
Тесто на крышку			
Мука	50		
Сахар	4		
Маргарин	4		
Яйца (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)		
Вес теста	—		
Выход			



325/65

Технология приготовления

Нарезанное кусочками мясо солят, перчат, обжаривают на сковороде до полуготовности, заливают бульоном или водой и тушат до готовности.

На отцеженном бульоне готовят красный соус с кореньями.

В горшочек закладывают поджаренный кубиками картофель, замоченный чернослив и готовое мясо. Заливают жаркое соусом.

Горшочек заклеивают тестом, смазывают крышку яйцом и ставят жаркое в духовой шкаф для запекания на 15—20 мин.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С ГОРОХОМ В ГОРШОЧКЕ

Автор — зав. производством ресторана станции Черновцы
М. М. Вакарук.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Баранина	149	107	75
Горох	84	84	—
Жир топленый	10	10	—
Лук репчатый	18	15	—
Томат-пюре	3	3	—
Соус-паста	16	16	—
Чеснок	3	2	—
Специи	по нормам		—
Зелень	5	4	—

Тесто на крышку

Мука	50	50
Яйца (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)	11
Сахар	4	—
Маргарин	4	—
Вес теста	—	80
Выход	—	65
		330/65

Технология приготовления

Баранину нарезают по два кусочка на порцию и обжаривают до полуготовности. На этом же жире пассеруют лук с томатом. Подготовленные баранину и лук кладут в сотейник, добавляют специи, заливают смесь небольшим количеством бульона и тушат 15—20 мин.

В горшочек закладывают вареный горох, затем мясо, заливают все соусом, добавляют мелкорубленые чеснок и зелень.

Горшочек заклеивают тестом, смазывают крышку яйцом и ставят жаркое в духовой шкаф на 15—20 мин.

ЖАРКОЕ ИЗ ГУСЯ ПО-СТРЫЙСКИ В ГОРШОЧКЕ

Автор — зав. производством ресторана станции Стрый М. С. Гузеева.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Гусь I категории	184 *	167	
Картофель	253	190	100
Лук репчатый	18	15	130
Морковь	25	20	
Жир топленый	15	15	
Томат-пюре	10	10	
Чеснок	2	1	125
Бульон	75	75	
Зелень	5	4	
Сметана	20	20	
Соль, специи	по нормам		
Капуста тушеная (№ 639, «Прескурант Укрдорресторана»)		60	60
Тесто на крышку			
Мука I сорта	50	50	
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	
Сахар	4	4	
Маргарин	4	4	
Вес теста	80	80	
Выход			

* Вес брутто взят с учетом 23% на потроха.



Технология приготовления

Подготовленного к тепловой обработке гуся рубят по два кусочка на порцию. Мясо слегка обжаривают, добавляют лук, морковь, нарезанную кубиками, и пассируют их в том же жире, в котором обжаривался гусь. Затем добавляют бульон и тушат до полуготовности.

Картофель, нарезанный кубиками или чесноком, обжаривают.

На дно горшочка укладывают тушеную капусту, нарезанную шашками, кусочки гуся, обжаренный картофель. Жаркое заправляют растертым с солью чесноком, сметаной и соусом, в котором тушился гусь, посыпают зеленью.

Горшочек заклеивают тестом, смазывают крышку яйцом, ставят жаркое в духовку и тушат до готовности (15—20 мин).

СВИНИНА ТУШЕННАЯ ПО-БОРИСПОЛЬСКИ В ГОРШОЧКЕ

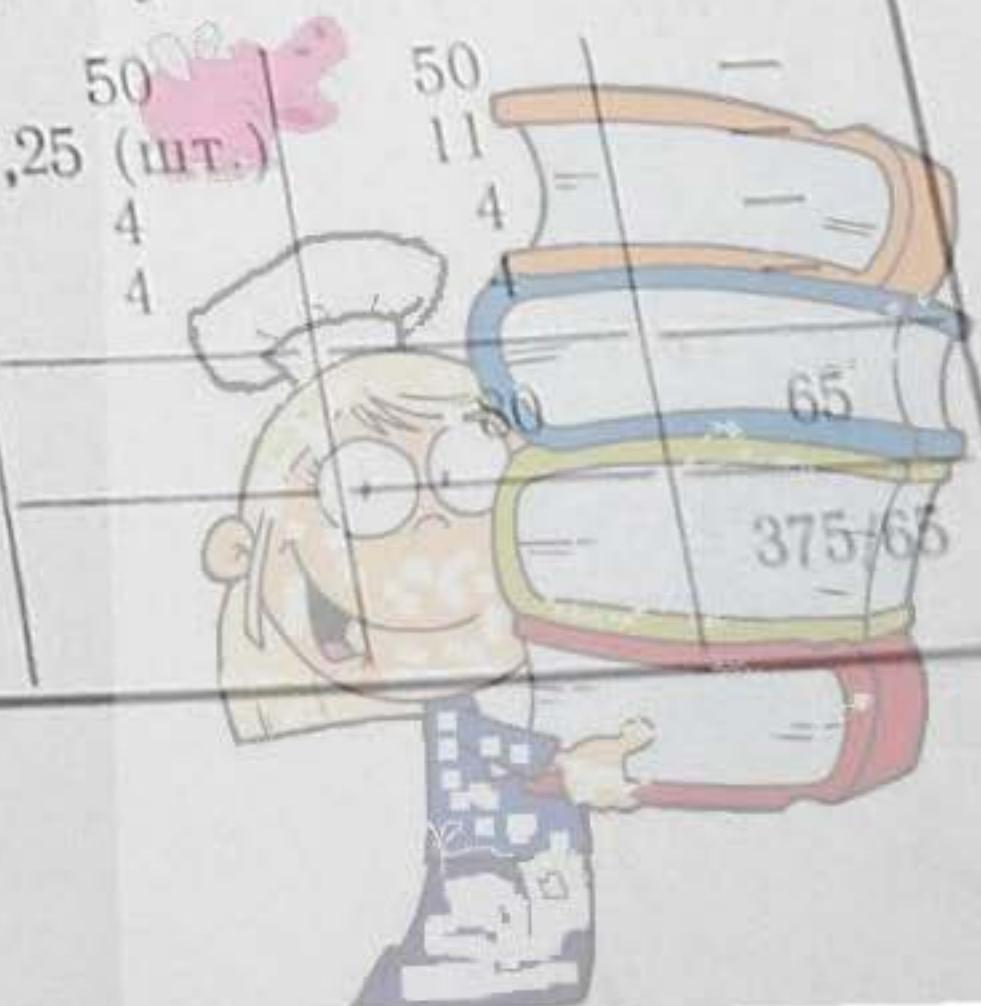
Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо свиное	173	147	100
Картофель	207	155	—
Лук репчатый	25	21	—
Петрушка	9	7	—
Смалец	10	10	—
Соус грибной	100	100	100

Тесто на крышку

Мука	50
Яйца (на смазку и в тесто) . . .	0,25 (шт.)
Сахар	4
Маргарин	4
Вес теста	65
Выход	375/65



Рецептура соуса грибного

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфаб- риката)
Грибы белые сухие	240	240
Масло сливочное	60	60
Сметана	200	200
Мука I сорта	20	20
Сыр голландский	20	20
Бульон	500	500
Выход		1000

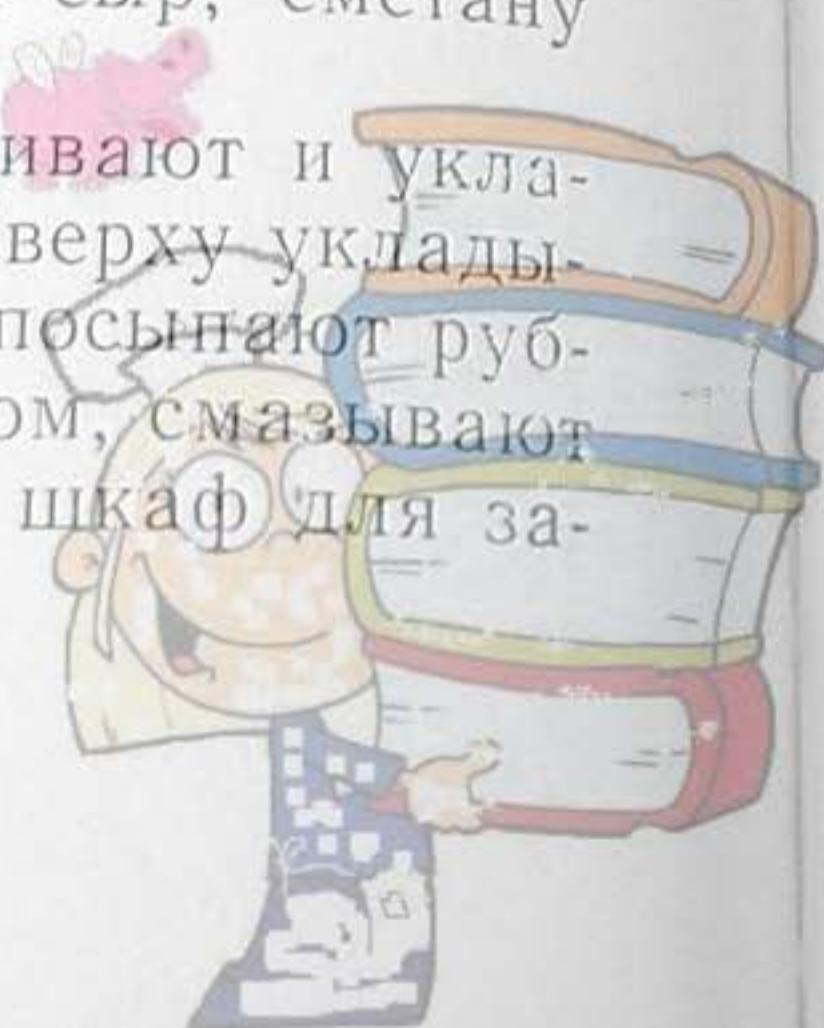
Технология приготовления

Мясо свиное нарезают по два кусочка на порцию, обжаривают на сковородке, заливают бульоном и тушат со специями до готовности.

Пассируют белые коренья и лук.

Грибы промывают, отваривают, нарезают ломтиками и обжаривают на сливочном масле. Затем добавляют пассированную муку, третий голландский сыр, сметану и тушат их 5 минут.

Картофель нарезают дольками, обжаривают и укладывают на дно керамического горшочка. Сверху укладывают тушеное мясо, заливают его соусом, посыпают рубленой зеленью. Заклеивают горшочек тестом, смазывают крышку яйцом. Ставят жаркое в духовой шкаф для запекания на 10—15 мин.



БЕФСТРОГАНОВ ПО-ЖМЕРИНСКИ

Автор — зав. производством ресторана станции Жмеринка
И. Ф. Коновал.

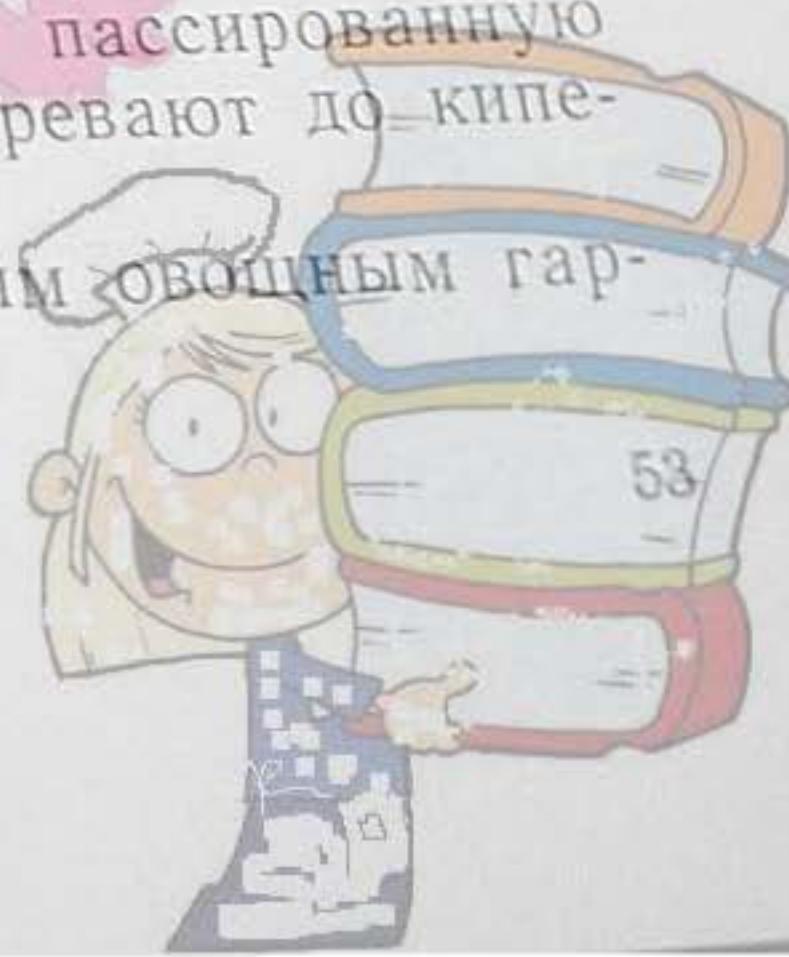
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	107	79	50
Грибы белые:			
свежие	101	77	—
или сушеные	25	25	50
Маргарин сливочный	10	10	
Мука пшеничная	5	5	
Томат-пюре	10	10	75
Лук репчатый	55	44	
Сметана	35	35	
Гарнир	по нормам		—
Соль, специи	то же		—
Выход			175

Технология приготовления

Мясо нарезают брусками, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят несколько минут до появления сока. Кладут нарезанные брусками тушеные грибы с отваром (если грибы сухие, их предварительно тушат, а затем нарезают), репчатый пассированный лук. Все перемешивают, затем добавляют пассированную муку, сметану, томат-пюре. Смесь прогревают до кипения и доводят до вкуса.

Отпускают бефстроганов со сложным зоощным гарниром.



САРДЕЛЬКИ ДОМАШНИЕ

Автор — повар-brigadier ресторана станции Киев-Пассажирский
В. Г. Гриюк.

рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфаб- риката)	готового продукта
Каша гречневая № 427	—	—	500
Печень свиная	200	194	—
Грибы сухие	60	60	—
Смалец	20	20	—
Перец молотый	2	2	—
Кишкоболочка	30	30	—
Лук репчатый	100	84	—
Соль, специи	по нормам		—
Выход			1000

Технология приготовления

Мелко нарезают и пассируют лук, отваривают грибы, Печень тушат. Затем все подготовленные продукты соединяют с гречневой кашей, пропускают через мяеорубку и доводят до вкуса.

После остывания фарша заполняют кишкоболочку и обжаривают сардельки в духовом шкафу 10—15 мин.

КРОКЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ЛОЗОВСКИ

Автор — зав. производством, мастер-повар ресторана станции Черногор М. В. Золотов.

Рецептура

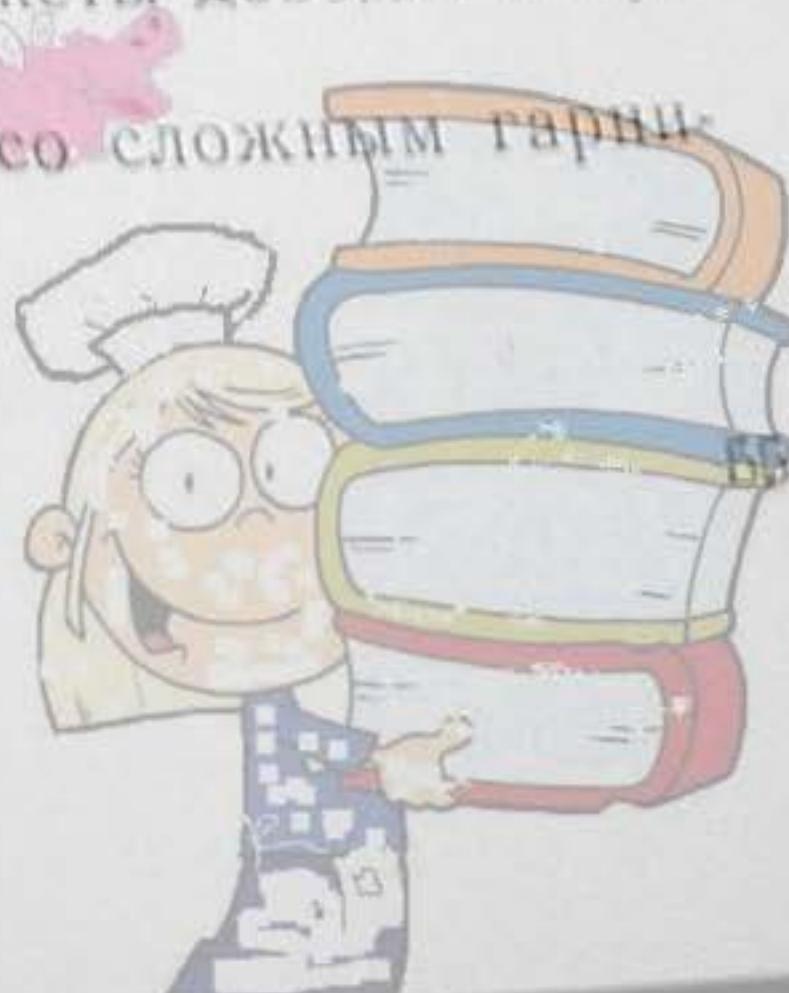
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфа- бринката)	готового продукта
Свинина (мясная) , , , ,	129	110	75
Масло сливочное для начинки крокет , , , , ,	20	20	—
Яйца , , , , ,	0,5 (шт.)	21	—
Сухари панировочные , , ,	20	20	—
Вес полуфабриката	—	171	130
Масло сливочное:			
для поливки , , , ,	10	10	10
для гренок , , , ,	5	5	—
Хлеб на гренки , , , ,	23	23	15
Соль, специи , , , ,	по нормам		—
Выход , , , ,			140/15

Технология приготовления

Свинину (мякоть, желательно из поясничной части или корейки) разрезают на куски по 27 г, отбивают тяпкой, солят, посыпают перцем. На середину отбитого куска мяса кладут 5 г сливочного масла и закатывают мясо в виде шарика.

Готовые шарики дважды панируют и обжаривают на сковородке. До полной готовности крокеты доводят в духовом шкафу.

Крокеты отпускаются на гренке, со сложным гарниром.



**КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ЛОЗОВСКИ,
ФАРШИРОВАННЫЕ КАПУСТОЙ С ГАРНИРОМ**

Автор — зав. производством, мастер-повар ресторана станции
Чернигов М. В. Золотов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина (корейка)	168	143 ÷ 20*	—
Фарш из свежей капусты	0,25 (шт.)	30 11 20	—
Яйца	—	20	—
Сухари	—	—	—
Вес полуфабриката		204 ÷ 20*	165 ÷ 20*
Сало топленое	15	15	—
Масло сливочное	10	10	10
Соль, специи	по нормам	—	—
Выход		175 ÷ 20	

Рецептура фарша [вес в г]:

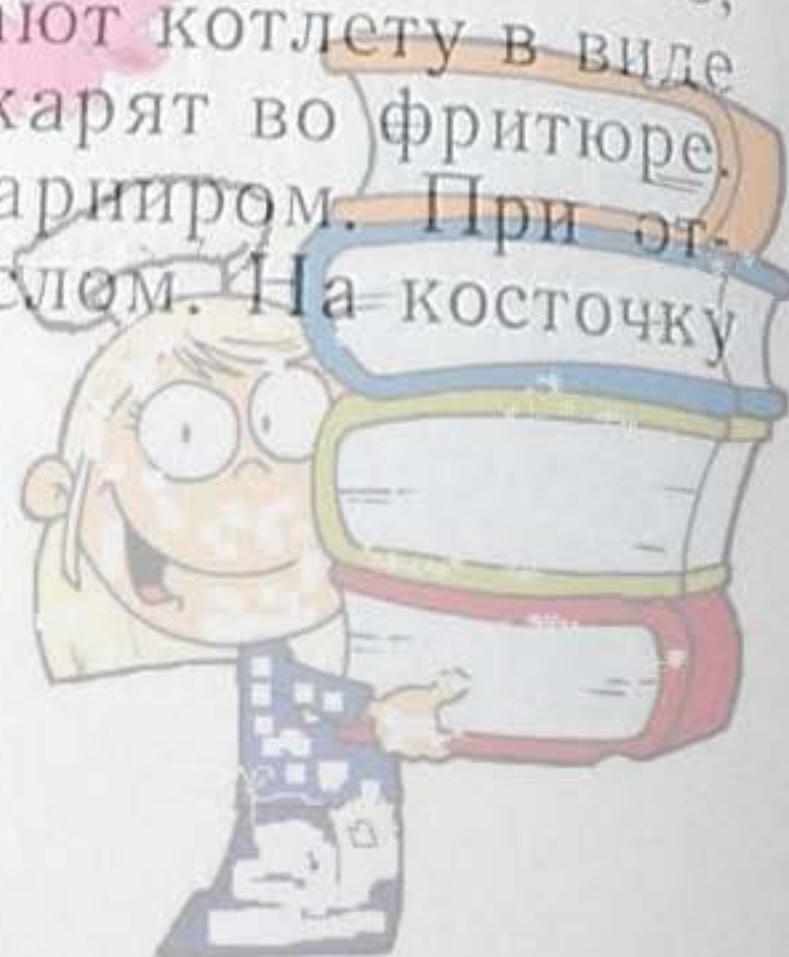
Капуста свежая	125
Масло сливочное	60
Морковь	35
Лук репчатый	100
Томат-пюре	100
Уксус 9-процентный	10
Мука пшеничная I сорта	30
Сахар	30
Выход	
1000	

Технология приготовления

Нарезают корейку с косточкой. Косточку зачищают, мясо хорошо отбивают тяпкой, посыпают перцем и солью, на середину кладут фарш и заворачивают котлету в виде груши. Затем ее дважды панируют и жарят во фритюре.

Отпускается блюдо со сложным гарниром. При отпуске котлету поливают сливочным маслом. На косточку одевается папильотка.

* 20 г — вес косточки.



ПЕЧЕНКА ЖАРЕННАЯ ПО-ЛЬВОВСКИ

Автор — зав. производством ресторана станции Львов И. М. Кургушкин.

Рецептура

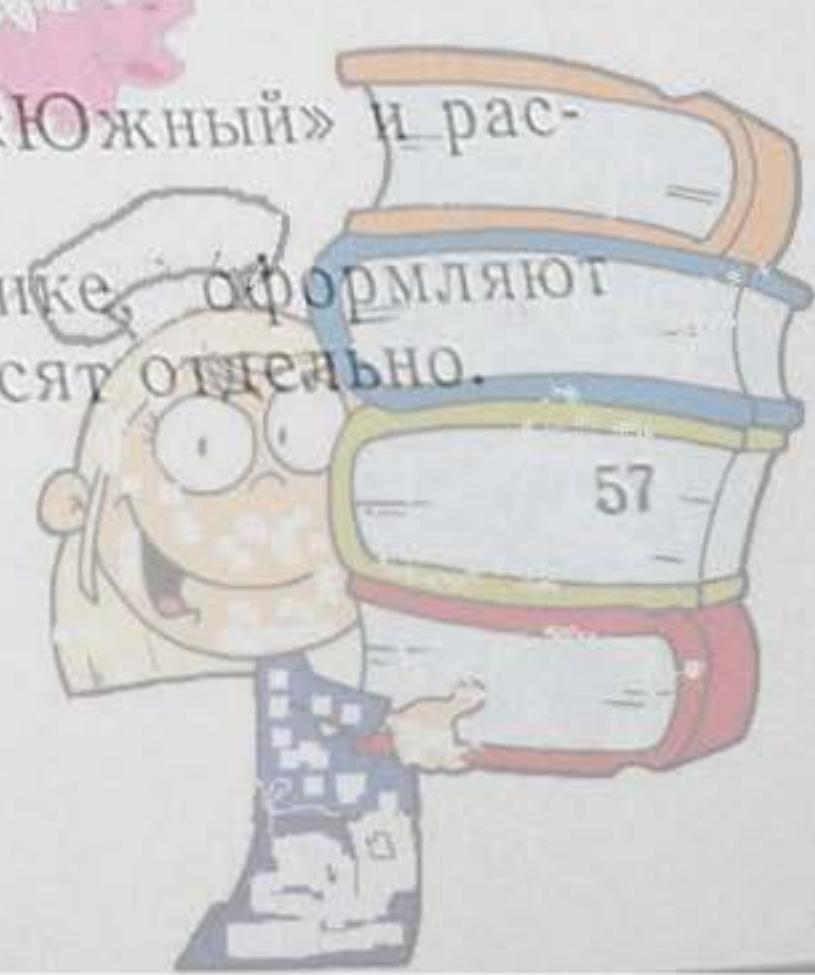
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Печенька свиная мороженая . . .	142	131	100
Жир топленый	15	15	
Мука пшеничная	6	6	
Сметана	20	20	
Соус «Южный»	5	5	
Томат-пюре	20	20	100
Лук репчатый	57	48	
Чеснок	3	2	
Соль, специи		по нормам	
Гарнир		то же	
Выход			200

Технология приготовления

Печеньку нарезают брусками длиной 3—4 см и обжаривают. Лук, пассированый с мукой и томатом, соединяют с бульоном и доводят до кипения, затем заливают печеньку.

Блюдо заправляют сметаной, соусом «Южный» и растертым чесноком.

Печеньку подают к столу в баранчике, оформляют зеленью из салата и лука. Гарнир приносят отдельно.



ЯЗЫК ТУШЕНЫЙ ПО-БОРИСПОЛЬСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Язык говяжий:			
свежий	150	150	
или мороженый	156	156	100
Картофель	207	155	100
Сыр голландский	10	10	—
Лук репчатый	22	18	—
Масло сливочное:			
для жарки лука	5	5	—
для поливки	10	10	—
Соус сметанный	—	—	100
Зелень	7	5	
Соль, специи	по нормам		—

Тесто на крышку			
	брутто	нетто (шт.)	готового продукта
Мука	50	50	—
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25	11	—
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Вес теста	—	80	65
Выход			375/65

Рецептура соуса сметанного

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Сметана	500	500	—
Мука	50	50	—
Масло сливочное	50	50	—
Бульон	600	600	—
Выход	1000		

Технология приготовления

Язык отваривают и нарезают ломтиками по четырех-пять штук на порцию.

Картофель нарезают чесноком, припускают в бульоне и помещают на дно керамического горшочка. Затем укладывают язык, пассированный лук, заливают их сметанным соусом, посыпают зеленью петрушек, укропа и тертым сыром, поливают сливочным маслом.

Горшочек заклеивают тестом и смазывают крышку яйцом. Запекают в духовом шкафу (при температуре 150—200°) в течение 20 мин.

РАГУ ИЗ СЕРДЦА

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

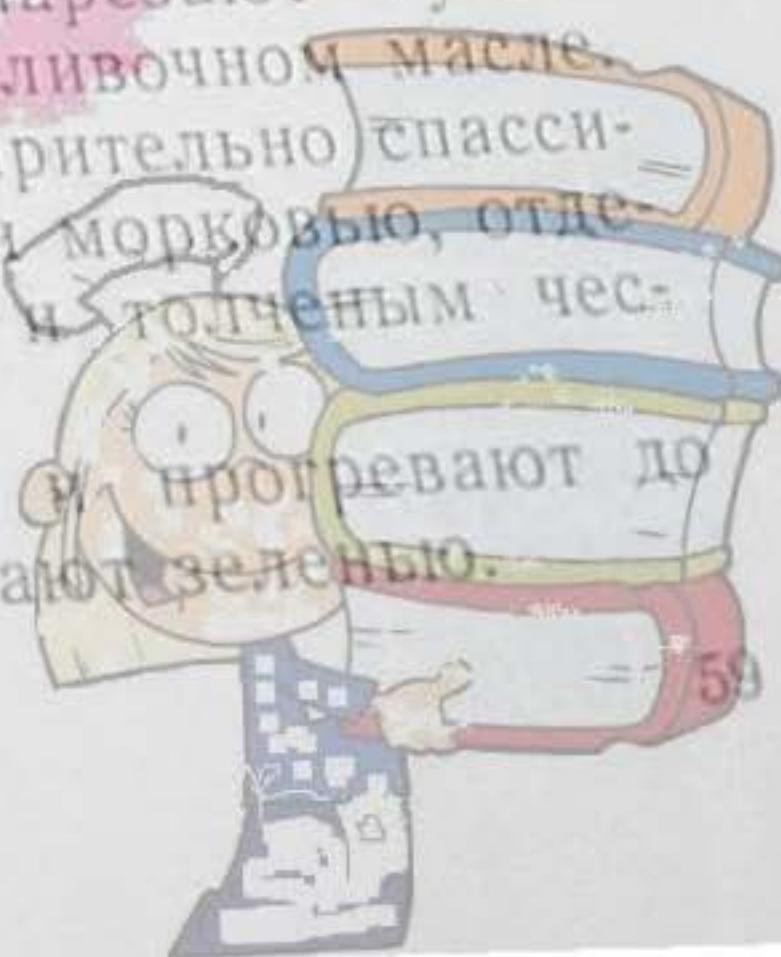
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Сердце	193	176	100
Картофель	96	72	—
Морковь	46	37	—
Горошек зеленый	39	25	—
Чеснок	2	1	—
Масло сливочное	7	7	—
Соус луковый № 835	—	—	150
Жир свиной	12	12	—
Соль, специи	по нормам		
Выход			350

Технология приготовления

Сердце отваривают до готовности, нарезают кусочками, как для рагу, и обжаривают на сливочном масле. Складывают мясо в кастрюлю с предварительно спассированными до готовности картофелем и морковью, отдельно отваренным зеленым горошком и толченым чесноком.

Массу заливают луковым соусом и прогревают до кипения. Перед подачей блюдо посыпают зеленью.



ФЛЯЧКИ С СОУСОМ ЛУКОВЫМ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов
и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфаб. риката)
Рубец обработанный	192	182
Картофель	96	72
Морковь	46	37
Горошек зеленый	25	25
Чеснок	1,5	1
Жир свиной	12	12
Соус луковый	—	150
Экстракт	—	4
Слива маринованная	55	30
Соль, специи	по нормам	
Выход	385	

Технология приготовления

Рубец отваривают, нарезают кубиками и складывают в кастрюлю с предварительно спассированными до готовности картофелем и морковью, а также зеленым горошком без отвара и толченым чесноком. Заливают всю массу луковым соусом, добавляют экстракт и прогревают до кипения.

Перед подачей блюдо посыпают зеленью. Сверху укладывают маринованные сливы.

КНЕДЛИ ПАРОВЫЕ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

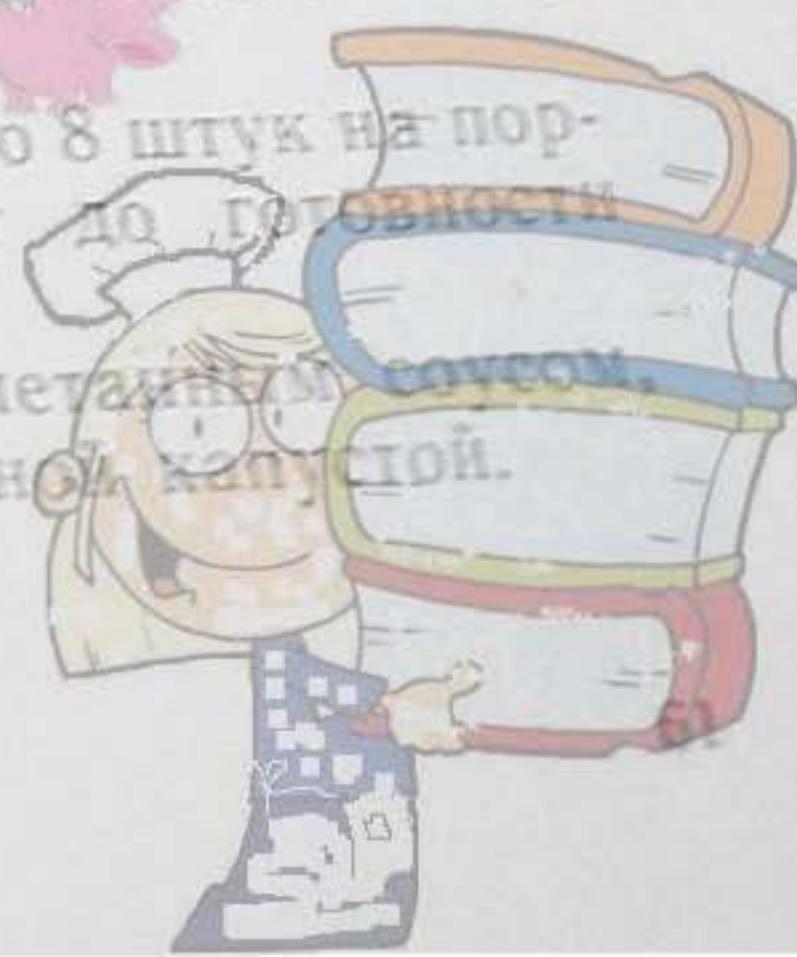
Наименование продуктов	Вес в г		
	Брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Печенька:			
говяжья мороженая . . .	128	110	—
или телячья, свиная . . .	120	110	—
Лук репчатый	25	21	—
Сухари	15	15	—
Жир	5	5	—
Яйца	0,125(шт.)	5	—
Мука	5	5	—
	Вес полуфабриката	—	100
Соус сметанный № 1253 . . .	—	—	100
Соль, специи		по нормам	—
Гарнир		то же	—
Выход			100/100

Технология приготовления

Подготовленную сырую печеньку и пассированный репчатый лук пропускают через мясорубку с паштетной решеткой. Добавляют (для связи) пшеничные молотые сухари, сырье яйца, соль, черный перец и всю массу тщательно вымешивают.

Фарш разделяют в виде шариков, по 8 штук на порцию, панируют в муке и припускают до готовности в бульоне.

Перед подачей кнедли поливают сметаной, гарнируют картофельным пюре и тушеной капустой.



МОЗГИ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов
и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мозги	153	133	100
Морковь	5	4	—
Лук репчатый	5	4	—
Петрушка	4	3	—
Уксус	5	5	—
Соус сметанный № 1253	—	—	100
Соль, специи	по нормам	то же	—
Гарнир	—	—	—
Выход	—	—	100/100

Технология приготовления

Подготовленные мозги отваривают, охлаждают, разрезают на куски и заливают сметанным соусом.

Перед подачей блюдо прогревают. В качестве гарнира используют картофельное пюре или рис.

РУЛЕТ МЯСНОЙ ПО-ЧЕРНОВИЦКИ

Автор — повар ресторана станции Черновцы А. С. Петренко.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	164	123	—
Свинина сальная	16	10	—
Чеснок	3	2	—
Соль, специи	по нормам	—	—
Селитра	15	15	—
Выход	—	150	100
Гарнир	—	по нормам	—
Выход	—	—	100

Технология приготовления

Через крупную решетку мясорубки пропускают измельченное говяжье мясо (зачищенное и освобожденное от жил). Мясо солят, добавляют селитру, тщательно вымешивают и помещают в холодильную камеру на двое-трое суток (температура $+4 \div 8^{\circ}$).

Созревшее мясо ярко-красной окраски пропускают через мелкую решетку мясорубки. Сало (от сальной свинины) нарезают кубиками, соединяют с измельченной говядиной, перцем и чесноком. Затем смесь слегка взбивают взбивалкой от универсального привода, делят на части по 2—3 кг и придают им форму рулета.

При помощи мокрой салфетки рулеты укладывают на противни, которые затем помещают в духовой шкаф на 35—40 мин.

Рулет подают к столу в горячем виде, с гарниром.

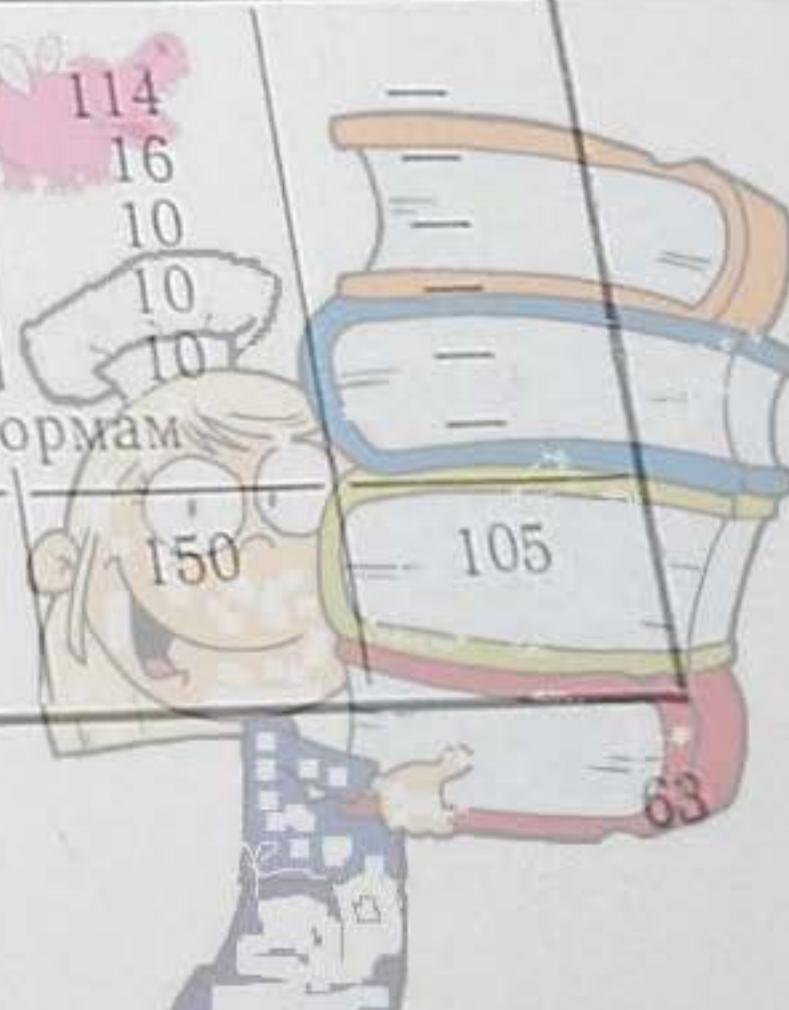
Для реализации в торговой сети рулет отпускают в холодном виде.

БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ ПО-ХАРЬКОВСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Харьков В. М. Павлов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	154	114	—
Лук репчатый	20	16	—
Вода	10	10	—
Жир для жарки	10	10	—
Мука	10	10	—
Соль, специи	—	по нормам	—
Вес полуфабриката	—	150	105



Продолжение таблицы

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мука высшего сорта	20	20	—
Яйца	15	15	—
Молоко цельное	10	10	—
Сметана	10	10	—
Жир для жарки	15	15	—
Вес теста	—	—	55
Выход			160

Примечание. Мясо используют только I и II категории.

Технология приготовления

В мясной фарш добавляют мелкорубленый лук, воду, специи. Фарш хорошо вымешивают, формуют биточки (по 2 шт. на порцию), панируют в муке и жарят до готовности. Затем биточки обмакиваются в подготовленное тесто и жарят во фритюре.

Опускают блюдо со сложным гарниром.

БИТОЧКИ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Печенья:			
говяжья мороженая	117	101	—
или свиная, телячья, баранья	107	98	—
Сухари	25	25	—
Сало-шпиг	15	15	—
Вес полуфабриката из печени:			
говяжьей	—	141	100
свиной	—	138	100
Соус сметанный № 1253	—	—	100
Маргарин	12	12	—
Гарнир		по нормам	—
Соль, специи		то же	—
Выход			100/100

Технология приготовления

Подготовленную сырую печень пропускают через мясорубку с паштетной решеткой. В фарш добавляют нарезанное мелкими кубиками сало-шпиг и (для связи) пшеничные молотые сухари, а также соль и черный перец. Всю массу тщательно вымешивают, выдерживают на холоде 30—40 мин и разделяют в виде биточек, по две штуки на порцию. Биточки панируют в сухарях, жарят с обеих сторон на сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При подаче биточки поливают сметанным соусом. Гарнир овощной или картофельное пюре.

БИТОЧКИ ДОРОЖНЫЕ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ В ГОРШОЧКЕ

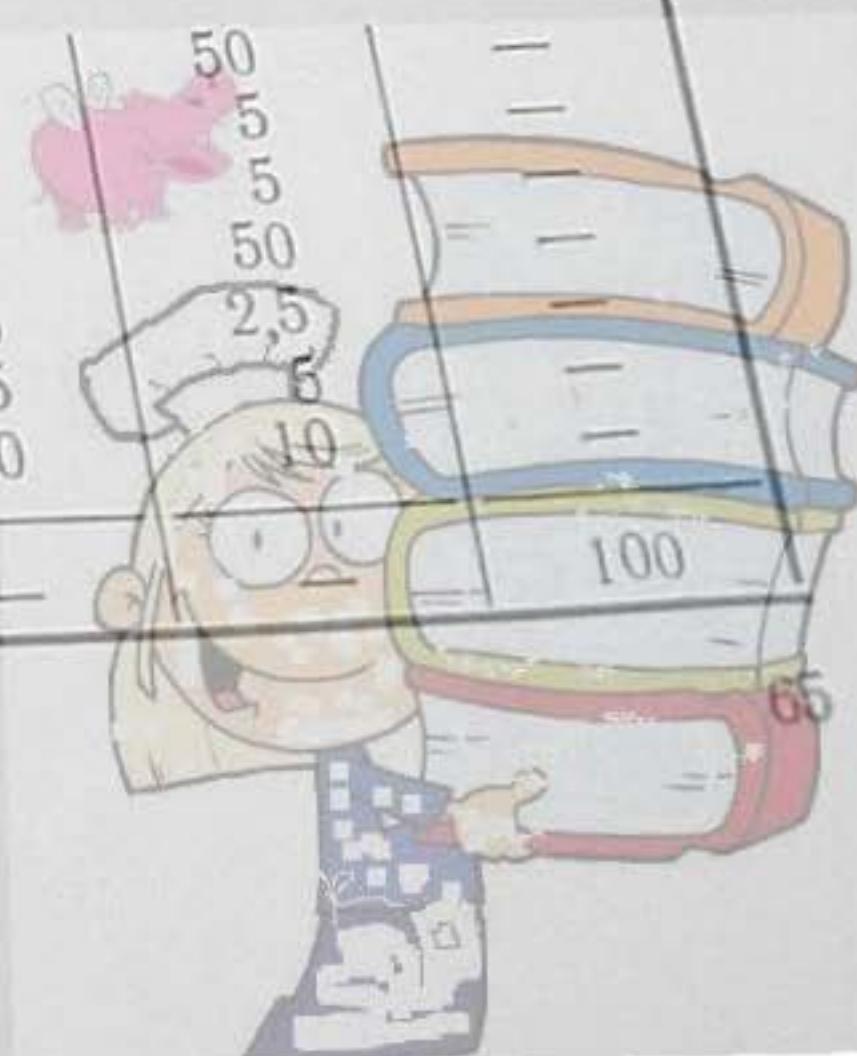
Автор — мастер-повар ресторана станции Днепропетровск
Б. С. Панчук.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мясо:			
говядина I категории	135	100	—
или баранина	139	100	—
» свинина	118	100	—
Сало-шпиг	20	20	—
Перец черный молотый	0,5	0,5	—
Лук репчатый	25	20	—
Молоко цельное	10	10	—
Мука I сорта (для панировки)	8	8	—
Жир для обжарки	10	10	—
Вес полуфабриката	—	—	100

Соус сметанный

Сметана I сорта	50
Масло сливочное	5
Мука пшеничная I сорта	5
Бульон	50
Томат-паста	2,5
Соус «Южный»	5
Вино сухое	10
Вес соуса	—



Продолжение таблицы

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Гарнир			
Чеснок	1	0,9	—
Картофель	133	100	—
Морковь	38	30	—
Лук репчатый	38	30	—
Горошек зеленый консервирован- ный	46	30	—
Маргарин столовый	25	25	—
Вес полуфабриката	—	—	160
Тесто на крышку			
Мука	50	50	—
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Яйца (для смазки и в тесто)	0,25 (шт.)	11	—
Вес теста	80	80	65
Выход			360/65

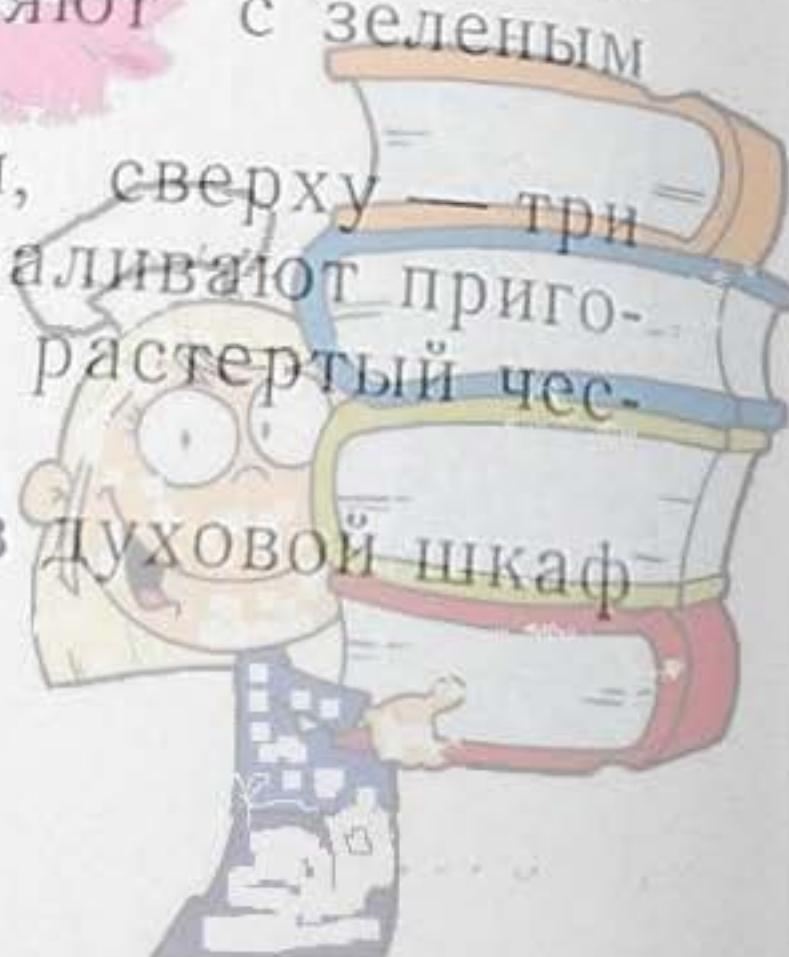
Технология приготовления

Мясо вместе со шпигом пропускают через мелкую решетку мясорубки. Затем добавляют мелко нарубленный сырой лук, соль, перец, молоко. Полученную массу взбивают и делят на биточки по три штуки на порцию. Биточки панируют в муке и обжаривают на сковороде. Готовят сметанный соус.

Очищенные морковь и картофель нарезают кубиками, лук — соломкой. Обжаривают овощи в отдельности на сковороде до полуготовности и соединяют с зеленым горошком.

Кладут в горшочек половину овощей, сверху — три биточка, затем — остальные овощи. Все заливают приготовленным сметанным соусом, добавляют растертый чеснок и кипяченое молоко.

Горшочек заклеивают тестом и ставят в духовой шкаф на 15—20 мин для запекания.



КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ В ГОРШОЧКЕ

Автор — зав. производством ресторана станции Вознесенск
В. И. Блажкун.

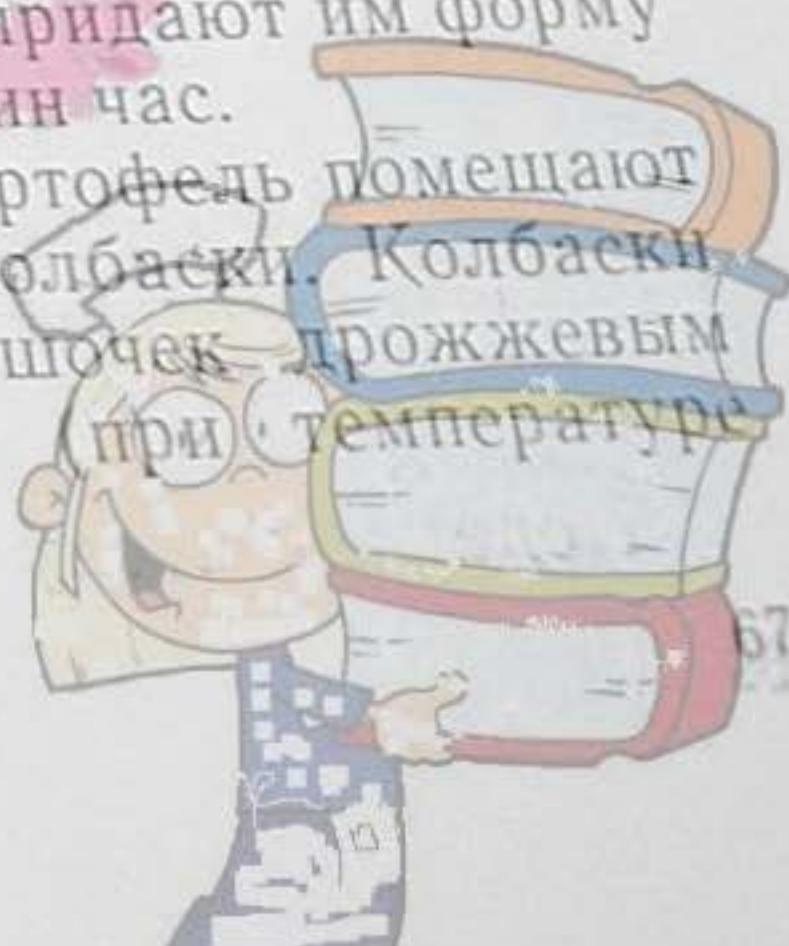
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	161	120	100
Маргарин столовый	30	30	—
Чеснок	1	0,8	—
Сода пищевая	1	1	—
Соль, специи	по нормам		—
Соус № 835	—	130	130
Картофель	185	139	—
Масло растительное	6	6	—
 Тесто на крышку			
Мука	50	50	—
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Яйца (на смазку и в тесто) . . .	0,25 (шт.)	11	—
Вес теста	—	80	65
Выход			300/65

Технология приготовления

Говядину пропускают через мясорубку, добавляют чеснок, соду, специи и хорошо перемешивают. Затем фарш развешивают на порции по 65 г, придают им форму колбасок и ставят в холодильник на один час.

Обжаренный до полуготовности картофель помещают в горшочек, на него кладут по две колбаски. Колбаски заправляют соусом, заклеивают горшочек дрожжевым тестом и ставят в духовой шкаф при температуре 180—200° на 15—20 мин.



КОЛБАСКИ СВИНЫЕ В ГОРШОЧКЕ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Вознесенск В. И. Блажкун.

Рецептура

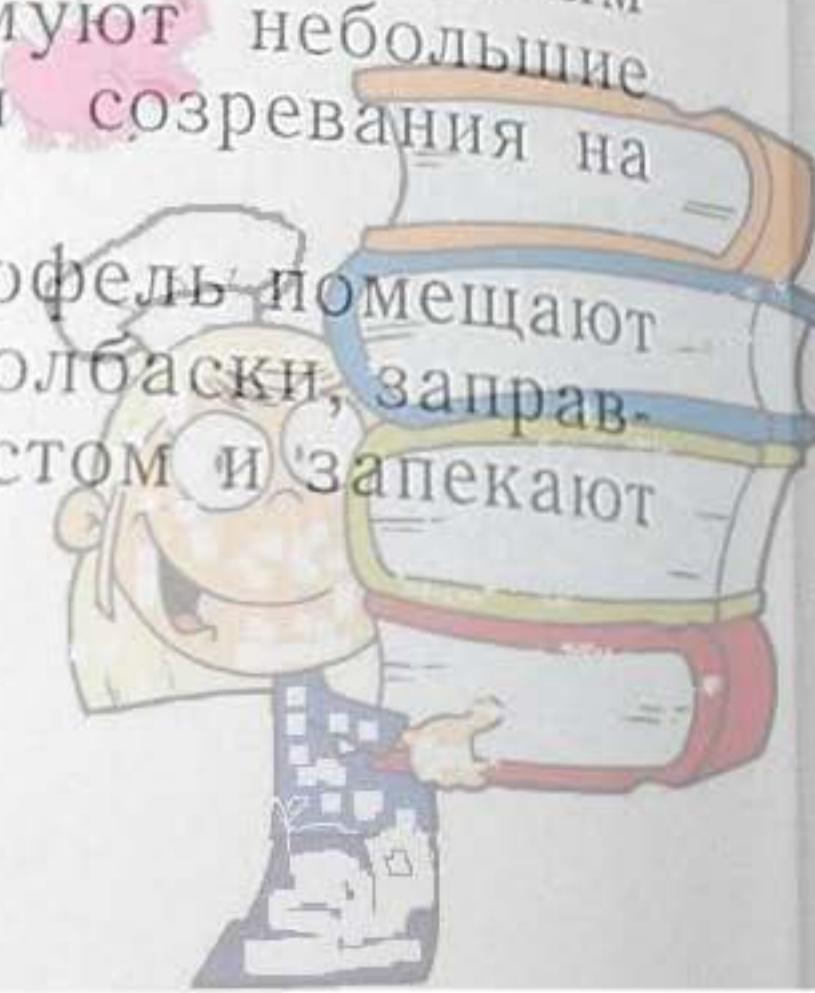
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	150	127	
Маргарин столовый	30	30	100
Чеснок	1	0,8	—
Картофель	185	136	—
Масло растительное	6	6	—
Соль, специи	по нормам		—
Соус № 835	4	130	130
Кишоболочка		4	—
Тесто на крышку			
Мука	50	50	
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Яйцо (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	—
Вес теста	—	80	65
Выход			300/65

Технология приготовления

Свинину пропускают через мясорубку, добавляют чеснок, специи и хорошо перемешивают. Подготовленным фаршем заполняют кишоболочку, формуют небольшие колбаски и ставят в холодильник для созревания на 1—1,5 ч.

Обжаренный до полуготовности картофель помещают в горшочки, на него укладывают по две колбаски, заправляют соусом, накрывают дрожжевым тестом и запекают в духовом шкафу в течение 25—30 мин.

Подают к столу в горшочках.



КОЛБАСКИ СВИНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНКОЙ

Авторы — коллектив поваров ресторана станции Черновцы.

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина (мясная)	129	110	—
Яйцо	0,5 (шт.)	21	—
Сухари панировочные	20	20	—
Фарш № 751	40	40	—
Вес полуфабриката	—	190	155
Масло сливочное	10	10	—
Хлеб для гренки	47	47	30
Жир	15	15	—
Выход			155/30

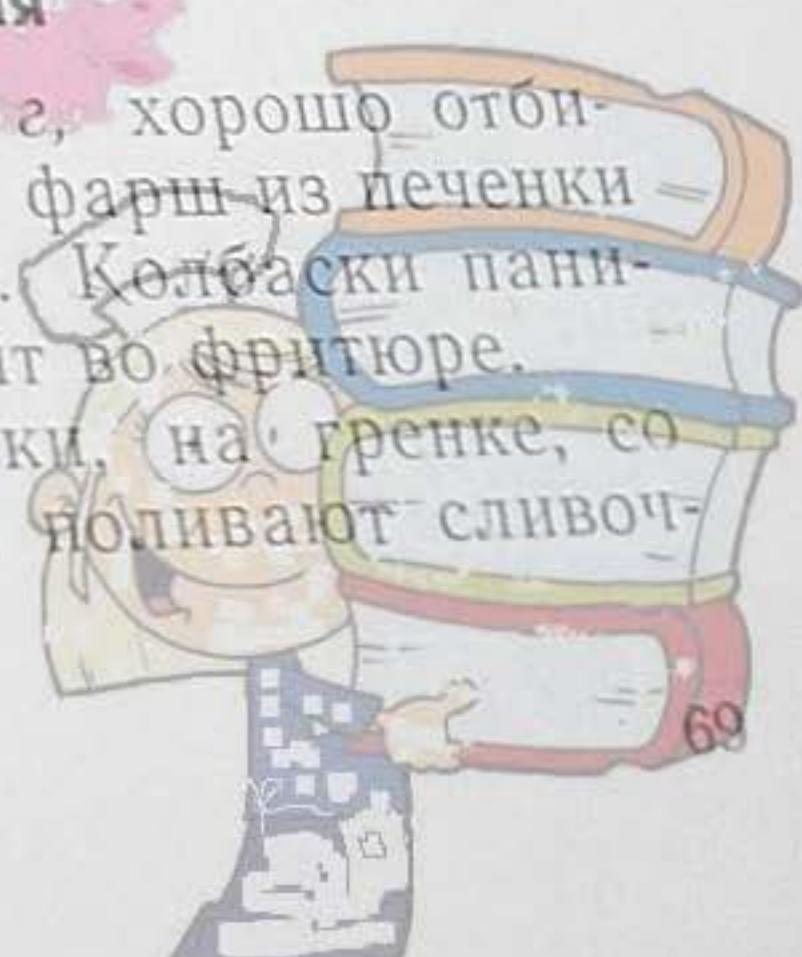
Рецептура фарша № 751

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Печень говяжья	42	30
Лук репчатый	4	2
Морковь	4	3
Петрушка	3	2
Сало-шпиг	10	10
Выход		40

Технология приготовления

Свинину нарезают кусочками по 55 г, хорошо отбивают, солят, перчат, на середину кладут фарш из печени и заворачивают мясо в виде колбаски. Колбаски панируют в муке, льезоне и сухарях и жарят во фритюре.

На порцию отпускают по две штуки, на гренке, со сложным гарниром. Сверху колбаски поливают сливочным маслом.



Для приготовления фарша нарезают ломтиками морковь, лук и петрушку, обжаривают их с кусочками свиного шпига, добавляют мелко нарезанную печеньку и жарят до готовности. После остывания полученную массу 3—4 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

КОТЛЕТЫ «УКРАИНА» ИЗ СВИНИНЫ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции Днепропетровск Н. И. Губа.

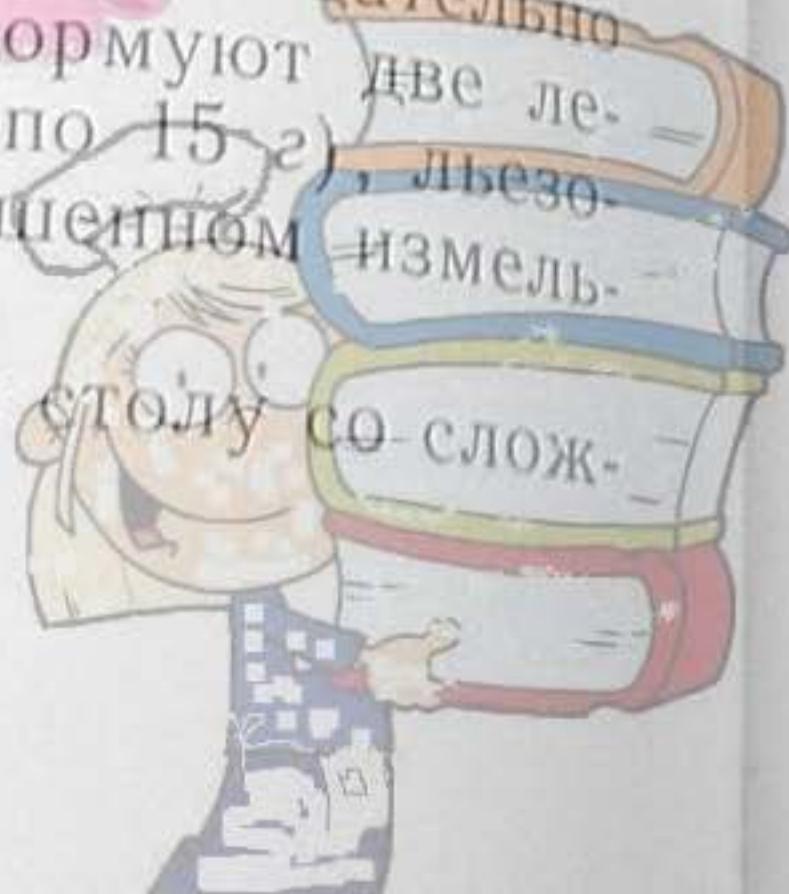
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	Брутто	нетто (полуфаб. риката)
Свинина	100	85
Масло сливочное	30	30
Хлеб для панировки	20	20
Яйца	0,2 (шт.)	8
Зелень	4	3
Жир для жарки	20	20
Выход		120

Технология приготовления

Мякоть свинины пропускают два раза через мелкую решетку мясорубки, добавляют соль, перец, тщательно перемешивают. Из полученной массы формуют две лепешки, фаршируют сливочным маслом (по 15 г), льезонят в яйце и дважды панируют в подсушечном измельченном хлебе.

Жарят котлеты во фритюре, подают к столу со сложным гарниром.

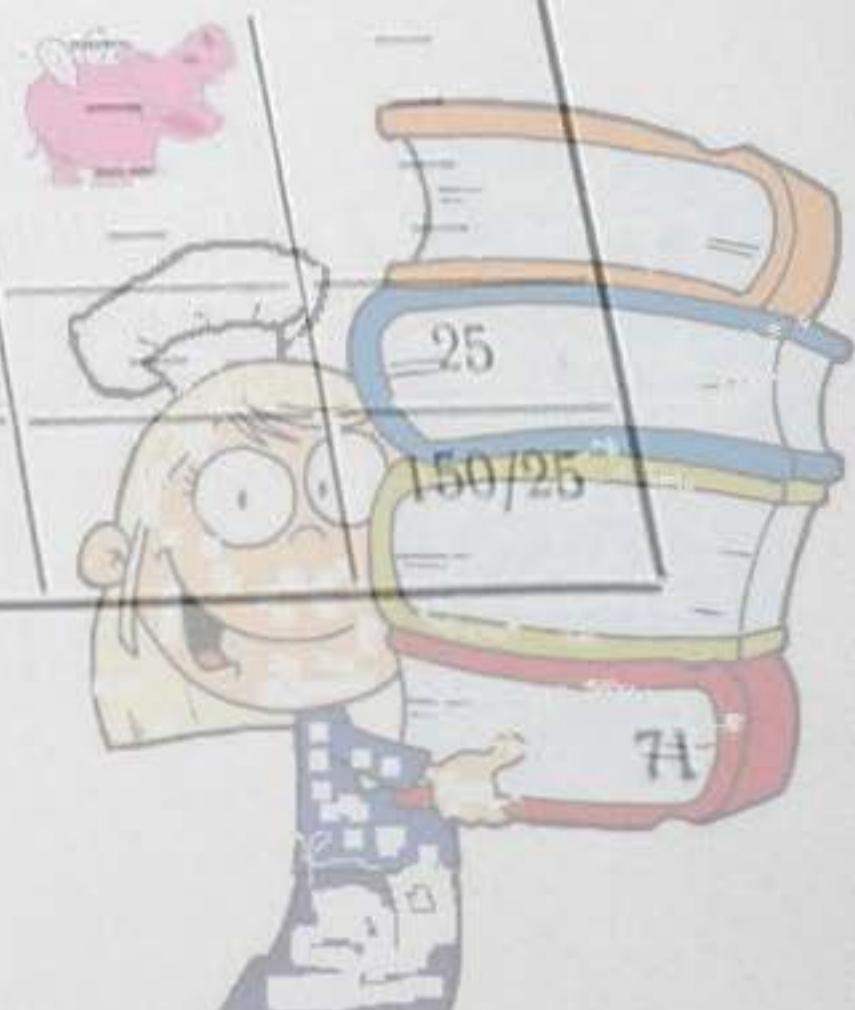


КОТЛЕТЫ ПО-ХАРЬКОВСКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Харьков-Пассажирский В. М. Павлов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Куры полупотрошеные II категории	157	74	—
Хлеб	10	10	—
Яйца	1/3 (шт.)	14	—
Молоко цельное	10	10	—
Вес котлетной массы		108	—
Фарш			
Печень	30	23	—
Лук репчатый	5	4	—
Масло сливочное	10	10	—
Яйца	0,25 (шт.)	10	—
Соль, специи	по нормам		—
Вес фарша	—	47	—
Яйца для льезона	0,25 (шт.)	10	—
Сухари	12	12	—
Вес полуфабриката	—	177	150
Жир для жарки	15	15	—
Тесто для гренок			
Мука	16,5	—	—
Маргарин	9	—	—
Яйца	2 (шт.)	—	—
Вода	10	—	—
Выход гренок	—	—	—
Выход	—	—	—



Технология приготовления

Для приготовления фарша печенку обжаривают с луком до полной готовности и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, после чего в полученную массу добавляют мелкорубленое яйцо и заправляют ее маслом. Из готовой куриной рубки делают две котлеты, наполняют их полученным фаршем и придают каждой котлете форму груши. С тонкого конца котлеты вставляют куриную косточку для папильотки. Затем котлеты панируют в льезоне с сухарями и жарят во фритюре.

ШНИЦЕЛЬ ПО-БОРИСПОЛЬСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Свинина	151	129	—
Яйца	0,5 (шт.)	21	—
Чеснок	2	1	—
Мука	5	5	—
Вес полуфабриката		150	105
Масло сливочное	5	5	5
Гидрожир	5	5	—
Соль, специи	по нормам	5	—
Гарнир	то же	—	—
Выход			110

Технология приготовления

Из свиной корейки или окорока нарезают порционные куски в виде шницеля (по две штуки на порцию).

Чеснок растирают с солью. Мясо слегка отбивают, натирают чесноком, смачивают в яйцах, панируют в муке и жарят до образования румянной корочки.

При отпуске шницель поливают сливочным маслом. Подают со сложным гарниром.



БАТОНЧИКИ ПО-ХМЕЛЬНИЦКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Хмельницкая П. В. Корженевский.

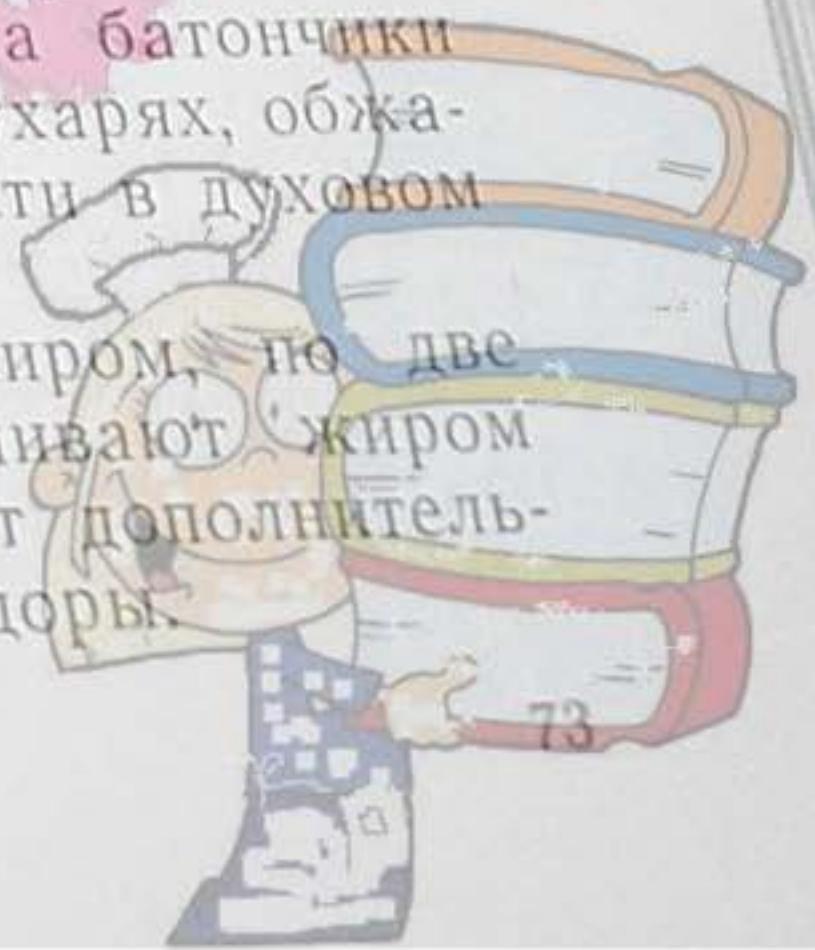
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	93	69	—
Картофель	26	19	—
Хлеб пшеничный	8	8	—
Сухари панировочные	10	10	—
Вода	5	5	—
Соль, специи	—	по нормам	—
Вес полуфабриката	—	120	100
Жир:			
для жарки	7	7	—
для поливки	10	10	10
Зелень	6	4	—
Гарнир	—	по нормам	—
Выход	—	—	110

Технология приготовления

Мелко нарезанное мясо соединяют с сырьем картофелем и размоченным в воде хлебом. Массу вымешивают и пропускают дважды через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш солят, перчат, добавляют воду и хорошо вымешивают. После этого разделяют фарш на батончики длиной по 8—9 см (вес 57 г), панируют в сухарях, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в духовом шкафу.

Подают батончики со сложным гарниром, по две штуки на порцию. При отпуске их поливают жиром и украшают зеленью. Сбоку укладывают дополнительный гарнир — соленые огурцы или помидоры.



БИТОЧКИ ПО-ФАСТОВСКИ

Автор — мастер-повар, директор ресторана станции Фастов
А. А. Архипчук.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфаб. риката)	готового продукта
Свинина	128	109	—
Фарш			
Грибы белые сушеные	3	3	—
Масло растительное	5	5	—
Яйца	0,5 (шт.)	21	—
Лук репчатый	10	8	—
Вес фарша	—	30	—
Сухари панировочные	15	15	—
Вес полуфабриката			
Жир топленый	—	154	125
Соль, специи	5	5	—
Соус сметанный с томатом № 876	по нормам	—	—
Выход	—	—	50
			125/50

Технология приготовления

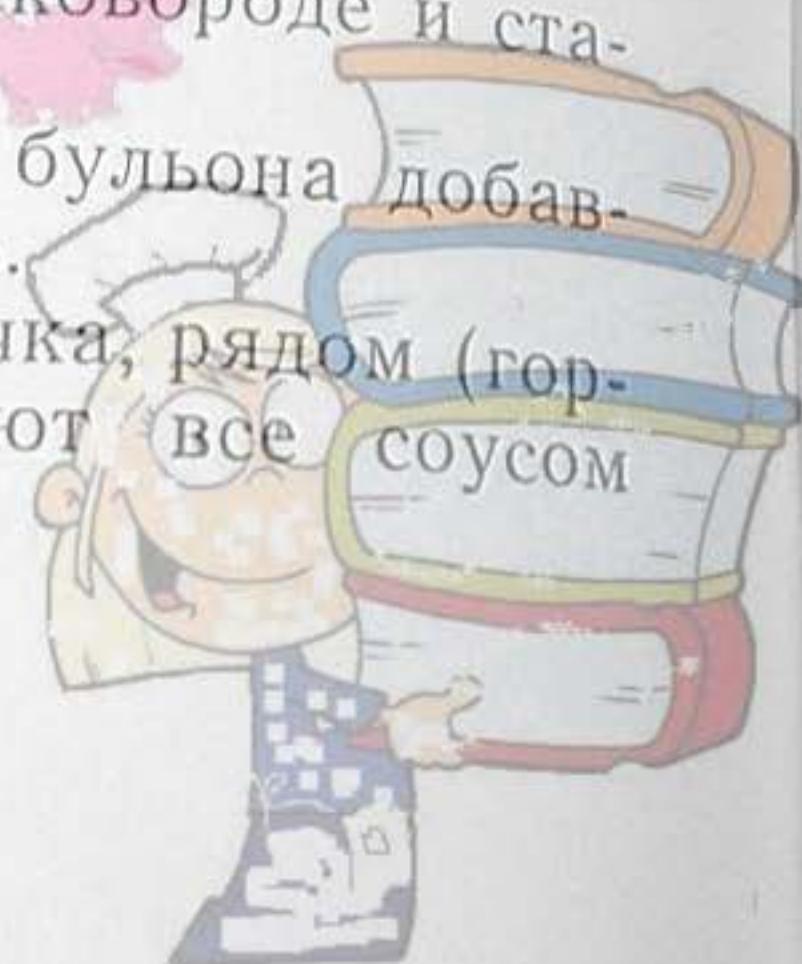
Мякоть нежирной свинины пропускают через мясорубку, добавляют грибной холодный отвар (8% к весу мяса), перец и все хорошо перемешивают. Приготовленную массу разделяют на биточки, по две штуки на порцию. На середину биточка кладут фарш, заворачивают, льезонят и панируют в сухарях.

Для приготовления фарша предварительно замоченные и отваренные сухие грибы измельчают, соединяют с жареным луком и вареными измельченными яйцами. Фарш перемешивают, солят, перчат.

Биточки жарят (с обеих сторон) на сковороде и ставят в духовой шкаф на 3—5 мин.

В соус сметанный с томатом вместо бульона добавляют грибной отвар и дают ему прокипеть.

При подаче кладут на блюдо два биточка, рядом (горкой) комбинированный гарнир, поливают все соусом и посыпают зеленью.



БИТОЧКИ ПО-БОРИСПОЛЬСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

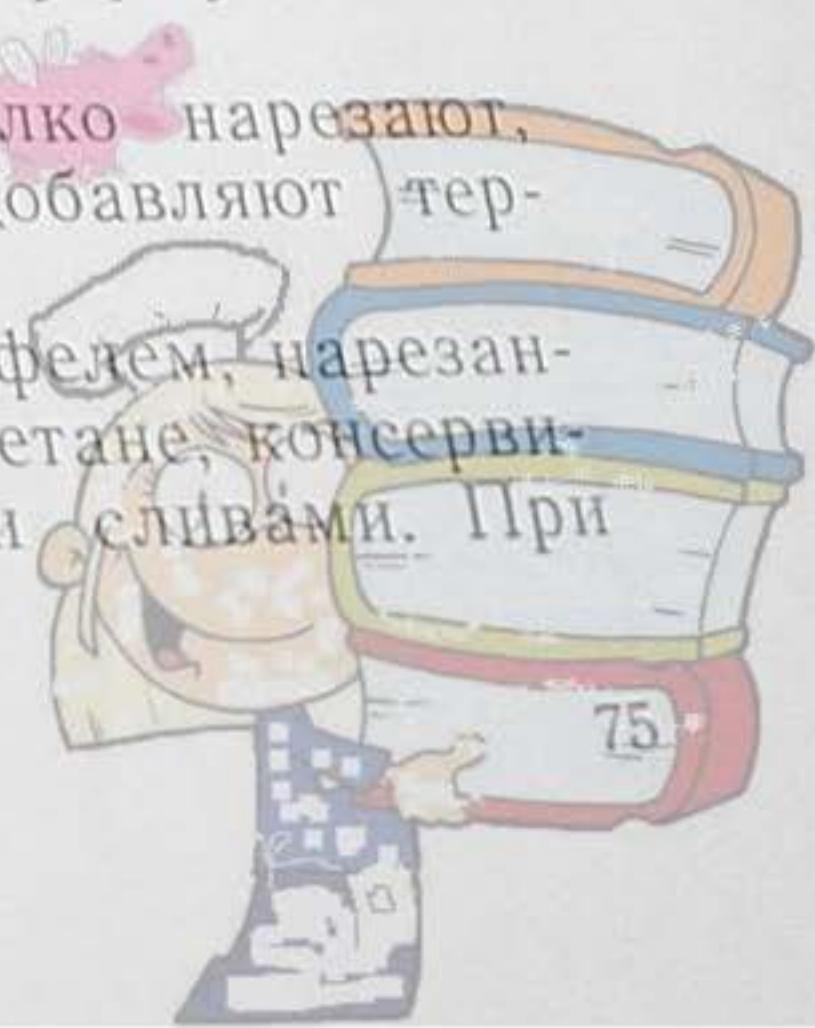
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	154	114	—
Смалец	10	10	—
Вода	12	12	—
Фарш			
Грибы белые или шампиньоны: свежие	37	28	—
или сухие	13	13	—
Масло сливочное	3	3	—
Сметана	10	10	—
Мука	1	1	—
Сыр голландский	1	1	—
Смалец	7	7	—
Вес фарша . . .		40	—
Вес полуфабриката		176	140
Соль, специи	по нормам		—
Масло сливочное	10	10	10
Выход			150

Технология приготовления

Говядину пропускают через мясорубку, добавляют смалец, воду, соль и перец. Массу хорошо выбивают, формуют из нее лепешки, которые фаршируют тушеными грибами. Придают фаршированному мясу форму биточек и жарят на смальце до готовности.

Для приготовления фарша грибы мелко нарезают, тушат в сметанном соусе, под конец добавляют тертый сыр.

Отпускают биточки с жареным картофелем, нарезанным кружочками, свеклой, тушеной в сметане, консервированными яблоками и маринованными сливами. При отпуске поливают сливочным маслом.

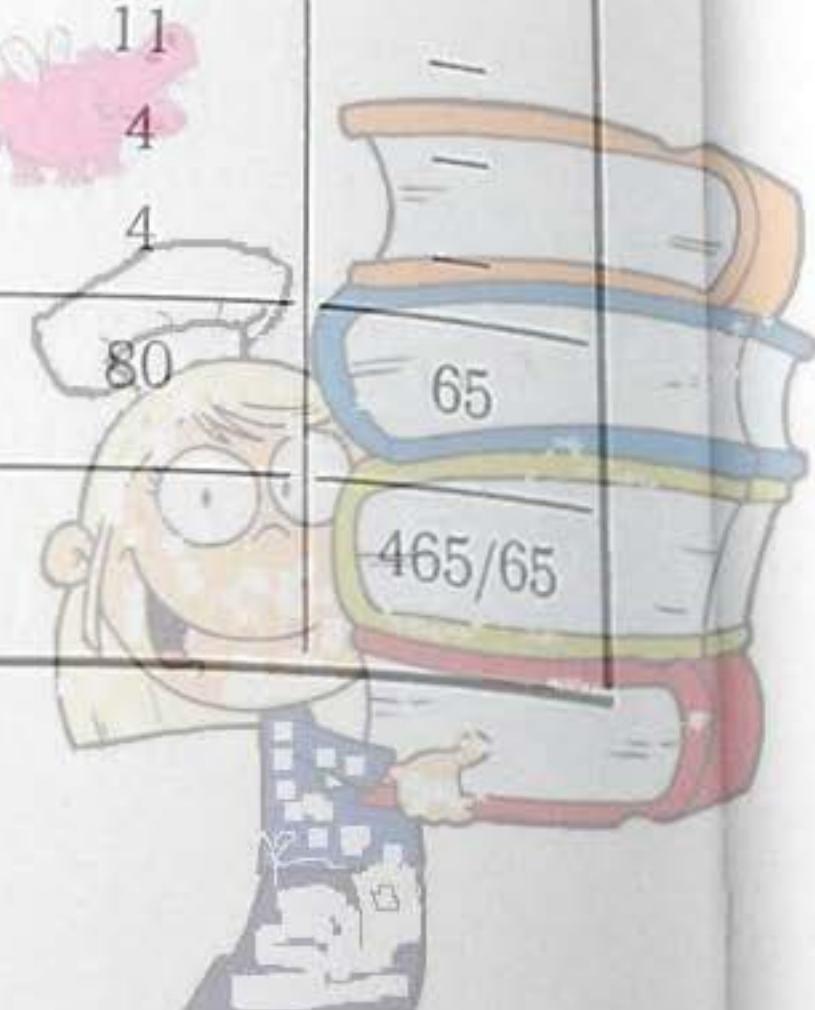


ТЕФТЕЛИ УКРАИНСКИЕ В ГОРШОЧКЕ

Автор — повар ресторана Киевского аэропорта Т. И. Макиев.
ская.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Говядина	161	121	—
Сало-шпиг	10	10	—
Окорок копченово-вареный	31	24	—
Мука для обкатки	8	8	—
Масло сливочное для жарки	10	10	—
Яйца	0,25 (шт.)	11	—
Вода	12	12	—
Вес полуфабриката			165
Картофель	95	72	—
Морковь	100	75	—
Лук репчатый	48	40	—
Жир для жарки	10	10	—
Масло сливочное кусочком	5	5	180
Горошек зеленый консервирован- ный	46	30	—
Зелень	5	4	—
Соус	—	—	120
Тесто на крышку			
Мука I сорта	50	50	—
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	—
Сахар	4	4	—
Маргарин	4	4	—
Вес теста			
Выход	—	80	65
			465/65



Рецептура соуса

Наименование продуктов	Вес в г	
	Брутто	нетто (полуфабриката)
Сметана	300	300
Соус-паста	250	250
Экстракт	100	100
Бульон	750	750
Выход		1000

Технология приготовления

Говядину пропускают через мясорубку, тщательно вымешивают, делают на две равные части и формуют кружками толщиной в 1 см. На середину кружков кладут нарезанные кубиками сало-шпиг и окорок. После этого края кружков соединяют, придают тефтелям круглую форму, панируют в муке и обжаривают.

На дно горшочка кладут обжаренный до готовности картофель, пассированный лук и морковь, затем — мясные шарики. Все заливают соусом.

Горшочек закрывают подготовленным тестом, ставят в духовой шкаф и тушат до готовности 15—20 мин.

ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕНЫЙ ПО-ХАРЬКОВСКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Автор — зав. производством ресторана станции Харьков В. М. Павлов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Цыплята полупотрошенные II категории	230	181	125
Жиры	5	5	—
Лук репчатый	5	4	—
Пастернак	5	4	—



Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфаб. риката)	готового продукта
Томаты маринованные	40	24	
Сливы	30	18	
Яблоки	30	18	60
Крокеты (№ 379, «Сборник ре- цептур», 1955 г.)	—	—	
Соус грибной			50
Соус томатный	5	5	
Томат-паста	5	5	
Грибы сухие	2	2	
Чеснок	30	30	
Бульон	—	—	
Вес соуса			50
Хлеб пшеничный	30	30	
Масло	5	5	20
Выход			125/110*/50/20

Технология приготовления

Вырезанное филе и ножки цыпленка слегка отбивают, солят, перчат (по вкусу) и поджаривают на масле до появления румяной корочки. Затем мясо заливают грибным или куриным бульоном, добавляют мелко нарезанный лук и ароматические овощи (коренья) и тушат на слабом огне в духовом шкафу.

Когда цыпленок готов, перекладывают его в другую посуду, а из сока, в котором он тушился, готовят грибной соус с луком и чесноком.

В качестве гарнира используют картофельные крокеты и салат из маринадов.

При отпуске готовые куски мяса укладывают на гренки, рядом, по краям блюда,— картофельные крокеты. Салат и соус подаются отдельно.

* 110 г — вес маринованных фруктов, томатов и крокетов.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ КУР ПО-ЛОЗОВСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станции
Чернигов М. В. Золотов.

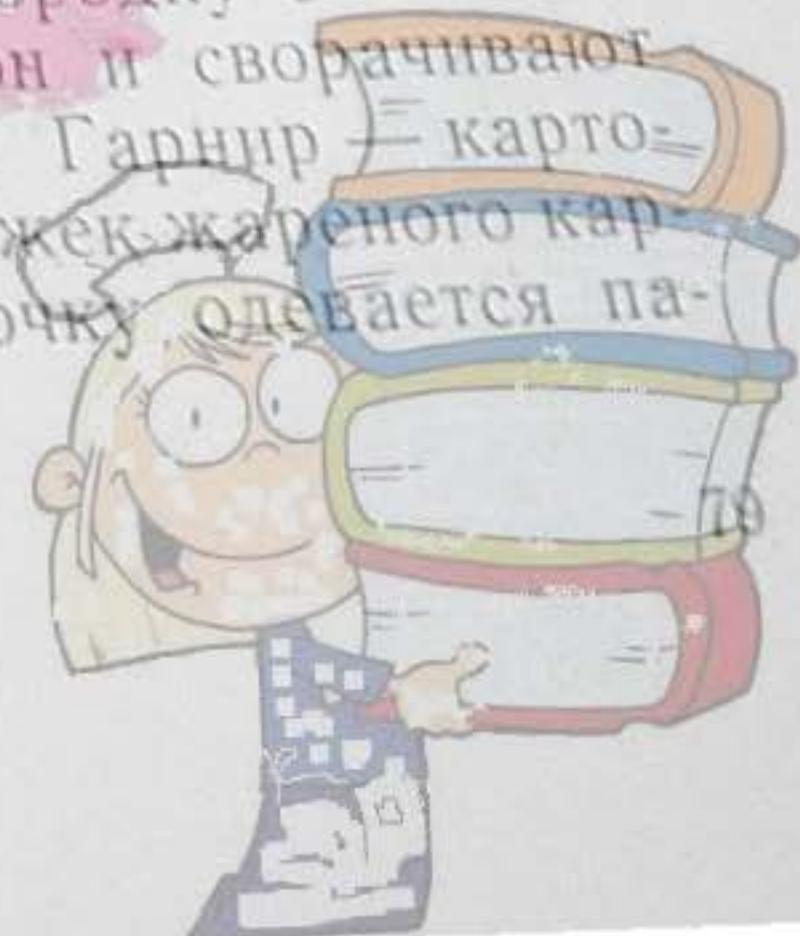
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Куры полупотрошеные II категории	204	94	—
Яйца	0,5 (шт.)	21	—
Мука I сорта	5	5	—
Вес полуфабриката	—	120	100
Масло сливочное	15	15	—
Хлеб на гренки	23	23	15
Масло сливочное для гренок	5	5	
Гарнir сложный	по нормам	—	
Выход			100/15

Технология приготовления

Зачищенное филе курицы с плечевой косточкой тонко отбивают, солят, панируют в муке, смачивают в яйцах и сразу же кладут на разогретую сковородку с маслом.

Котлеты обжаривают с двух сторон и сворачивают в виде рулета. Отпускают на гренке. Гарнir — картофель, жареный соломкой, немного стружек жареного картофеля и зеленый горошек. На косточку одевается папильотка.



КУРИЦА ТУШЕННАЯ ПО-БОРИСПОЛЬСКИ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана Бориспольского аэропорта В. А. Лотыш.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Куры полупотрошенные I категории	173	133	
Картофель	207	155	100
Морковь	27	21	
Горошек зеленый	41	30	
Сыр голландский	10	10	
Лук репчатый	22	18	
Масло сливочное: для жарки	5	5	
для поливки	10	10	
Зелень	7	5	
Соус сметанный	—	—	100
Соль, специи	по нормам	—	
Тесто на крышку			
Мука	50	50	
Яйца (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	
Сахар	4	4	
Маргарин	4	4	
Вес теста	—	80	65
Выход теста			425/65

Рецептура соуса сметанного

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	
Сметана	500	500	
Мука	50	50	
Масло сливочное	50	50	
Бульон	500	500	
Выход соуса	1000		

Технология приготовления

Отваренную курицу нарезают на порции по одному кусочку.

Картофель, нарезанный чесноком, припускают в бульоне. Морковь нарезают дольками и отваривают.

В керамический горшочек укладывают картофель, зеленый горошек, морковь, затем курицу и пассированый лук. Заливают соусом сметанным, сверху посыпают рубленной зеленью, тертым сыром и поливают сливочным маслом. Заклеивают горшочек приготовленным тестом. Запекают в духовом шкафу (при температуре 150—200°) в течение 20—25 мин.

КРОЛИК В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ТОМАТОМ В ГОРШОЧКЕ

Автор — зав. производством ресторана станции Тернополь А. И. Расщупкина.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Кролик	148	133	100
Картофель	253	190	
Лук репчатый	40	34	
Жир топленый	15	15	
Сметана	50	50	260
Томат-пюре	5	5	
Масло сливочное	5	5	
Специи	по нормам		
Мука	5	5	—

Тесто на крышку

Мука	50	50	—
Яйцо (на смазку и в тесто)	0,25 (шт.)	11	
Маргарин	4	4	
Сахар-песок	4	4	
<hr/>			
Вес теста	—	80	65
<hr/>			
Выход	360/65		



Технология приготовления

Мясо кролика рубят по два куска на порцию, слегка обжаривают, затем нарезают лук и пассируют в том же жире, в котором обжаривается кролик. Добавляют томат-торе и пассируют еще 10 мин.

Отдельно приготавливают сметанный соус. Картофель, нарезанный кубиками, слегка обжаривают, затем в горшочек закладывают мясо, картофель, заливают все сметанным соусом и накрывают тестом. Смазывают крышку яйцом, ставят горшочек в духовой шкаф и тушат кролика до готовности — 15—20 мин.

КРОКЕТЫ АССОРТИ

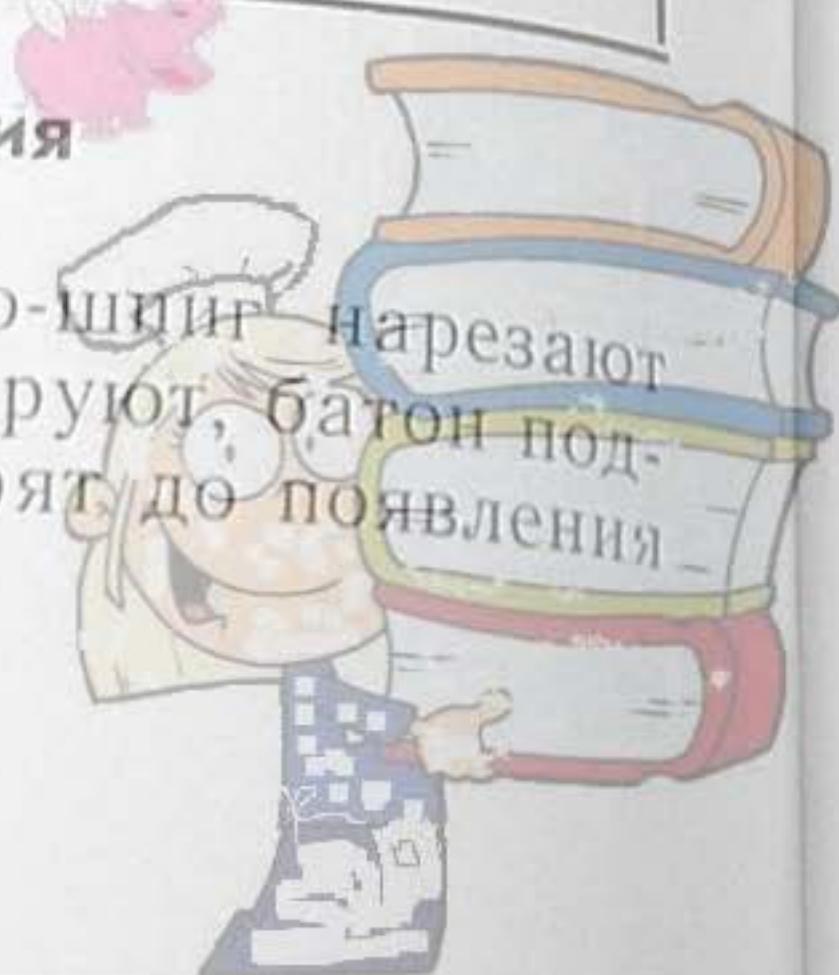
Автор — мастер-повар ресторана станции Киев-Пассажирский
Н. Г. Козлов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	Брутто	нетто (полуфабриката)
Лук репчатый	178	150
Картофель	103	77
Батон (для гренок)	50	50
Сало-шип	25	25
Яйца:		
для крокетов	0,2 (шт.)	8
для льезона	0,2 »	8
Мука для льезона	3	3
Сухари панировочные	15	15
Жир для жарки	20	20
Соус грибной № 881 («Сборник рецептур»)	50	50
Зелень	5	4
Выход		230/50

Технология приготовления

Лук репчатый, белый батон и сало-шип нарезают мелкими кубиками, после чего лук пассируют, батон подсушивают в духовом шкафу, а сало жарят до появления золотистого цвета.



Отварной картофель протирают на металлическом сите и соединяют с выше перечисленными компонентами, добавляют сырье яйца. Массу тщательно перемешивают, солят, перчат и разделяют на шарики, по три штуки на порцию. Затем обмакивают крокеты в льезоне, панируют в сухарях и ставят в холодильный шкаф для созревания на 30—50 мин.

Жарят крокеты во фритюре. Отпускают в мельхиоровом барабанчике. При подаче к столу их поливают грибным соусом и посыпают рубленой зеленью. Можно крокеты отпускать с маринованными фруктами и овощами.

КАПУСТА В КЛЯРЕ

Автор — зав. производством ресторана станции Тернополь А. И. Калинина.

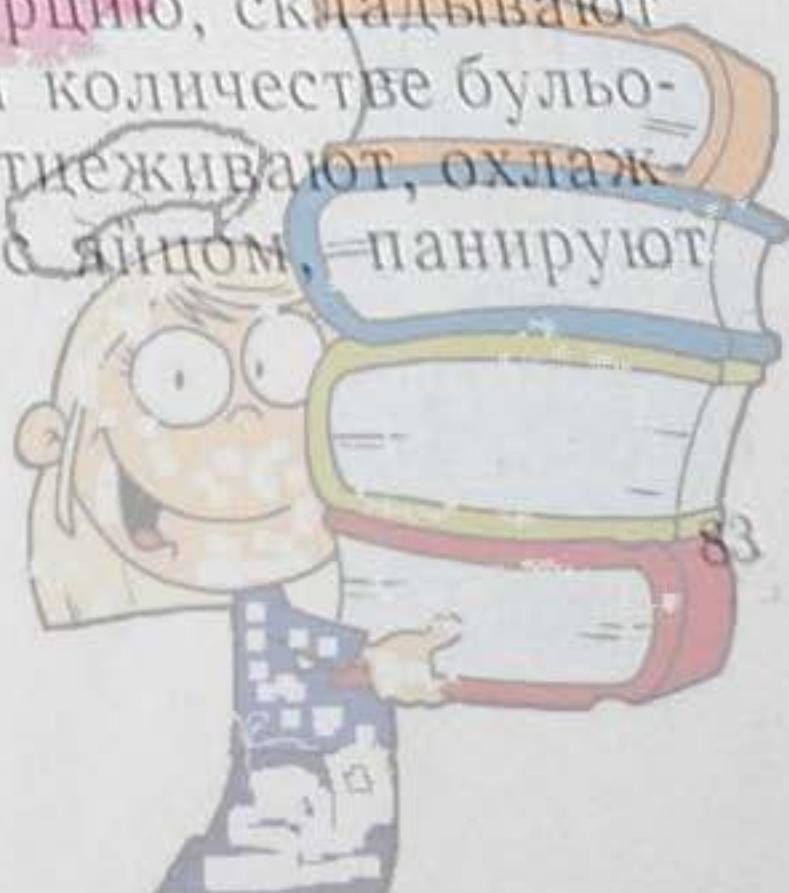
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Капуста свежая	300	240	—
Мука I сорта	15	15	—
Сухари	15	15	—
Яйца	0,5 (шт.)	21	—
Спices	по нормам		—
Вес полуфабриката			
Маргарин столовый	—	290	250
Сметана	20	20	—
	20	20	20
Выход			
			250/20

Технология приготовления

Очищенные и обмытые головки белокочанной капусты разрезают вдоль, по два кусочка на порцию, складывают в сотейник и припускают в небольшом количестве бульона до полуготовности. Затем капусту отжимают, охлаждают, смачивают в мучном льезоне лицом, панируют в белых сухарях и жарят во фритюре.

При отпуске подают сметану.



ТЫКВА ПО-МЕЛИТОПОЛЬСКИ

Автор — зав.
Б. П. Ефимов.

производством ресторана станции Мелитополь

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Тыква	180	126	100
Пшено	40	40	
Молоко цельное	60	60	
Масло сливочное	10	10	125
Сахар	10	10	
Яйца	0,2 (шт.)	8	
Соль		по нормам	
Соус молочный сладкий № 872 (Раскладка 1955 г.)	—	—	75
Выход			225/75

Технология приготовления

Отобрав средней величины тыкву, вырезают в ней отверстие со стороны плодоножки, очищают от семян, промывают и запекают, не снимая кожуры, до полуготовности. У неостывшей тыквы снимают кожуру. Отдельно варят до полуготовности рассыпчатую пшеннную кашу. Тыкву заполняют кашей, смазывают поверхность яйцом и ставят в духовой шкаф для запекания. После охлаждения тыкву нарезают на порции.

Отпускают в холодном виде со сладким молочным соусом.



БЛИНЧИКИ ВИТАМИННЫЕ

Автор — повар ресторана Львовского аэропорта А. И. Станкевич.
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Картофель	100	75	
Морковь	60	50	
Петрушка	10	7	
Лук репчатый	35	30	
Мука пшеничная I сорта	30	30	260
Молоко цельное	130	130	
Яйца	1 (шт.)	43	
Масло растительное	10	10	
Сметана	50	50	50
Выход			260/50

Технология приготовления

Сырой картофель, морковь, лук и корень петрушки натирают на терке. Добавляют пшеничную муку, молоко, соль, яйцо. Полученную массу выбивают веничиком и наливают на хорошо разогретые порционные сковородки.

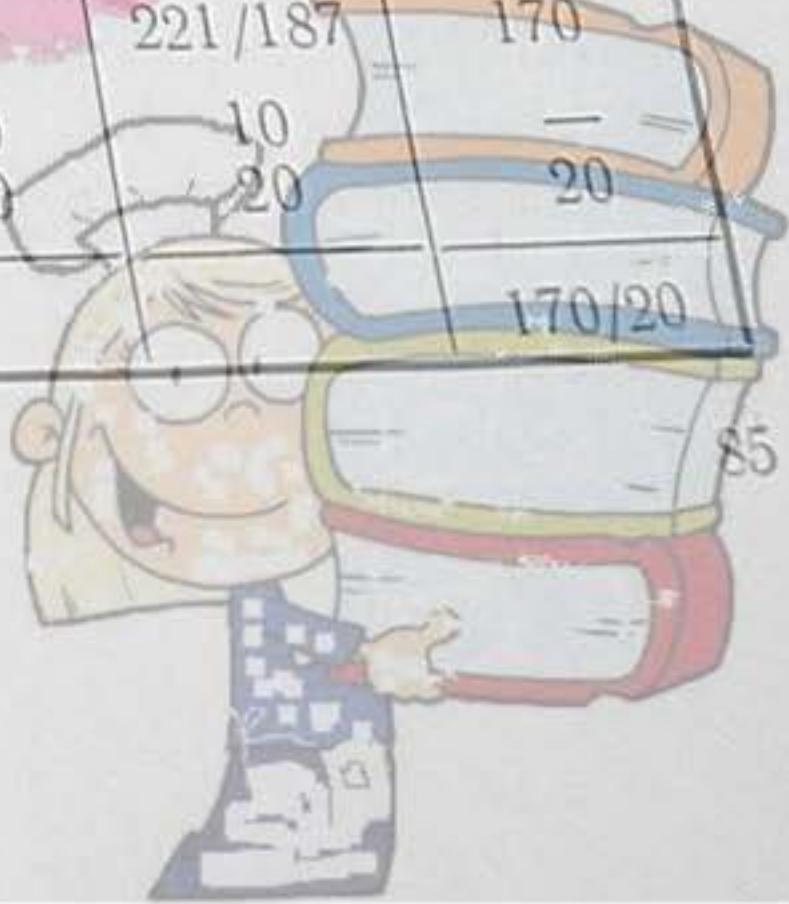
Блинчики подают к столу сразу же по изготовлении. Сметана отпускается отдельно, в соуснике.

БИТОЧКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ПЕЧЕНКОЙ

Автор — зав. производством ресторана станции Тернополь А. И. Расщупкина.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Картофель	160	120/117	—
Печень говяжья свежая	76	71/50	—
Лук репчатый	26	21/10	—
Мука пшеничная	10	10/10	—
Вес полуфабриката	—	221/187	170
Жир топленый	10	10	—
Сметана	20	20	20
Выход			170/20



Технология приготовления

Очищенный картофель отваривают в подсоленной воде, соединяют с отваренной и нарезанной мелкими кусочками печенкой и пропускают через мясорубку. Добавляют пассированый лук, соль, массу тщательно вымешивают, а затем формуют биточки, панируют их в муке и жарят. Отпускают биточки по три штуки на порцию. Поливают сметаной.

ПАЛЬЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Автор — повар ресторана Львовского аэропорта А. И. Станкевич.

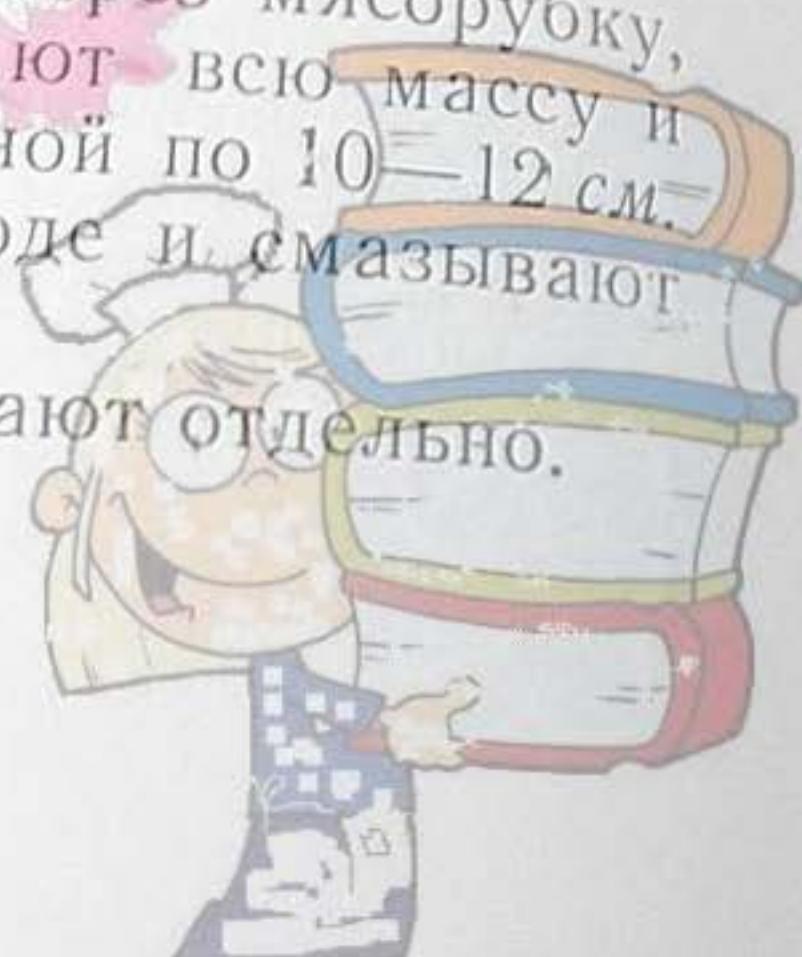
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Картофель	345	260	—
Мука пшеничная	50	50	—
Яйца	0,5 (шт.)	21	—
Соль	по нормам	—	—
Вес полуфабриката	—	330	305
Масло сливочное	5	5	5
Сметана	50	50	50
Выход			310/50

Технология приготовления

Отваренный картофель пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, соль, муку. Вымешивают всю массу и формуют изделия в виде пальчиков длиной по 10—12 см. Отваривают пальчики в подсоленной воде и смазывают маслом.

Отпускают в баранчике. Сметану подают отдельно.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ СОСИСКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Автор — повар 1 категории ресторана станции Симферополь,
Н. И. Растиоргусев.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Картофель	287	215	200
Яйца	0,2 (шт.)	8	—
Мука пшеничная I сорта	20	20	—
Масло растительное	10	10	—
Соль, специи	по нормам	—	—
Соус грибной № 881 (рецептура 1955 г.)	—	—	75
Выход	—	—	200/75

Технология приготовления

Подсущенный отварной картофель протирают, смешивают с $\frac{3}{4}$ нормы муки, добавляют $\frac{3}{4}$ нормы яйца и хорошо вымешивают.

Из полученной массы формуют сосиски, смазывают их яйцом, панируют в муке и обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки.

Подаются к столу с грибным соусом, по четыре штуки на порцию.

РАГУ ОВОЩНОЕ ПО-КОТОВСКИ

Автор — зав. производством ресторана станции Котовск А. П. Гагара.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Баклажаны	125	118
Перец сладкий	100	75
Морковь	50	38



Продолжение таблицы

Наименование продуктов	брутто	нетто (полуфаб- риката)
Лук репчатый	50	
Помидоры свежие	70	42
Масло растительное	15	60
Мука	10	15
Соус сметанный № 1253 («Прейскурант Укрдорресторана»)	50	10
Соль, специи	по нормам	50
Выход		250

Технология приготовления

Баклажаны нарезают кружочками, посыпают солью и дают постоять 5—10 мин для удаления горечи, затем панируют в муке и обжаривают.

Помидоры, морковь и лук нарезают кубиками или дольками и обжаривают (отдельно). Подготовленные овощи и перец складывают вперемежку, заправляют сметанным соусом и тушат 10—15 мин.

**ОВОЩИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ
И РИСОМ**

Автор — повар ресторана станции Черкассы В. И. Кайдаш.

Рецептура

Наименование продуктов	брутто	вес в г нетто (полуфаб- риката)
Огурцы соленые очищенные	100	80
Морковь	100	75
Картофель	100	75
Вес овощей		230
Фарш		
Рис	15	
Говядина	28	15
Лук репчатый	48	21
Томат-паста	20	42
Вес фарша		20
		113

Продолжение таблицы

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Масло растительное	15	15
Соус № 876	75	75
Выход		300

Технология приготовления

Овощи очищают, вынимают сердцевину и наполняют их фаршем. Подготовленные овощи слегка обжаривают, складывают в сотейник, заливают соусом и тушат.

МОРКОВЬ ФАРШИРОВАННАЯ

Автор — зав. производством ресторана станции Ивано-Франковск
Л. И. Калинина.

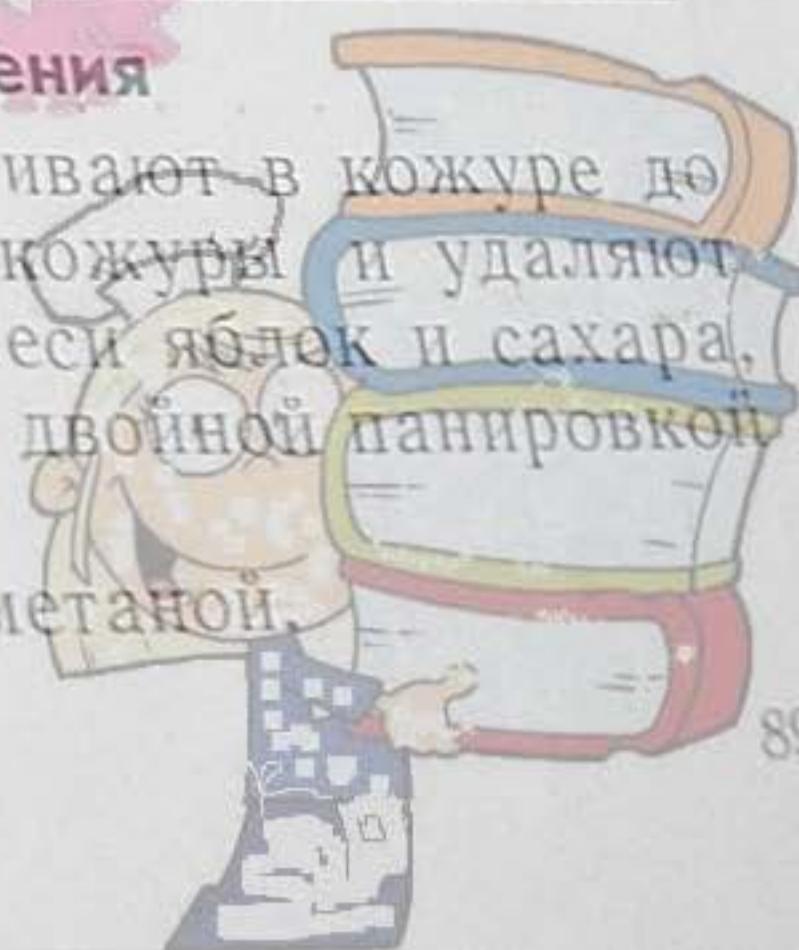
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Морковь	250	200	—
Яблоки	20	18	—
Сахар	5	5	—
Мука	12	12	—
Яйца	1/6 (шт.)	7	—
Вес полуфабриката		240	230
Сметана	20	20	20
Маргарин	10	10	—
Выход			230/20

Технология приготовления

Хорошо промытую морковь отваривают в кожуре до полуготовности, затем очищают от кожуры и удаляют сердцевину. Приготовив фарш из смеси яблок и сахара, наполняют им морковь, панируют ее двойной панировкой и обжаривают на сковородке.

При подаче морковь поливают сметаной.



ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ, ПОД МАЙОНЕЗОМ

Автор — мастер-повар, зав. производством ресторана станицы
Чернигов М. В. Золотов.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полу- фабриката)	готового продукта
Огурцы соленые	100	60	
Свинина мясная	39	33	
Картофель	69	50	20
Яйца	0,25 (шт.)	11	
Соус майонез	25	25	
Соль, специи	по нормам		
Выход			165

Технология приготовления

Соленые огурцы очищают от кожицы, вырезают середину и проваривают. Приготовив мясо, как на мясной салат, наполняют им огурцы. Затем огурцы укладывают на тарелку, поливают майонезом, сверху — $\frac{1}{4}$ вареного яйца.

КУЛЕБЯКА С ЛУКОМ

Рецептура разработана Укрдоррестораном.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфаб- риката)
Мука I сорта	3950	3950
Сахар	170	170
Яйца	9,5 (шт.)	400
Маргарин столовый	200	200
Дрожжи	120	120
Вода	1400	1400
Соль	50	50
Вес теста	6000	6000

Продолжение таблицы

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Фарш луковый	5300	5300
Яйца для смазки	2,5 (шт.)	100
Выход		10000

Рецептура фарша лукового

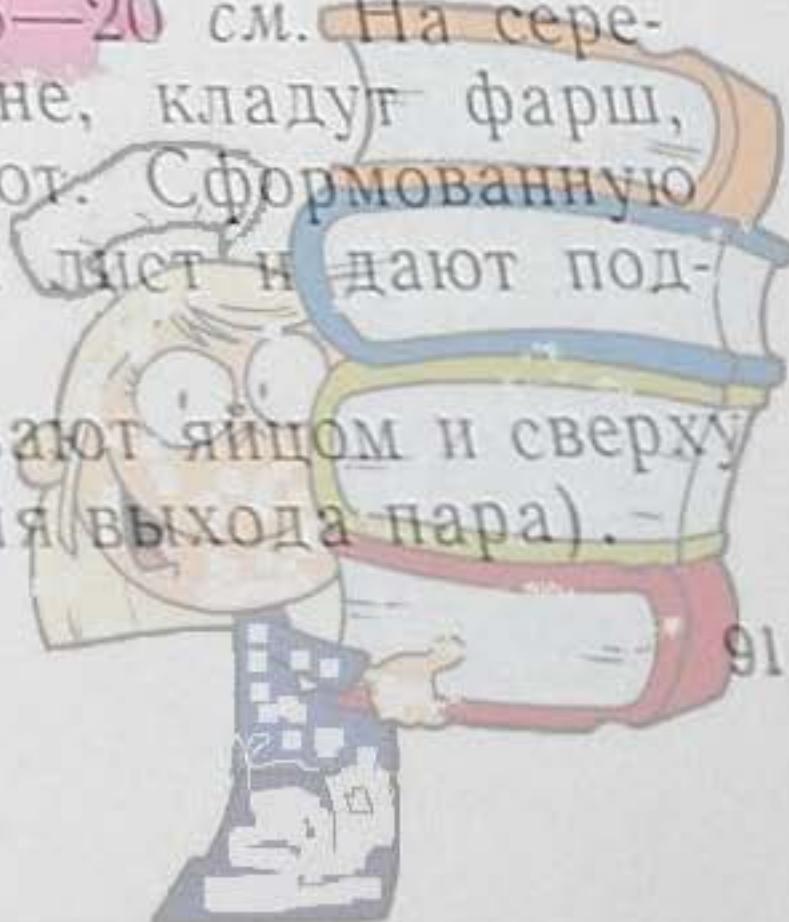
Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Лук репчатый	1785	1500	750
Яйца	3 (шт.)	129	—
Масло растительное	220	220	—
Соль, специи	по нормам	—	—
Соус молочный № 1250 («Прейскурант Укрдорресторана»)	150	150	—
Выход фарша			1000

Технология приготовления

Подготовленный репчатый лук шинкуют и пассируют на растительном масле до появления золотистого цвета. После остывания в пассированый лук вводят молочный соус, мелкорубленое яйцо, специи. Фарш хорошо вымешивают.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом (см. «Прейскурант Укрдорресторана», стр. 697—698). Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и разрезают на продолговатые полосы шириной 18—20 см. На середину каждой полосы, по всей ее длине, кладут фарш, края теста соединяют и защищают. Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на противень и дают подняться.

Перед выпечкой кулебяку смазывают яйцом и сверху в двух-трех местах прокалывают (для выхода пара).



ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ С ЛУКОМ (100 штук)

Рецептура разработана Укрдоррестораном.

Рецептура

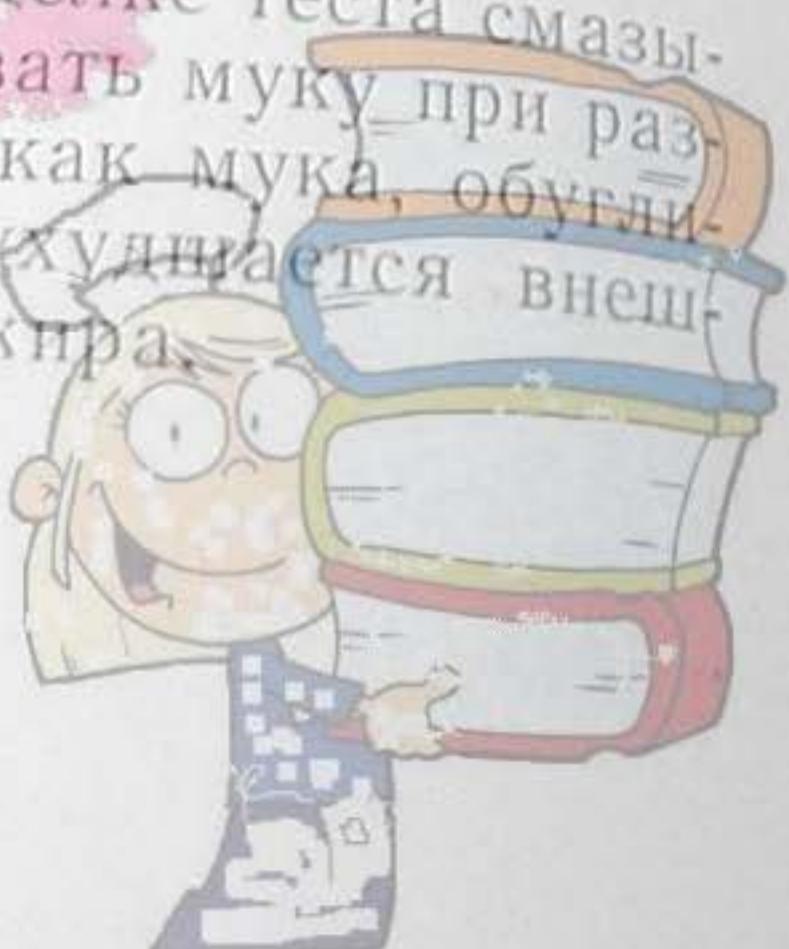
Наименование продуктов	Вес в е	
	брутто	нетто (полуфаб. риката)
Мука	3300	3300
Сахар	200	200
Маргарин столовый	200	200
Соль	50	50
Дрожжи	100	100
Вода	1500	1500
Вес теста	5000	5000
фарш луковый *	2500	2500
Жир для жарки	500	500
Масло растительное для смазки листов и оборудования	25	25
Выход		75×100

Технология приготовления

Тесто для пирожков готовят безопарным способом, слабой консистенции (см. «Сборник рецептур», 1955 г., стр. 697).

Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Использовать муку при разделке этих изделий запрещается, так как мука, обугливаясь, портит жир, в результате чего ухудшается внешний вид изделий и повышается расход жира.

* См. рецептуру «Кулебяка с луком».



ВАРЕННИКИ С ЛУКОМ

Рецептура разработана Укрдоррестораном.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мука I сорта	50	50	—
Яйца	0,1 (шт.) 20	4 20	—
Вода			—
Соль	70	70	—
Фарш луковый *			
Выход полуфабриката		140	150
Масло сливочное	10	10	10
Выход			150/10

Технология приготовления

Пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 см. Раскладывают фарш в виде шариков, закрывают его тестом и вырезают выемкой. Подготовив вареники, укладываются их на деревянные лотки, посыпанные мукой, и хранят в холодном месте до варки.

Варят перед отпуском в подсоленной кипящей воде. Подают с маслом.

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С ЛУКОМ

[100 шт.]

Рецептура разработана Укрдоррестораном.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Мука I сорта		
Сахар		
Маргарин столовый		

* См. рецептуру «Кулебяка с луком»



Наименование продуктов	Продолжение таблицы		
	брутто	нетто (полуфаб. риката)	Вес в г
Соль	по нормам		
Дрожжи	100	100	
Вода	1500	1500	
	Вес теста		
Фарш луковый *	5800	5800	
Жир для смазки листов	2500	2500	
Яйца для смазки	25 (шт.)	25 (шт.)	
	Выход		
			75×100

Технология приготовления

Тесто для пирожков готовят опарным способом, средней консистенции (см. «Сборник рецептур», 1955 г., стр. 697). Готовое тесто выкладывают на стол и формуют из него пирожки. Пирожки укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, и дают расстояться. За 5—10 мин до посадки в печь изделия смазывают яйцом. Выпекают 7—8 мин при температуре 200—240°.

РАСТЕГАЙ С ЛУКОМ

Рецептура разработана Укрдоррестораном

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфаб. риката)	Вес в г
Мука высшего или I сорта	29,5	29,5	
Сахар	11	11	
Маргарин столовый	15	15	
Яйца	0,125(шт.)	5	
Дрожжи	9	9	

* См. рецептуру «Кулебяка с луком».

Продолжение таблицы

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Соль	по нормам	
Вода	10	10
Вес теста	45	45
Масло растительное для смазки листов	0,015	0,015
Фарш луковый*	15	15
Вес полуфабриката	60	60
Выход	50	

Технология приготовления

Тесто для растегая готовят опарным способом, несколько более густой консистенции, чем для печеных пирожков. Сформованному растегаю дают расстояться, затем смазывают яйцом и выпекают.

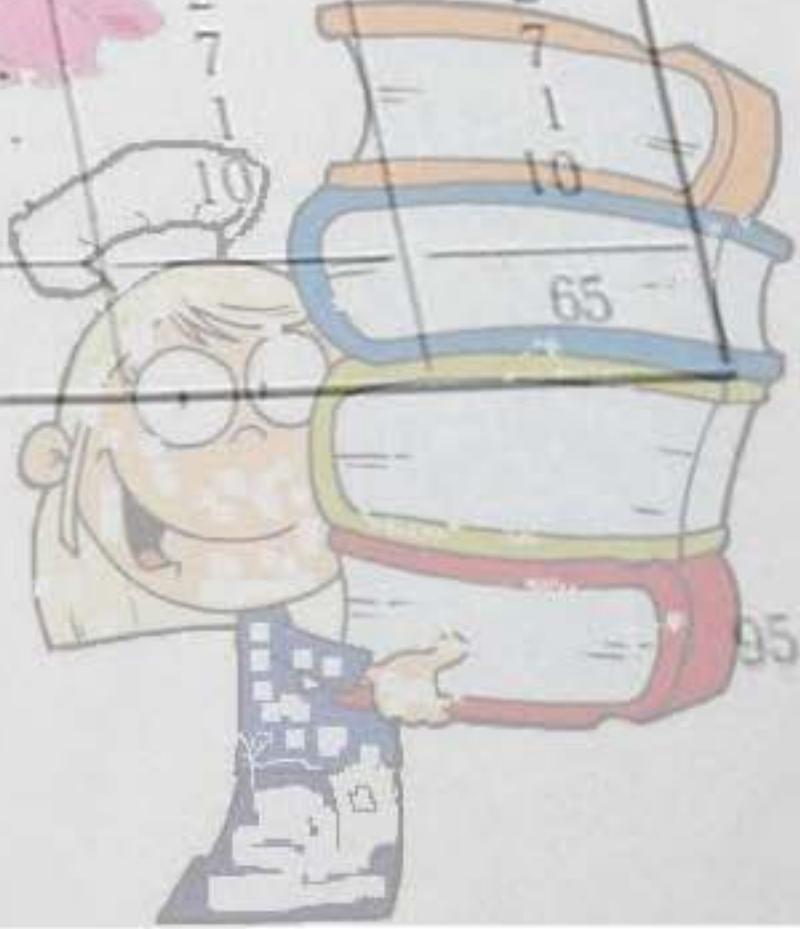
СЫР В КЛЯРЕ

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов и буфетов Юго-Западной ж. д.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Сыр твердый	50	46
Мука пшеничная	15	15
Яйца	0,5 (шт.)	21
Масло растительное	2	2
Молоко или вода	7	7
Соль	1	1
Гидрожир	10	10
Выход	65	

* См. рецептуру «Кулебяка с луком»



Технология приготовления

Сыр нарезают полосками длиной 4—5 и толщиной 0,5 см. Для приготовления теста яичные желтки растворяют с растительным маслом, добавляют молоко (воду), в котором предварительно растворена соль, всыпают просеянную муку, хорошо размешивают, а затем вводят взбитые белки и еще раз слегка перемешивают.

Кусочки сыра погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования румяной корочки.

При отпуске сыр укладывают горкой на тарелку.

ЛАЗАНКИ ПО-КАРПАТСКИ

Автор — мастер-повар ресторана станции Стрий М. С. Гузеева.

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфабриката)	готового продукта
Мука I сорта	70	70	—
Яйца	1/2 (шт.)	21	—
Соль	по нормам	—	—
Капуста тушеная № 639	—	—	100
Лук репчатый	47	40	—
Жир топленый или сало-шпиг . . .	20	20	—
Выход			300/30

Технология приготовления

Замешивают муку до густой консистенции (как на лапшу). Тесто тонко раскатывают, нарезают шашками, отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, промывают горячей кипяченой водой и перемешивают с тушеной капустой (также нарезанной шашками). Затем лазанки заправляют пассированым репчатым луком, а также топленым жиром или салом-шпиг.

ВАРЕННИКИ ПО-ВАСИЛЬКОВСКИ

Автор — зав. линейным буфетом станции Васильков П. А. Шварц-

ман.

Рецептура

Наименование продуктов

Вес в г

брутто

нетто
(полуфабриката)

готового
продукта

Тесто

Мука
Вода
Яйца

50
20
0,1 (шт.)

50
20
4

Вес теста . . .

74

Фарш

Говядина
Лук репчатый
Перец молотый
Крупа гречневая
Жир топленый

75
10
0,04
46
3

59
8
0,04
46
3

Вес фарша . . .

136

Вес полуфабриката

210 220

Лук репчатый
Масло растительное

52,5
5

44
5

27

Выход

247

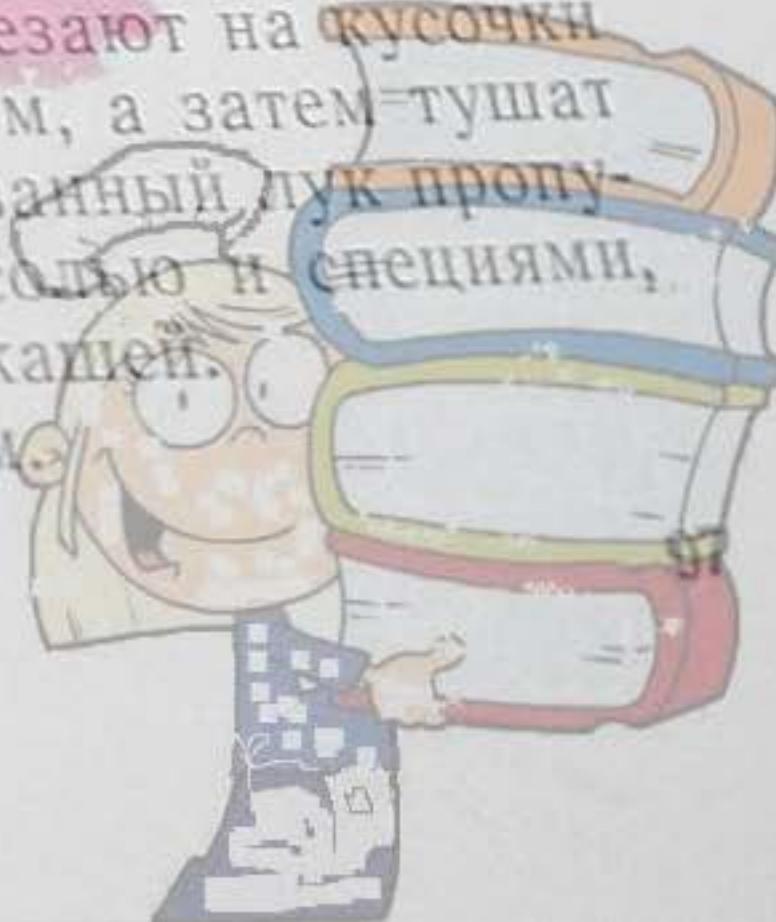
Технология приготовления

Пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 мм. Раскладывают фарш в виде шариков, закрывают его тестом и вырезают выемкой. Вареники укладывают на деревянные лотки, посыпают мукой и хранят до варки в холодном месте.

Варят перед подачей в подсоленной кипящей воде.

Для приготовления фарша мясо нарезают на **кусочки** весом по 30—40 г, обжаривают с жиром, а затем тушат до готовности. Готовое мясо и пассированный лук пропускают через мясорубку, заправляют солью и специями, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей.

Подают вареники с жареным луком.



ВАРЕННИКИ ПОДОЛЬСКИЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Автор — повар-бригадир
А. Ф. Зданевич.

ресторана станции

Хмельницкая

Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г		
	брутто	нетто (полуфаб- риката)	готового продукта
Т е с т о			
Мука	30	30	
Картофель	25	25	
Яйца	0,125(шт.)	5	
Вода	10	10	
Мука на подсыпку	3	3	
Вес теста	—	70	
Ф а р ш			
Сердце	48	44	
Легкие	38	35	
Лук репчатый	7	6	
Капуста тушеная	82	57	
Маргарин столовый	3	3	
Сахар	1	1	
Мука пшеничная	0,5	0,5	
Жир топленый	3	3	
Вес фарша	—	100	
Вес полуфабри- ката	—	—	170
Сало-шпиг для поливки	13	13	10
Лук репчатый	20	17	—
Выход			190/10

Технология приготовления

Вареный картофель протирают, добавляют муку, яйцо, соль, воду и замешивают тесто, как на вареники.

Формуют вареники по 10 штук на порцию. Варят в подсоленной кипящей воде. Отпускают с жареным салом и луком.



Для приготовления фарша сердце и легкие отваривают, пропускают через мясорубку, слегка обжаривают и заправляют жареным луком, солью и перцем. Капусту квашеную мелко рубят, тушат и соединяют с фаршем. Все хорошо перемешивают.

ГАЛУШКИ С МАКОМ И САХАРОМ

Автор — мастер-повар ресторана станции Чернигов И. П. Водило.

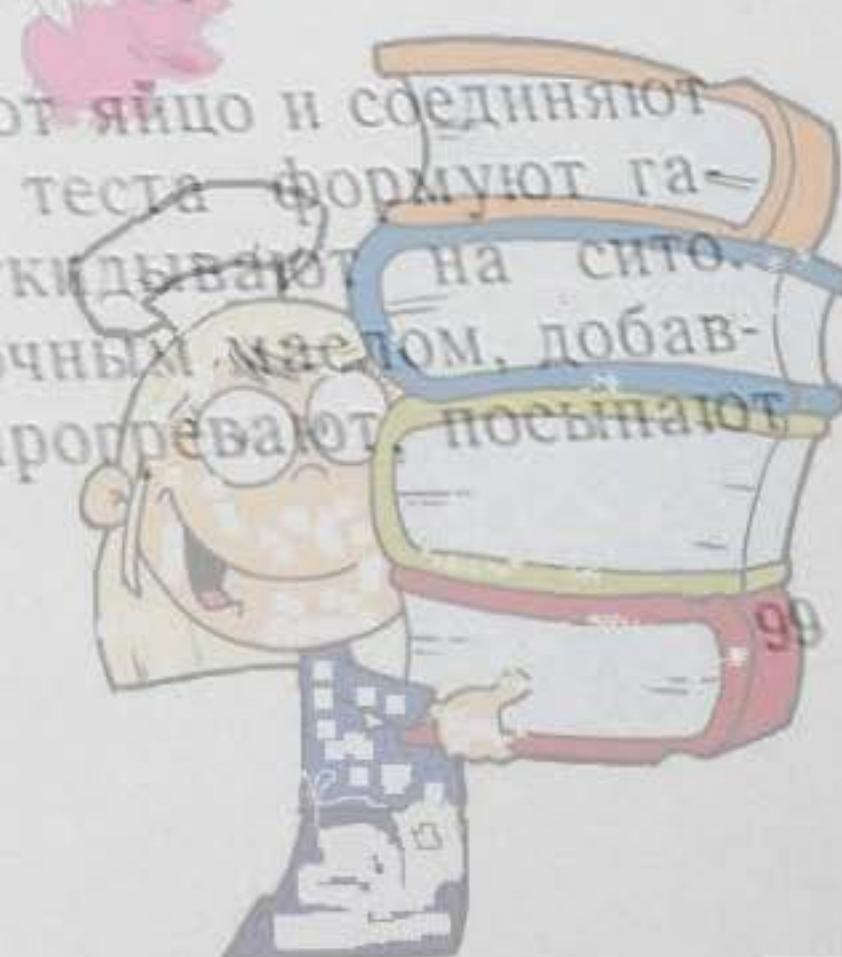
Рецептура

Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Мука	60	60
Яйца	0,25 (шт.)	11
Вода	30	30
Соль	по нормам	
Вес теста . . .		100
Масло сливочное	15	15
Мак	10	10
Сахар	15	15
Выход сырых галушек . . .		140

Технология приготовления

Мак промывают в теплой воде, заливают кипятком и через 20—30 мин, когда он набухнет, откладывают на сито и дают стечь воде.

В воде растворяют соль, добавляют яйцо и соединяют воду с мукой. Из подготовленного теста формуют галушки, которые отваривают и откладывают на сито. Затем галушки прогревают со сливочным маслом, добавляют подготовленный мак, снова прогревают, посыпают сахаром и перемешивают.



Сладкие блюда и кондитерские изделия



ЖЕЛЕ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЯГОД

Автор — повар-бригадир ресторана станции Хмельницкая А. Ф.
Зданевич.

Рецептура

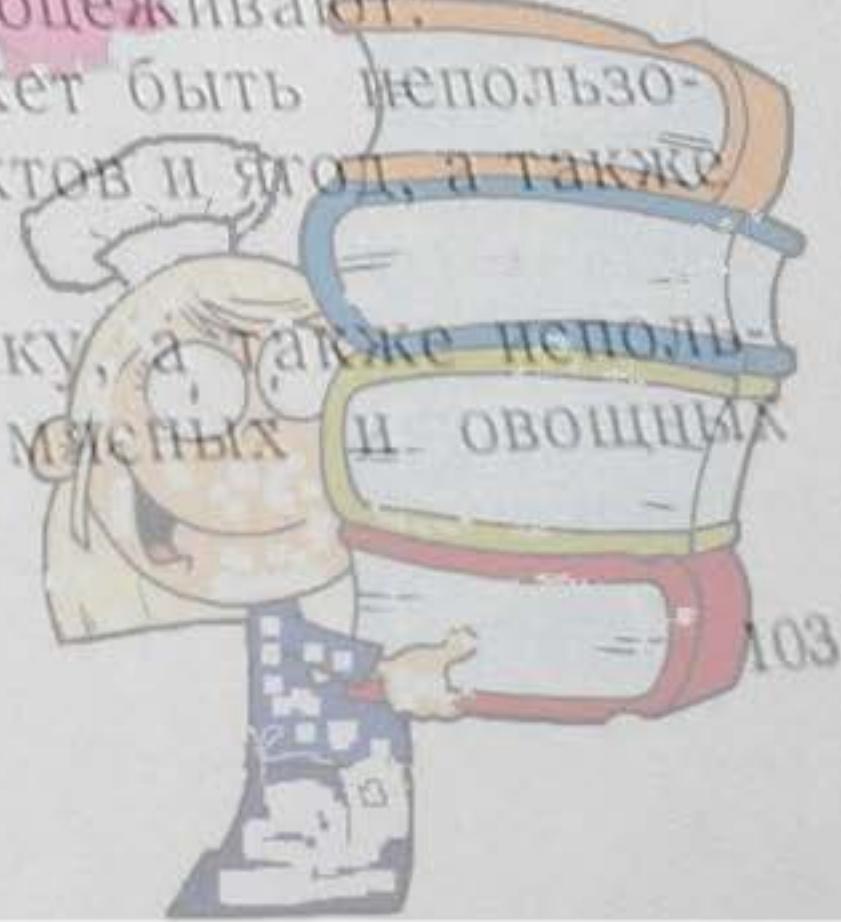
Наименование продуктов	Вес в г	
	брутто	нетто (полуфабриката)
Желатин	4	4
Маринад из консервированных ягод . . .	90	90
Выход		100

Технология приготовления

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде, после чего разводят маринадом из консервированных ягод (слив и вишен), нагревают и процеживают.

Желе из маринованных ягод может быть использовано для заливки маринованных фруктов и ягод, а также как самостоятельное блюдо.

Желе можно подавать как закуску, а также использовать для украшения холодных мясных и овощных блюд.



КОРЗИНОЧКА С МАКОМ

Автор — кондитер ресторана станции Чернигов М. И. Скворская.
Рецептура на 100 шт. (вес в кг):

Мука высшего сорта	1,5
Маргарин	1,0
Сахар-песок для теста	0,5
Яйца	10 (шт.)
Мак	1,0
Сахар-песок для фарша	1,0
Яйца	30 (шт.)
Сухари	0,2
Корица	0,010

Вес одной корзиночки — 55 г

Технология приготовления

Приготавливают обычным способом песочное тесто. Предварительно запаренный мак тщательно растирают с сахаром. Белки взбивают, вводят в мак, добавляют сухари и всю массу тщательно вымешивают.

Корзиночки заполняют маковой начинкой и выпекают в духовом шкафу при температуре 180—200°.

ВАТРУШКА С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

Автор — кондитер ресторана станции Чернигов М. И. Скворская.

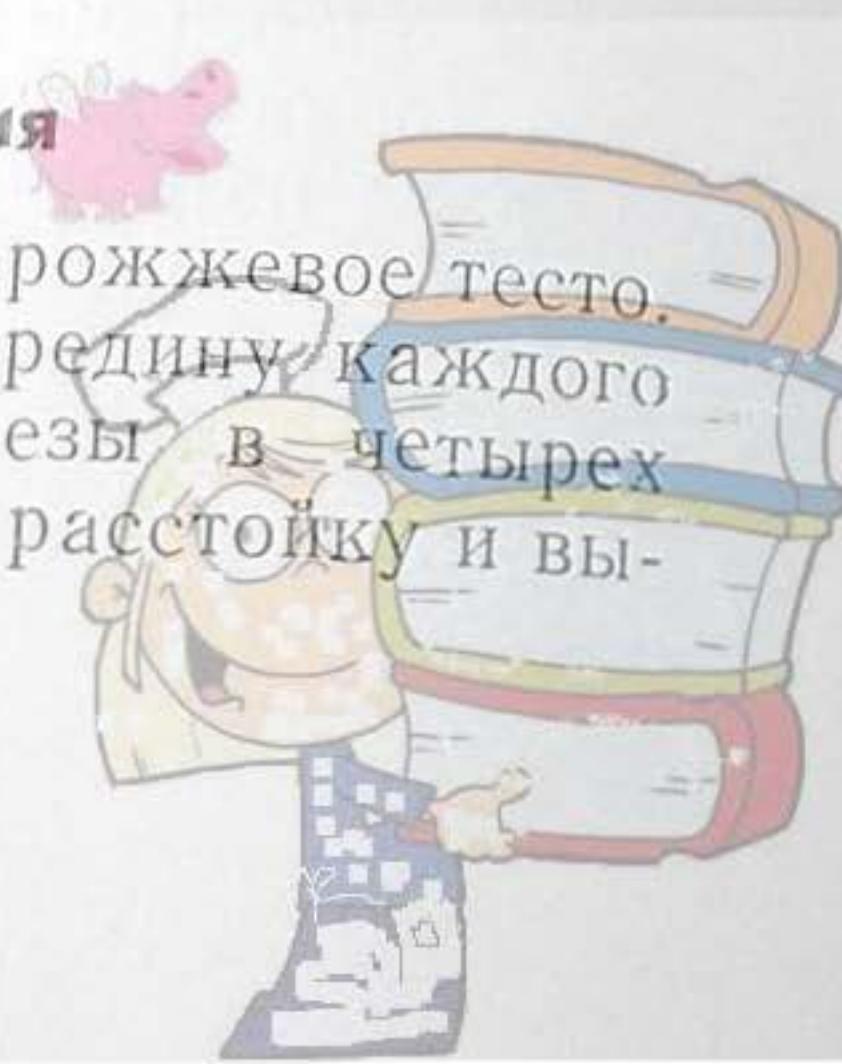
Рецептура на 100 шт. (вес в кг):

Мука высшего сорта	5,4
Сахар-песок	0,81
Масло сливочное	0,46
Яйца	9 (шт.)
Дрожжи	0,2
Соль	0,05
Масло растительное на смазку	0,025
Сахар-пудра	0,15
Фрукты консервированные	3,64

Вес одной ватрушки — 100 г

Технология приготовления

Приготавливают опарным способом дрожжевое тесто. Формуют шарики, раскатывают и на середину каждого шарика кладут фрукты. Делают надрезы в четырех местах и формуют ватрушки. Тесту дают расстойку и выпекают при температуре 200°.



МЕДОВИК УКРАИНСКИЙ

Автор — кондитер ресторана станции Чернигов М. И. Скворская.

Рецептура на 100 шт. (вес в кг):

Мука	18
Мед натуральный	1,8
Сахар-песок	6
Маргарин	4,5
Орехи	3
Сода	0,06
Корица	0,03
Гвоздика	0,045
Сахар-песок для глазирования	3

Вес 1 шт. — 300 г.

Технология приготовления

Маргарин растирают с сахаром, добавляют муку, мед натуральный, орехи, корицу, гвоздику и замешивают тесто.

Выпекают медовик в круглых формочках. Глазируют белой помадкой.

КРЕНДЕЛЬ С КОРИЦЕЙ

Автор — кондитер ресторана станции Чернигов П. И. Рева.

Рецептура на 100 шт. (вес в кг):

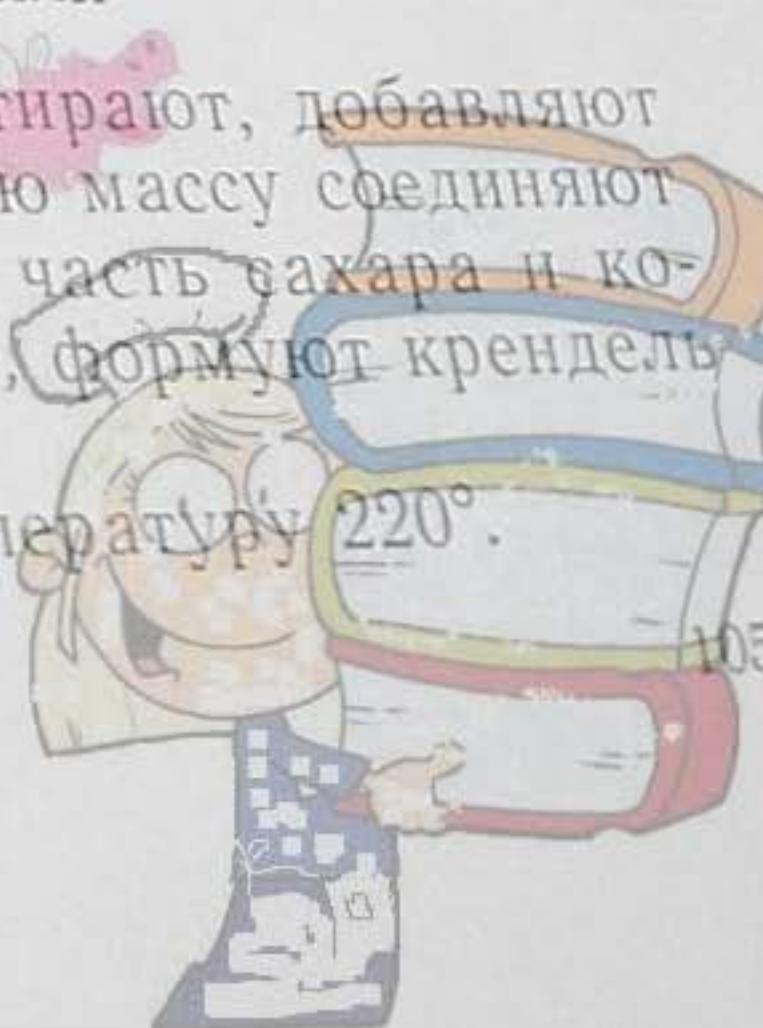
Мука I сорта	3,12
Сахар-песок	1,56
Яйца	7 (шт.)
Маргарин	0,4
Сода	0,006
Аммоний	0,015
Корица	0,045
Молоко цельное	0,338

Вес 1 шт. — 50 г.

Технология приготовления

Сахар и меланж соединяют и растирают, добавляют молоко, маргарин и разрыхлители. Всю массу соединяют с мукой и замешивают. Оставшуюся часть сахара и корицу смешивают. Тесто делят по 55 г, формуют крендель и обкатывают в сахаре и корице.

При выпечке поддерживают температуру 220°.



РАКУШКИ ПЕСОЧНЫЕ

Автор — кондитер ресторана станции Чернигов М. И. Скворская
рецептура на 100 шт. (вес в кг):

Мука 1 сорта	3,6
Сахар-песок	1,2
Маргарин	1,0
Сода	0,02
Мак	0,1
Масло растительное	0,2
Вода	0,7
Вес 1 шт. — 60 г.	

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с добавлением мака.
Из теста выкатывают жгути диаметром 1 см, придают
им форму ракушек и жарят во фритюре.

ПЕЧЕНЬЕ «ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ»

Автор — кулинарный совет Треста желдорресторанов и буфетов
Львовской ж. д.

Рецептура теста на 1000 г (вес в г):

Мука высшего сорта	320
Сахар-песок	120
Яйца	43
Маргарин	200
Вес теста	683

Рецептура начинки на 1000 г (вес в г):

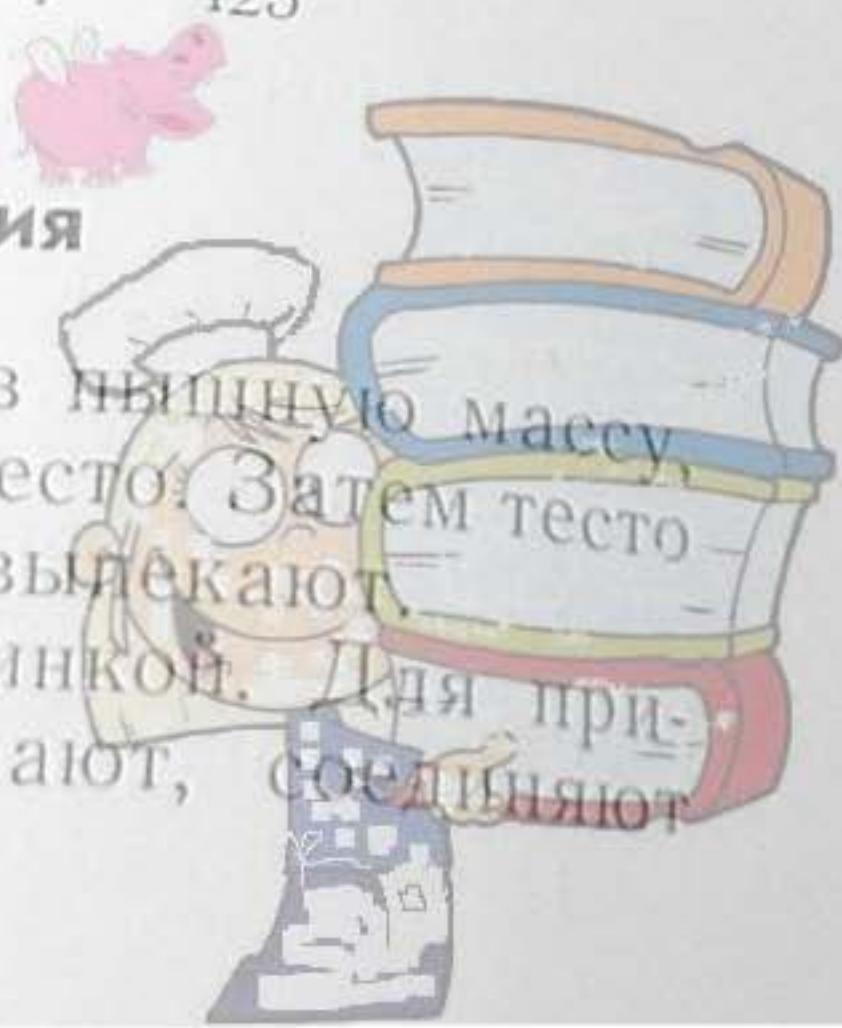
Повидло	337
Ядро ореха	88
Вес начинки	425

Вес полуфабриката — 1108 г.

Технология приготовления

Яйцо, сахар и маргарин растирают в пышную массу,
добавляют муку и быстро замешивают тесто. Затем тесто
охлаждают, наполняют им формочки и выпекают.

Выпеченное изделие наполняют начинкой. Для при-
готвления начинки ядро ореха измельчают, соединяют
с повидлом и прогревают.



ПРЯНИК «ВОСТОК-6»

Авторы — члены кулинарного совета Треста желдорресторанов Южной железной дороги.

рецептура теста на 100 шт. (вес в кг):

Сахар-песок	1,54
Сахар на патоку	0,8
Яйца	4 (шт.)
Мука I сорта	2,75
» кукурузная	1,53
Маргарин сливочный	0,46
Сода	0,01
Ванильный сахар	0,05
Кислота лимонная	0,003
Мука на подпыл	0,3
Вес теста	7,5

рецептура фарша на 100 шт. (вес в кг):

Орех грецкий (в скорлупе)	1,48
Сахар-песок	0,625
Сабза	0,25
Яйца	4 (шт.)
Кардамон	0,013
Вес фарша	1,5

Вес одного пряника — 90 г.

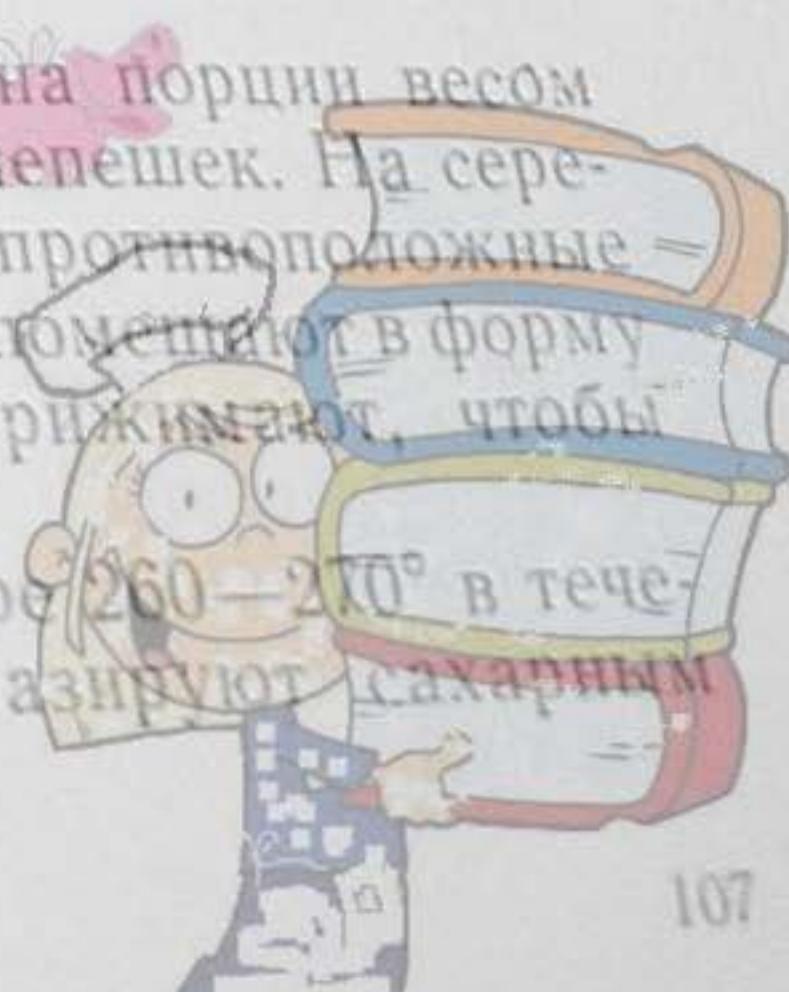
Технология приготовления

Пряник «Восток-6» выпекают из сырцевого теста.

Для приготовления фарша ядро жареных орехов смешивают с сахаром, мелко измельчают, добавляют остальные компоненты, предусмотренные рецептурой, и все тщательно перемешивают.

Подготовленное тесто разделяют на порции весом по 75 г и придают им форму овальных лепешек. На середину лепешки кладут фарш, затем противоположные края соединяют и зажимают. Пирожки помешают в форму (в виде космического корабля) и прижимают, чтобы форма плотно заполнилась.

Выпекают пряники при температуре 260—270° в течение 10—12 мин. После остывания глазируют сахарным сиропом и подсушивают.



ПРЯНИК «УКРАИНА»

Авторы — члены кулинарного совета треста желдорресторанов Южной ж. д.

Рецептура на 100 шт. (вес в кг):

Мука пшеничная	2,1
» кукурузная	1,41
Сахар-песок	1,71
Мед пчелиный	0,69
Яйца	4 (шт.)
Сода	0,008
Корица	0,07
Кислота лимонная	0,003
Мука на подпыл	0,3
Выход теста	6,5

Рецептура фарша на 100 шт. (вес в кг):

Мак	0,58
Сахар-песок	0,58
Сабза	0,23
Яйца	3 (шт.)
Мускатный орех	0,008
Выход фарша	1,5

Масло растительное для смазки инвентаря 0,05

Вес одного пряника — 75 г.

Технология приготовления

Пряник «Украина» выпекают из сырцевого пряничного теста.

Для приготовления фарша просеянный мак промывают и заливают водой, которую затем доводят до кипения. Откладывают мак на сито или марлю, охлаждают, перемешивают с сахаром и дважды пропускают через мелкую решетку мясорубки. После этого добавляют остальные компоненты, предусмотренные рецептурой, и тщательно перемешивают (сабза перед соединением бланшируется).

Подготовленное тесто разделяют на порции весом по 65 г, придают каждой форму овальной лепешки. На середину лепешки кладут фарш, противоположные края лепешки соединяют и защищают. Полученные пирожки помещают в форму (в виде кукурузы) и выпекают пряники при температуре 240—260° в течение 10—12 мин.

После охлаждения пряники покрывают желтками и подсушивают в духовом шкафу при температуре 80—100° в течение 3—5 мин.

ШАРИКИ ДОРОЖНЫЕ

Автор — кондитер ресторана станции Чернигов М. И. Скворская.

Рецептура на 100 шт. [вес в кг]:

Мука высшего сорта	4,0
Маргарин	1,5
Молоко цельное	0,5
Сахар-песок для теста	1,0
Орех	0,25
Сода	0,01
Гвоздика	0,01
Вода	0,3
Какао	0,1
Сахар-песок для глазировки	1,43

Вес 1 шарика — 100 г.

Технология приготовления

Маргарин растирают с сахаром, добавляют молоко, предварительно подготовленные орехи, соду и гвоздику. После этого всю массу соединяют с мукой. Формуют шарики и выпекают в духовом шкафу.

После выпечки шарики глазируют помадкой и соединяют попарно.

Помадка, которой глазируются шарики, должна быть наполовину белой, наполовину шоколадной.



СОДЕРЖАНИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Стр.
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	1
ВТОРЫЕ БЛЮДА	15
СЛАДКИЕ БЛЮДА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25
	101



Редактор К. Ломазова
Художник Ю. Денисенко
Художественный редактор А. Давиденко
Технический редактор Л. Потоцкая
Корректор А. Чернышева

Издательство «Реклама», Киев-34, Золотоворотская, 11.
Сдано в набор 12-XI-65 г. Подписано к печати 23/XII-65 г.
Формат 84 × 108¹/₂. Физ. л. 3,5. Усл. печ. л. 5,88
Уч.-изд. л. 4,5. БФ 37577. Изд. № 2296. Зак. 5-651
Тираж 2000.

Книжная фабрика им. Фрунзе Государственного комитета
Министров УССР по печати
Харьков, Донец-Захаржевская, 6/8.

