

НАРКОМТОРГ СССР
== ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТОРГОВЛИ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ ==
„ГЛАВТОРГВОДТРАНС“

9 276
669

НОРМЫ РАСКЛАДОК
НА КУХОННУЮ ПРОДУКЦИЮ (БЛЮДА)
К ПРЕЙСКУРАНТУ ЦЕН,
УТВЕРЖДЕННОМУ НАРКОМТОРГОМ СССР
ДЛЯ ПАРОВОДНЫХ РЕСТОРАНОВ

ИЗДАТЕЛЬСТВО „ВОДНЫЙ ТРАНСПОРТ“

Москва — 1939

Наименование блюд и набор
продуктов

Брутто на
одно блюдо
в граммах

Отход от
сырья в %

Продолжение
Нетто на одно
блюдо в грам-
мах

% у жарки и
приварки

Выход гото-
вых изделий
в граммах

65. Салат „фантазия“

Рябчики или куропатки
Салат зеленый
Яблоки „антоновка“
Бобы консервированные
Редиска
Помидоры
Огурцы свежие
Масло растительное
Уксус столовый 5%-ный
Соль
Перец

1/2 шт.

25
40
30
40
40
50
15
15
5
0,1

20
16
—
25
15
15
—
—
—
—

—
20
32
30
30
34
42,5
15
15
5

—
—
—
—
—
—
—
—
—
—

—
20
32
30
30
34
42
15
15
—

Общий вес

66. Салат из овощей с рыбой в соусе
с сыром

Осетрина
Сельди
Корнишоны—пикули
Помидоры свежие
Яблоки
Сыр
Масло растительное
Уксус столовый
Горчица готовая
Соль
Перец

150
30
40
60
40
20
25
15
2
5
0,1

36
25
—
15
16
6
—
—
—
—
—

96
22
40
51
33
19
25
15
2
5

—
17
—
—
—
—
—
—
—
—
—

265
80
22
40
51
33
19
25
15
2
0,1

Общий вес

67. Салат из овощей и дичи в соусе
майонез

Рябчики или куропатки
Картофель
Огурцы свежие или соленые
Яйца
Соя-кабуль
Масло растительное
Уксус 5%-ный
Салат зеленый
Горчица готовая
Перец молотый
Сметана

1/2 шт.

100
50
40
10
30
10
20
2
0,1
15

62
30
15
—
—
—
20
—
—
—
—

—
70
42
40
10
30
10
16
2
0,1
15

23
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—

285
70
42
40
10
30
10
16
2
0,1
15

Общий вес

315

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
69. Салат мясной					
Мясо говяжье	125	29	89	40	50
Картофель	100	30	70	—	70
Огурцы свежие	50	15	42	—	42
Салат зеленый	30	20	24	—	24
Яйца (желток)	12	—	12	—	12
Масло растительное	30	—	30	—	30
Уксус 5%-ный	10	—	10	—	10
Соя-кабуль	10	—	10	—	10
Корнишоны	30	—	30	—	30
Соль	5	—	5	—	—
Сметана	10	—	10	—	10
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Общий вес	412	—	332	—	290
70. Салат из овощей с зеленью и дичью					
Рябчик или куропатка	1/2 шт.	62	57	23	50
Салат	25	20	20	—	20
Картофель	100	30	70	—	70
Горошек консервированный	30	—	30	—	30
Бобы консервированные	30	—	30	—	30
Помидоры	50	15	42,5	—	42
Огурцы свежие	3,5	15	30	—	30
Капуста цветная	40	15	34	—	34
Масло растительное	20	—	20	—	20
Уксус 5%-ный	15	—	15	—	15
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Соль	5	—	5	—	—
Сахар	2	—	2	—	2
Общий вес	—	—	—	—	335
73. Салат из редиски в сметане					
Редиска	230	25	172	—	172
Сметана	40	—	40	—	40
Огурцы свежие	40	15	34	—	34
Укроп	5	20	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	320	—	255	—	250

Наименование блюд и набор продуктов	Продолжение				
	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Зелень петрушки	3	—	3	—	3
Сметана	50	—	50	—	50
Общий вес	—	—	—	—	300
124. Ветчина вареная с гарниром	135	26,5	100	—	100
Ветчина	50	—	50	—	50
Огурцы соленые (1 шт.)	30	—	30	—	30
или корнишоны	10	20	8	—	8
Салат зеленый	80	—	80	—	80
Ланспик готовый	30	20	24	—	24
Хрен	15	—	15	—	15
Уксус 5%-ный	3	—	3	—	3
Сахар	3	—	3	—	3
Соль	—	—	—	—	—
Общий вес	356	—	313	—	310
128. Язык холодный, соус „тартар“	150	14	120	26	95
Язык без горловины	60	—	60	—	60
Огурцы или корнишоны	15	—	15	—	15
Яйца	10	20	8	—	8
Салат зеленый	30	—	30	—	30
Масло растительное	15	—	15	—	15
Уксус столовый	5	—	5	—	5
Соль	2	—	2	—	2
Горчица	10	—	10	—	10
Соя-кабуль	—	—	—	—	—
Общий вес	297	—	264	—	230
129. Телятина жареная холодная	220	31,5	151	36	95
Телятина	5	—	5	—	5
Жиры	—	—	—	—	—
Огурцы (1 шт.)	10	20	8	—	8
Салат зеленый	75	15	64	—	64
Капуста красная	5	—	5	—	5
Масло растительное	15	—	15	—	15
Уксус 5%-ный	5	—	5	—	5
Соль	0,1	—	0,1	—	0,1
Перец	—	—	—	—	—
Общий вес	335	—	—	—	185
130. Край жареный с гарниром	225	29	155	35	100
Мясо (затылок)	40	—	40	—	40
Корнишоны	75	20	60	—	60
Капуста красная	30	—	30	—	30
Масло растительное	30	20	24	—	24
Хрен	10	—	10	—	10
Соя-кабуль	15	—	15	—	15
Яйца	—	—	—	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Уксус столовый	15	—	15	—	15
Сахарный песок	5	—	5	—	5
Горчица	2	—	2	—	2
Ланслик готовый	50	—	50	—	50
Жиры животные	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	505	—	410	—	350
133. Индейка холодная					
Индейка	250	33	167	31	115
Корнишоны или огурцы	50	—	50	—	50
Капуста красная	75	20	60	—	—
Салат зеленый	10	20	8	—	8
Уксус столовый 5%-ный	20	—	20	—	20
Сахарный песок	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	5
Жиры животные	5	—	5	—	5
Масло растительное	5	—	5	—	5
Общий вес	425	—	325	—	—
134. Гусь жареный с красной капустой					
Гусь	275	43	159	40	95
Капуста красная	100	20	80	—	—
Уксус 5%-ный	15	—	15	—	15
Салат зеленый	10	20	8	—	8
Соль	5	—	5	—	5
Сахар	5	—	5	—	5
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Масло растительное	5	—	5	—	5
Жир животный	5	—	5	—	5
Общий вес	420	—	282	—	—
136. Курица жареная с картофельным салатом					
Курица	200	33	134	31	92
Картофель	160	30	112	—	112
Сельдерей	10	25	7	—	7
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Салат	15	20	12	—	12
Уксус 5%-ный	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Масло растительное	11	—	11	—	11
Жиры животные	5	—	5	—	5
Общий вес	420	—	302	—	250

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Перец (горошек)	0,1	—	0,1	—	—
Сахар	4	—	4	—	—
Соль	5	—	5	—	0,1
Лавровый лист	0,02	—	0,02	—	4
Мука пшеничная	5	—	5	—	—
Петрушка	20	20	16	—	0,02
Общий вес	424	—	280	49	58
105. Осетрина заливная					
Осетрина	180	36	115	—	200
Желатин	6	—	6	17	—
Яйцо	10	—	10	—	95
Лук репчатый	10	15	85	—	90 лан- спик
Морковь	20	20	16	—	—
Лимон	$\frac{1}{20}$	—	$\frac{1}{20}$	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	$\frac{1}{20}$
Соль	5	—	5	—	4
Хрен	30	20	24	—	—
Уксус	25	—	25	—	24
Сахар	5	—	5	—	25
Общий вес	291	—	213	—	5
106. Судак заливной					
Судак	250	50	125	—	190
Желатин	6	—	6	18	100
Лук	10	15	85	—	—
Соус-(хрен.)	50	—	50	—	—
Морковь	20	20	16	—	50
Зелень петрушки	5	20	4	—	—
Лимон	$\frac{1}{10}$	—	$\frac{1}{10}$	—	4
Яйца	10	—	10	—	$\frac{1}{10}$
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	356	—	216	—	160
110. Осетрина холодная с хреном					
Осетрина	200	36	128	17	105
Корнишоны или огурцы	50	—	50	—	50
Салат зеленый	20	20	15	—	15
Хрен	25	20	20	—	20
Уксус 5%-ный	20	—	20	—	20
Сахар	5	—	5	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Масло растительное	5	—	5	—	—
Общий вес	330	—	275	—	220

¹ Без хрена и уксуса.

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
111. Лососина с овощами, соус майонез					
Лососина	225	44	126	18	100
Морковь	40	20	32	5	30
Репка	40	20	32	54	28
Горошек консервированный	30	—	30	—	30
Салат зеленый	20	20	16	—	16
Картофель	60	30	42	—	42
Огурцы свежие	50	15	42	—	42
Масло растительное	40	—	40	—	40
Горчица готовая	3	—	3	—	3
Уксус 5%-ный	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	5
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Яйца	10	—	10	—	10
Общий вес	538	—	393	—	360
112. Осетрина, соус майонез					
Осетрина	180	36	115	18	95
Гарнир (смотри „лососина“, № 111 раскладки)					
113. Осетрина под соусом майонез с гарниром					
Осетрина	170	36	109	17	90
Репка	30	20	24	6,4	22
Морковь	30	20	24	5	23
Горошек консервированный	25	—	25	—	25
Бобы консервированные	25	—	25	—	25
Огурцы соленые	40	17	34	—	34
Масло растительное	40	—	40	—	40
Яйца	15	—	15	—	15
Уксус 5%-ный	10	—	10	—	10
Горчица готовая	2	—	2	—	2
Желатин	2	—	2	—	25 гр. ланспик
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Картофель	50	—	30	35	35
Общий вес	444	—	370	—	340
120. Заливной поросенок					
Поросенок	250	20	200	25	150
Яйца	15	—	15	—	15
Желатин	5	—	5	—	80 гр. ланспик
Морковь	25	20	20	5	19
Огурцы свежие	15	17	12,5	—	12
Хрен-сметана	30	20	24	—	24
Сахар	2	—	2	—	2
Соль	5	—	5	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
137. Рябчик жареный холодный					
Рябчик	1 шт.	—	1 шт.	—	1 шт.
Жиры животные	5	—	5	—	5
Брусника	75	—	75	—	75
или капуста красная	75	20	60	—	60
Корнишоны	20	—	20	—	20
Салат зеленый	75	20	12	—	12
Сахар	5	—	5	—	5
Уксус	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	5
Перец	0,1	—	—	—	—
Масло растительное	5	—	5	—	0,1
					5

Общий вес

138. Свинина жареная холодная

Свинина—мясо	200	20	160	36	100
Салат зеленый	100	20	80	—	80
Огурцы свежие и соленые	50	—	50	—	50
Жиры	3	—	3	—	3
Масло растительное	5	—	5	—	5
Уксус	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	5
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Сахар	3	—	3	—	3

Общий вес

III. СУПЫ ОБЕДЕННЫЕ

333. Окрошка мясная

Мясо	100	29	71	40	40
Квас	350	—	350	—	350
Сметана	20	—	20	—	20
Яйца	15	—	15	—	15
Огурцы свежие	80	15	68	—	68
Лук зеленый	40	15	34	—	34
Сахарный песок	3	—	3	—	3
Соль	5	—	5	—	—
Укроп	10	20	8	—	8
Горчица	2	—	2	—	2

Общий вес

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в группах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
334. Окрошка овощная					
Квас хлебный	350	—	350	—	350
Сметана	25	—	25	—	25
Яйца	25	—	25	—	25
Картофель	80	30	56	—	56
Огурцы	80	15	68	—	68
Лук зеленый	40	15	34	—	34
Морковь	40	20	32	—	30
Укроп	5	20	4	—	4
Сахар	3	—	3	—	3
Соль	5	—	5	—	—
Горчица	2	—	2	—	—
Общий вес	655	—	604	—	500
336. Щи свежие без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Капуста свежая	200	20	160	8	147
Морковь	20	20	16	43	9
Петрушка	10	20	8	49	4
Репка	15	25	11	—	—
Лук репчатый	15	15	12	56	6
Сметана	20	—	20	—	20
Жиры	10	—	10	—	10
Мука	5	—	5	—	5
Зелень	10	20	8	—	8
Соль	5	—	5	—	—
Перец, лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—
Лук-порей	10	20	8	56	3
Общий вес	470	—	413	—	500
337. Щи суточные без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Капуста кислая	200	20	160	8	147
Лук репчатый	15	15	12	56	5
Морковь	25	20	20	43	11
Томат-пюре	15	—	15	—	15
Жиры	10	—	10	—	10
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Сметана	20	—	20	—	5

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в граммах	% уварки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Соль	5	—	5	—	—
Перец и лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—
Зелень	10	20	8	—	—
Общий вес	455	—	405	—	500
339. Щи зеленые без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Шпинат	150	25	112	—	—
Щавель молодой	100	5	95	—	—
Лук зеленый	20	15	17	—	—
Лук репчатый	15	15	12	56	—
Сметана	20	—	20	56	7
Жиры	10	—	10	—	5
Мука пшеничная	5	—	5	—	20
Морковь	15	20	12	—	10
Зелень петрушки	5	20	4	43	5
Яйца	12	—	12	—	7
Соль	5	—	5	—	—
Перец и лавровый лист	0,2	—	0,2	—	12
Общий вес	512	—	454	—	500
341. Борщ украинский					
Мясо	120	26,3	86	38	—
Ветчина вареная	—	—	—	—	54
Сосиски	20	3	19	—	—
Свекла	100	25	75	—	19
Капуста свежая	100	20	80	43	43
Морковь	20	20	16	8	74
Петрушка	10	20	8	43	9
Лук репчатый	20	15	17	49	4
Мука пшеничная	5	—	5	56	7
Томат-пюре	20	—	20	—	5
Сметана	20	—	20	—	20
Жиры	15	—	15	—	20
Сахарный песок	2	—	2	—	15
Уксус столовый	15	—	15	—	2
Соль	5	—	5	—	15
Лавровый лист и перец	0,2	—	0,2	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	0,2
Общий вес	482	—	391	—	500

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% ужарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
342. Борщ флотский без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Свекла	100	25	75	43	43
Сметана	20	—	20	—	20
Капуста свежая	100	20	80	—	80
Морковь	20	20	16	43	9
Петрушка	10	20	8	49	4
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Томат-пюре	20	—	20	—	20
Жиры	15	—	15	—	15
Сахарный песок	2	—	2	—	2
Уксус столовый	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Лавровый лист и перец	0,2	—	0,2	—	0,2
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Общий вес	492	—	436	—	500
343. Рассольник без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Петрушка	20	20	16	49	8
Сельдерей	15	20	12	49	6
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Лук-порей	15	15	12	56	5
Капуста свежая	50	20	40	—	40
Огурцы соленые	50	15	42,5	—	42
Жиры	15	—	15	—	15
Сметана	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец и лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Общий вес	365	—	380	—	500
344. Рассольник с потрохами					
Потроха очищенные	150	—	150	25	113
Кости	50	—	50	—	—
Остальной набор (см. „рассольник“ № 343).					

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
346. Суп из щавеля без мяса с яйцом					
Кости	150	—	150	—	—
Щавель	200	5	190	—	—
Лук репчатый	25	15	21	—	—
Лук зеленый	15	15	12	56	—
Жиры	10	—	10	56	9
Молоко	40	—	40	—	5
Яйца	50	—	50	40	10
Хлеб белый	50	—	50	—	—
Соль	5	—	5	—	50
Укроп	5	20	4	—	50
Общий вес	525	—	507	—	4
347. Суп из овощей с помидорами					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Картофель	100	30	70	—	—
Морковь	30	20	24	5	70
Капуста свежая	50	20	40	8	22
Петрушка	10	20	8	49	37
Лук репчатый	20	15	17	56	4
Лук-порей	20	15	17	56	7
Помидоры	50	15	42	—	7
Репка	20	25	15	—	—
Горошек сухой	5	—	5	236	—
Бобы зеленые консервированные	50	—	50	—	16
Шпинат или салат	40	20	32	—	50
Жиры	10	—	10	—	—
Зелень	5	20	4	—	10
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	4
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Капуста цветная	—	—	—	—	—
Общий вес	565	—	489	—	500
Суп картофельный без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Картофель	300	30	210	—	210
Морковь	25	20	20	43	11
Петрушка	20	20	16	49	8
Лук репчатый	20	15	17	56	7

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Лук-порей	10	15	8	56	4
Жиры	10	—	10	—	10
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	545	—	440	—	500
349. Суп перловый без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Картофель	200	30	140	—	140
Крупа перловая	20	—	20	180	56
Морковь	25	20	20	43	11
Петрушка	15	20	12	49	6
Лук репчатый	15	15	12	56	5
Лук-порей	15	15	12	56	5
Жиры	10	—	10	—	10
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	460	—	385	—	500
350. Суп крестьянский („пейзан“) без мяса					
Кости	150	—	150	—	—
Мясо	—	—	—	—	—
Капуста свежая	100	20	80	8	76
Картофель	200	30	140	—	140
Морковь	25	20	20	43	11
Петрушка	15	20	12	49	6
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Жиры	10	—	10	—	10
Реп	25	25	19	—	19
Сельдерей	10	25	8	49	4
Горошек сухой	5	—	5	236	16
Зелень	5	20	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	570	—	470	—	500

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
353. Уха бурлацкая					
Судак	200	30	140	18	110
Лук репчатый	20	15	17	—	—
Петрушка	10	20	8	5	7
Картофель	150	30	105	—	105
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Соль	5	—	5	—	—
Перец (горошек)	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	395	—	282	—	500
354. Рассольник с осетриной					
Осетрина	125	36	80	25	60
Кости рыбные	50	—	50	—	—
Остальной набор (смотри „рассольник“ № 343)					
355. Щи кислые с головизной					
Голова осетровая или белужья	200	—	—	—	60
Капуста кислая	200	20	160	8	147
Морковь	20	20	16	43	9
Лук репчатый	15	15	12	56	5
Томат-пюре	15	—	15	—	15
Жиры	10	—	10	—	10
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Перец и лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—
Петрушка	10	20	8	—	8
Общий вес	580	—	232	—	500
356. Суп картофельный рыбный					
Судак	125	40	75	20	60
Картофель	300	30	210	—	210
Морковь	25	20	20	43	11
Петрушка	20	20	16	49	8
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Лук-порей	10	15	8	56	4
Жиры	10	—	10	—	10
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	520	—	365	—	500

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% уварки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
358. Бульон с гренками					
Кости	100	—	100	—	—
Мясо для оттяжки	20	29	14	—	—
Морковь	5	20	4	—	—
Лук	5	15	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Хлеб белый	40	—	40	—	—
Сыр	5	6	5	—	—
Общий вес	190	—	181	—	500
359. Бульон с яичницей					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Мясо для оттяжки	20	29	14	—	—
Яйца—1 штука	50	—	50	—	50
Морковь	5	20	4	—	—
Лук репчатый	5	25	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Молоко	30	—	30	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Жиры	3	—	3	—	—
Общий вес	220	—	214	—	500
362. Бульон с кореньями без мяса					
Кости	100	—	100	—	—
Мясо для оттяжки	20	29	14	—	—
Морковь	75	20	60	43	34
Бобы зеленые консервированные	20	—	20	—	20
Петрушка	20	20	16	49	8
Лук репчатый	10	15	8	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	260	—	233	—	500
363. Бульон с овощами и яйцом					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Мясо для оттяжки	20	29	14	—	—
Яйца	60	—	60	10	50

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% уварки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Морковь	75	20	60	—	—
Петрушка	20	20	16	5	57
Репа	30	25	23,5	5	15
Бобы зеленые консервированные	30	—	30	6,4	22
Соль	5	—	5	—	30
Горошек зеленый	20	—	20	—	—
Общий вес	360	—	328	—	20
364. Бульон с фрикадельками					500
Кости	50	—	50	—	—
Мясо	120	29	86	—	—
Лук репчатый	20	15	17	19,5	70
Морковь	5	20	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	215	—	176	—	500
367. Бульон с запеченным рисом					
Кости	100	—	100	—	—
Мясо для оттяжки	20	29	14	—	—
Рис	30	—	30	180	50
Яйца	15	—	15	—	15
Жиры	8	—	8	—	8
Сыр	10	6	9	—	9
Соль	5	—	5	—	—
Лук	5	20	4	—	—
Морковь	5	20	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	203	—	193	—	500
368. Бульон с запеченным рисом и кореньями					
Кости	100	—	100	—	—
Мясо для оттяжки	20	29	14	—	—
Рис	30	—	30	180	84
Морковь	25	20	20	43	11
Лук репчатый	15	15	12	56	5

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Петрушка	10	20	8,5	49	4
Жиры	5	—	5	—	5
Сыр	10	6	9,5	—	9
Соль	5	—	5	—	—
Бобы консервированные	20	—	20	—	20
Общий вес	240	—	223	—	500
369. Бульон с вермишелью					
Кости	100	—	100	—	—
Мясо	20	29	14	—	—
Вермишель	30	—	40	100	60
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Морковь	20	20	16	43	9
Петрушка	10	20	8	49	4
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	205	—	—	—	500
370. Суп-пюре из кур					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Курица	100	33	67	—	—
Мука	20	—	20	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Хлеб белый	30	—	30	—	—
Молоко	50	10	45	—	—
Морковь	5	20	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Лук репчатый	10	15	8	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	343	—	268	—	500
371. Суп-пюре из рябчика					
Кости	100	—	100	—	—
Рябчик	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—
Мука	20	—	20	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Молоко	50	10	45	—	—
Морковь	5	20	4	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Продолжение				
	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Петрушка	5	20	4	—	—
Лук репчатый	10	15	8	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Хлеб белый	30	—	—	—	—
Общий вес	—	—	—	—	500
375. Суп-пюре из раков	2 шт.	—	2 шт.	—	—
Раки	100	—	100	—	—
Кости рыбные	15	—	15	—	—
Томат	20	20	16	—	—
Морковь	15	15	12	—	—
Лук	50	—	50	—	—
Молоко	20	—	20	—	—
Жиры	50	50	25	—	—
Судак	5	—	5	—	25
Хлеб белый	1/5 шт.	—	1/5 шт.	—	5
Яйца	20	—	20	—	1/5 шт.
Мука пшеничная	—	—	—	—	—
Общий вес	295	—	263	—	500
376. Суп-пюре из белого гороха	100	—	100	—	—
Кости мясные	50	—	50	—	—
Горох	10	—	10	—	—
Мука	15	—	15	—	—
Масло	10	20	8	—	—
Морковь	20	15	17	—	—
Лук репчатый	25	—	25	—	—
Молоко	50	—	50	—	—
Хлеб белый	5	—	5	—	—
Соль	—	—	—	—	—
Общий вес	285	—	280	—	500
377. Суп-пюре из зеленого горошка	100	—	100	—	—
Кости мясные	15	—	15	—	—
Мука	20	—	20	—	—
Горошек зеленый сухой	80	—	80	—	—
или консервированный	50	—	50	—	—
Молоко	15	—	15	—	—
Жиры	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—
Яйца	5	—	5	—	—
Соль	0,1	—	0,1	—	—
Перец	50	—	50	—	—
Хлеб белый для гренок	—	—	—	—	—
Общий вес	335	—	335	—	500

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
379. Суп-пюре из картофеля					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Картофель	250	—	175	—	—
Мука	10	—	10	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Хлеб белый	50	—	50	—	—
Яйца	1/10	—	1/10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Молоко	30	—	30	—	—
Общий вес	460	—	385	—	500
382. Суп-пюре из цветной капусты					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Капуста цветная	200	15	170	—	—
Мука	20	—	20	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Молоко	30	—	30	—	—
Яйца	1/10	—	1/10	—	—
Хлеб белый	50	—	50	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	425	—	395	—	500
383. Суп-пюре из спаржи					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Спаржа	150	—	—	—	—
Мука	20	—	20	—	—
Молоко	30	—	30	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Хлеб белый	50	—	50	—	—
Яйца	1/10	—	1/10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	375	—	—	—	500
384. Суп-пюре из овощей					
Картофель	50	30	35	—	—
Морковь	50	20	40	—	—
Петрушка	10	20	8	—	—
Капуста свежая	50	20	40	—	—
Кабачки или баклажаны	50	15	42,5	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Молоко	30	—	30	—	—
Хлеб белый для гренков	50	—	50	—	—
Мука	15	—	15	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Кости	100	—	100	—	—
Общий вес	430	—	385	—	500

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
387. Суп-пюре из помидоров					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Помидоры	200	—	—	—	—
Мука	20	—	20	—	—
Молоко	30	—	30	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Яйца	1/10	—	1/10	—	—
Лук репчатый	10	15	8	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Морковь	20	20	16	—	—
Общий вес	395	—	—	—	500
394. Борщ с грибами					
Свекла	100	25	75	—	—
Капуста свежая	150	20	120	8	—
Морковь	25	20	20	43	110
Петрушка	15	20	12	49	11
Лук репчатый	20	15	17	56	6
Мука	5	—	5	—	7
Томат-пюре	10	—	10	—	5
Сметана	15	—	15	—	10
Жиры	15	—	15	—	15
Сахар	3	—	3	—	15
Уксус столовый 5%-ный	15	—	15	—	3
Грибы сухие	10	—	10	200	15
Зелень	5	20	4	—	30
Соль	5	—	5	—	4
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	393	—	326	—	500
397. Рассольник со свежими грибами					
Грибы свежие	76	20	60	11,7	53
Петрушка	75	20	31	49	31
Сельдерей	20	25	15	49	8
Репка	20	25	15	45	8
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Лук-порей	20	15	17	56	7
Капуста свежая	100	20	80	8	72
Огурцы соленые	100	15	85	—	—
Жиры	15	—	15	—	15
Сметана	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отходы от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Шпинат	10	20	8	—	—
Общий вес	475	—	393	—	500
404. Суп-пюре картофельный с грибами					
Картофель	300	20	210	45	210
Репка	20	25	15	43	8
Морковь	20	20	16	49	9
Петрушка	10	20	8	56	4
Лук-порей и репчатый	30	30	26	11,7	11
Грибы свежие	75	20	60	—	53
Жиры	15	—	15	—	15
Сметана	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	495	—	374	—	500
405. Суп гороховый с грибами					
Горох	80	—	80	—	—
Мука	5	—	5	—	5
Лук репчатый	25	15	21	56	9
Морковь	20	20	16	43	9
Петрушка	15	20	12	49	6
Жиры	15	—	15	—	15
Грибы свежие	75	20	60	117	53
или сухие	10	—	10	200	30
Сметана	15	—	15	—	15
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	260	—	179	—	500
618. Суп рисовый молочный					
Молоко	400	—	400	—	400
Рис	35	—	35	—	35
Масло сливочное	5	—	5	—	5
Сахар	5	—	5	—	5
Специи	—	—	—	—	—
Общий вес	—	—	—	—	500
619. Лапша молочная					
Молоко	400	—	400	—	400
Лапша 30%-ная	40	—	40	—	40
Масло сливочное	5	—	5	—	5

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Сахар	5	—	5	—	—
Специи	—	—	—	—	—
Общий вес	—	—	—	—	5
IV. ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА (ОБЕДЕННЫЕ)					
411. Белуга, севрюга, осетрина в рассоле					500
Рыба	150	34	90	—	—
Грибы белые консервированные	25	—	25	17	—
Огурцы соленые	50	15	42	—	75
Картофель	200	30	140	—	25
Соль	5	—	5	—	40
Соус паровой	75	—	75	—	140
Общий вес	505	—	383	—	75
412. Осетрина, белуга, севрюга по-русски					355
Рыба	150	34	90	—	—
Петрушка	15	20	12	17	—
Морковь	15	20	12	—	75
Каперцы	10	—	10	5	—
Оливки	10	—	—	—	11
Грибы консервированные	25	—	25	—	10
Картофель	200	30	140	—	—
Огурцы соленые	50	15	42	—	25
Соль	5	—	5	—	140
Перец	0,1	—	0,1	—	40
Зелень петрушки	5	20	4	—	—
Соус-томат	75	—	75	—	4
Общий вес	560	—	421	—	75
413. Осетрина, белуга, севрюга в томате					375
Рыба	150	34	90	17	—
Шампиньоны консервированные	15	—	15	—	75
Лимон	1/10	—	1/10	—	15
Картофель	200	30	140	—	1/10
Соль	5	—	5	—	140
Зелень петрушки	5	20	4	—	—
Соус-томат	75	—	75	—	4
Общий вес	450	—	335	—	75
414. Осетрина, белуга, севрюга паровая					310
Рыба	150	34	90	17	—
Шампиньоны консервированные	15	—	15	—	75
Лимон	1/10	—	1/10	—	15
Зелень петрушки	5	20	4	—	1/10
Картофель	200	30	140	—	4
Соус паровой	75	—	75	—	140
Соль	5	—	5	—	75
Общий вес	450	—	335	—	5
					305

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% ужарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
415. Лососина, соус раковый					
Лососина	175	40	105	22	80
Картофель	200	30	140	—	140
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус „Жуданильи“	75	—	75	—	75
Общий вес	455	—	325	—	295
417. Судак под белым соусом с зеленью					
Судак	200	50	100	18	80
Зелень петрушки	15	20	12	—	12
Жиры	15	—	15	—	15
Картофель	200	30	140	—	140
Мука	10	—	10	—	10
Соль	5	—	—	—	—
Кислота лимонная	0,1	—	—	—	—
Перец	0,1	—	5	—	—
Общий вес	445	—	367	—	270
418. Судак в томатном соусе с кореньями					
Судак	200	50	100	18	80
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Соус томатный с кореньями	75	—	75	—	75
Картофель	200	30	140	—	140
Общий вес	485	—	324	—	300
419. Корюшка, соус—белое вино					
Корюшка	175	15	149	18	120
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус—белое вино	75	—	75	—	75
Картофель	200	30	140	—	140
Общий вес	455	—	369	—	335
421. Судак с яйцом и маслом					
Судак	200	50	100	18	80
Жиры	20	—	20	—	20
Яйца	15	—	15	—	15
Лимонная кислота	0,1	—	—	—	—

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,01	—	—	—	—
Картофель	200	30	140	—	—
Зелень петрушки	20	20	16	—	—
Общий вес	460	—	316	—	140 16
422. Белорыбца отварная с маслом и яйцом					270
Белорыбца	175	35	114	—	—
Картофель	200	30	140	20	—
Соль	5	—	5	—	95
Зелень петрушки	5	20	4	—	140
Соус из яйца и масла	75	—	75	—	—
Общий вес	460	—	338	—	4 75
423. Сиг разварной, соус польский					310
Сиг	200	29	142	—	—
Соль	5	—	5	18	115
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Перец (горошек)	0,1	—	0,1	—	—
Соус яичный	65	—	65	—	—
Картофель	250	30	175	—	65 175
Общий вес	520	—	387	—	355
426. Осетрина натуральная жареная					
Осетрина	150	36	96	17	85
Сметана	5	—	5	—	—
Лимон	1/10	—	1/10	—	—
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	3	—	3	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус „тартар“	75	—	75	—	75
Общий вес	448	—	333	—	285
427. Осетрина, севрюга, белуга					
Рыба	150	36	96	15	105
Мука пшеничная	8	—	8	—	—
Сухари	10	—	10	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Жиры	20	—	20	—	20
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус-томат	75	—	75	—	75
Картофель	200	30	140	49	72
Общий вес	478	—	367	—	275

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
428. Судак жареный в сухарях					
Судак	200	50	100		
Мука	5	—	5		
Сухари	10	—	10	15	105
Яйца	5	—	5		
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Соус-томат	75	—	75	—	75
Общий вес	520	—	350	—	295
430. Навага жареная в сухарях					
Навага	200	13	174	14	165
Мука пшеничная	10	—	10		
Яйца	10	—	10		
Сухари	10	—	10		
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	455	—	394	—	300
434. Сазан, лещ жареный с отварным картофелем					
Рыба	200	32	136	20	110
Лук	10	—	10		
Картофель	200	30	140	—	140
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Жиры	10	—	10	—	10
Общий вес	435	—	300	—	265

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
435. Сиг жареный в масле					
Сиг	200	47	106	20	75
Мука пшеничная	5	—	5		
Масло сливочное	10	—	10	17	10
Картофель	200	30	140	—	115
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	425	—	270	—	200
Лещ, сазан, карп с гречневой кашей в сметане					
Рыба	200	36	128	18	105
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Жиры	10	—	10	—	10
Крупа гречневая	40	—	40	110	84
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Сметана	5	—	5	—	5
Общий вес	75	—	75	—	75
Общий вес	340	—	268	—	285
438. Судак на сковороде					
Судак	200	50	100	18	80
Картофель	150	30	105	—	105
Жиры	7	—	7	—	7
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Лук	15	15	13	56	6
Сыр	5	6	4,5	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Сухари	5	—	5	—	5
Общий вес	392	—	244	—	210

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
439. Судак с макаронами, запеченный в молочном соусе					
Судак	200	50	100	18	80
Макаронны	40	—	40	150	100
Молоко	60	—	60	10	54
Яйца	10	—	10	—	10
Жиры	15	—	15	—	15
Мука	15	—	15	—	15
Сыр	5	6	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Сухари	3	—	3	—	3
Грибы белые консервированные	15	—	15	—	15
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	373	—	272	—	305
442. Судак запеченный, под грибным соусом					
Судак	200	50	100	18	80
Шампиньоны или грибы консервирован.	20	—	20	—	20
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Томат-пюре	20	—	20	—	20
Жиры	15	—	15	—	15
Сыр	10	6	9	—	9
Соль	5	—	5	—	—
Перец молотый	0,1	—	—	—	—
Мука пшеничная	10	—	10	—	10
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Общий вес	300	—	195	—	170
444. Рубленые котлеты из судака					
Судак	175	50	87,5	10	—
Сало свиное сырое	10	10	—		—
Хлеб белый	10	—	10		—
Молоко	20	—	20		10
Сухари	20	—	20	—	15
Жиры	10	—	10	—	—
Морковь	40	20	32	5	30
Горошек зеленый сухой	10	—	10	—	10
Картофель	100	30	70	17	60
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	410	—	293	—	270

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
431. Судак жареный („миньер“) с картофелем					
Судак	200	50	100	20	95
Мука	8	—	8		
Жиры	10	—	10		
Картофель	200	30	140	17	115
Лимон	$\frac{1}{10}$	—	$\frac{1}{10}$	—	$\frac{1}{10}$
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень	5	20	4	—	—
Общий вес	428	—	267	—	205
V. ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА (ОБЕДЕННЫЕ)					
445. Говядина разварная, соус-хрен					
Мясо	200	29	142	40	85
Капуста свежая	100	20	80	8	74
Картофель	150	30	105	—	105
Морковь	50	20	40	5	38
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	—
Соус-хрен „були“	75	—	75	—	4
Общий вес	585	—	451	—	380
446. Духовая говядина с картофелем					
Мясо	200	29	142	40	85
Жиры	10	—	10	—	10
Картофель	150	30	105	30,8	73
Морковь	40	20	32	43	18
Репи	40	25	30	—	—
Горошек зеленый консервированный	10	—	10	—	10
Бобы зеленые консервированные	20	—	20	—	20
Лук репчатый	25	15	20	56	9
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	—
Соус красный	75	—	75	—	4
Общий вес	580	—	453	—	300
447. Мясо тушеное с макаронами					
Мясо	200	29	142	40	85
Жиры	5	—	5	—	5
Масло сливочное	10	—	10	—	10

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Макароны	50	—	50	150	125
Перец	0,1	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Соус красный	75	—	75	—	75
Общий вес	345	—	287	—	300
449. Беф-строганов					
Мясо	200	29	142	38	85
Лук репчатый	25	15	20	56	9
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	200	30	140	17	115
Соя-кабуль	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-сметана	80	—	80	—	80
Общий вес	540	—	417	—	320
450. Мясо мелкорезанное в соусе					
Мясо	200	29	142	38	85
Лук репчатый	30	15	25	56	11
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	200	30	140	—	140
Соя-кабуль	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Горчица готовая	2	—	2	—	—
Соус-томат	100	—	100	—	100
Общий вес	567	—	444	—	370
451. Гуляш мясной					
Мясо	200	29	142	38	85
Жиры	20	—	20	—	20
Томат-пюре	20	—	20	—	20
Мука пшеничная	8	—	8	—	8
Картофель	200	30	140	—	140
Сметана	15	—	15	—	15
Лук репчатый	50	15	42,5	56	19
Морковь	5	20	4	—	4
Петрушка	5	20	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	528	—	400	—	310

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
452. Рагу из баранины					
Баранина	225	21	179	36	115
Жиры	20	—	20	—	20
Томат-пюре	15	—	15	—	15
Картофель	150	30	105	31	77
Мука	8	—	8	—	8
Лук	30	15	25	56	11
Морковь	25	20	20	43	12
Петрушка	30	20	24	49	17
Репка	40	25	30	43	—
Соль	5	—	5	—	—
Лавровый лист	0,2	—	—	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	553	—	435	—	340
453. Курица в соусе с луком и грибами					
Курица	250	33	168	31	115
Жиры	15	—	15	—	15
Чеснок	5	30	3	—	3
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Картофель	200	30	140	—	140
Соус луковый с грибами	75	—	75	—	75
Общий вес	553	—	408	—	350
456. Печонка в сметане					
Печонка	175	8	161	23	114
Картофель	250	30	175	17	145
Мука	10	—	10	—	10
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-сметана	75	—	75	—	75
Общий вес	530	—	441	—	360
457. Почки по-русски					
Почки	175	10	157	49	80
Жиры	15	—	15	—	15
Огурцы	50	15	42	—	40
Морковь	50	20	40	43	26
Лук репчатый	30	15	25	56	11
Картофель	200	30	140	—	140

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Петрушка	20	20	16	49	8
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соя-кабуль	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-томат	75	—	75	—	75
Общий вес	635	—	529	—	410
459. Баранья зздняя ножка жареная					
Баранина	250	25	187,5	35	115
Крупа гречневая	40	—	40	110	85
Яйца	25	—	25	—	25
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	330	—	267	—	235
460. Пилав из баранины					
Баранина	225	21	178	36	115
Лук репчатый	25	15	20	56	9
Рис	50	—	50	180	140
Томат-пюре	15	—	15	—	15
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Мука пшеничная	8	—	8	—	8
Перец	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,02	—	—	—	—
Общий вес	343	—	291	—	300
461. Поросенок с кашей					
Поросенок	250	20	200	30	140
Крупа гречневая	40	—	40	110	85
Яйца	25	—	25	—	25
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	335	—	285	—	265

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
462. Буженина жареная с картофелем					
Свинина	200	20	160	36	100
Картофель	200	30	140		
Молоко	75	—	75		
Капуста	200	20	160	10	195
Жиры	10	—	10		
Томат-пюре	25	—	25		
Сахарный песок	5	—	5	21,5	167
Уксус столовый 5%-ный	10	—	10		
Мука пшеничная	5	—	5		
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Перец (горошек)	0,1	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	—	—	—	—	295
464. Телятина жареная					
Телятина	175	31,5	120	36	77
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Сок	30	—	30	—	30
Общий вес	420	—	305	—	230
465. Грудинка баранья жареная					
Баранина	225	21	179	36	135
Яйца	15	—	15		
Сухари	15	—	15		
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	200	30	140	—	140
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Мука	5	—	5	—	5
Общий вес	485	—	379	—	300
466. Шницель телячий с картофелем					
Телятина	200	31,5	137	25	120
Яйца	12	—	12		
Сухари	10	—	10		
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	447	—	324	—	250

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
467. Шницель свиной с картофелем					
Свинина	200	20	160	30	125
Яйца	10	—	10		
Сухари	10	—	10		
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	200	30	140	17	115
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	445	—	345	—	260
468. Мясо жареное в сухарях с картофелем					
Мясо	200	29	142	35	105
Сухари	10	—	10		
Яйца	10	—	10		
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	200	30	140	17	115
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	450	—	331	—	245
469. Гусь жареный с капустой					
Гусь	250	43	143	40	87
Капуста	250	20	200		
Томат-пюре	20	—	20		
Сахар	5	—	5	21	195
Мука	5	—	5		
Уксус	15	—	15		
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Жиры	10	—	10	—	10
Общий вес	560	—	403	—	290
470. Утка жареная с капустой					
Утка	250	42	145	35	95
Капуста свежая	250	20	200		
Томат-пюре	20	—	20		
Сахар	5	—	5	21	195
Мука	5	—	5		
Уксус	15	—	15		
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Жиры	10	—	10	—	10
Общий вес	560	—	405	—	300

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
471. Курица жареная с картофелем					
Курица	250	33	168	31 17 — —	120 145 15 —
Картофель	250	30	175		
Жиры	15	—	15		
Соль	5	—	5		
Общий вес	520	—	363	—	280
472. Рулет мясной с макаронами					
Мясо	175	29	124	19	145
Хлеб белый	20	—	20		
Вода	20	—	20		
Яйца	15	—	15		
Сухари	10	—	10	—	10
Жиры	10	—	10	150	125
Макароны	50	—	50	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-мандера	75	—	75	—	75
Общий вес	380	—	329	—	355
473. Котлеты свиные рубленые					
Свинина	150	20	120	20	150
Хлеб белый	20	—	20		
Яйца	10	—	10		
Вода	25	—	25		
Сухари	15	—	15	17	60
Картофель	100	30	70	5	38
Морковь	50	20	40	21,5	63
Капуста свежая	100	20	80	21,5	8
Томат-пюре	10	—	10	—	—
Уксус столовый	10	—	10	—	—
Сахарный песок	5	—	5	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	515	—	425	—	335
475. Котлеты рубленые с гарниром					
Мясо	150	29	107	19	140
Хлеб белый	25	—	25		
Сухари	10	—	10		
Вода	30	—	30		
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	100	30	70	17	60
Морковь	50	20	40	5	38
Горошек зеленый сухой	20	—	20	236	67
Сахарный песок	5	—	5	—	5

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Мука пшеничная	3	—	3	—	3
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	413	—	333	—	330
476. Биточки мясные с картофелем					
Мясо	150	29	107	19	140
Хлеб белый	25	—	25		
Сухари	10	—	10		
Вода	30	—	30	—	—
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	250	30	175	—	175
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус-сметана	75	—	75	—	75
Общий вес	570	—	451	—	410
477. Биточки по-украински с рисом					
Мясо	150	29	107	19	140
Хлеб белый	25	—	25		
Сухари	10	—	10		
Вода	30	—	30	—	—
Жиры	20	—	20	—	20
Рис	40	—	40	180	110
Томат-пюре	10	—	10	—	10
Сыр	10	6	9	—	9
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-сметана с томатом	75	—	75	—	75
Общий вес	375	—	331	—	370
478. Зразы рубленые с кашей					
Мясо	150	29	107	19	145
Хлеб белый	25	—	25		
Сухари	20	—	20		
Вода	30	—	30	—	—
Лук	30	15	25	56	11
Яйца	12	—	12	—	12
Жиры	20	—	20	—	20
Крупа гречневая	40	—	40	110	85
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус красный луковый	75	—	75	—	76
Общий вес	407	—	359	—	345

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
479. Тефтели с гарниром					
Мясо	150	29	107	19	140
Хлеб белый	25	—	25		
Мука пшеничная	15	—	15		
Вода	30	—	30		
Картофель	200	30	140	—	140
Жиры	20	—	20	—	20
Лук зеленый	30	20	24	56	11
Чеснок	5	30	35	—	3,5
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-томат	100	—	100	—	100
Общий вес	580	—	469	—	410
480. Шницель рубленый с картофельным пюре					
Мясо	175	22	124	19	140
Хлеб белый	10	—	10		
Яйца	10	—	10		
Вода	15	—	15		
Сухари	15	—	15	—	140
Картофель	200	30	140	—	140
Молоко	50	—	50	10	45
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	495	—	384	—	345
481. Голубцы с мясом					
Мясо	125	29	89	40	50
Рис	10	—	10	180	28
Капуста свежая	150	20	120	8	110
Жиры	10	—	10	—	10
Перец	0,1	—	—	—	—
Лук	20	15	17	56	7
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус-сметана с томатом	100	—	100	—	100
Общий вес	425	—	355	—	310
482. Кабачки фаршированные с мясом					
Мясо	100	21	71	40	43
Кабачки	300	33,4	200	15	170
Рис	10	—	10	180	28
Жиры	10	—	10	—	10
Лук	15	15	13	5,6	5,6
Соль	5	—	5	—	5

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Сыр	5	6	4,7	—	4,7
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-сметана с томатом	100	—	100	—	100
Общий вес	553	—	453	—	366
487. Колбаса жареная					
Колбаса	125	4	120	14,5	100
Капуста свежая	250	20	200	21,1	225
Томат-пюре	20	—	20		
Жиры	20	—	20		
Мука пшеничная	5	—	5		
Сахарный песок	5	—	5		
Уксус столовый 5%-ный	10	—	10	—	—
Лук репчатый	15	15	13		
Морковь	20	20	16		
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Лавровый лист	0,02	—	0,02	—	0,02
Соус красный	50	—	50	—	50
Общий вес	525	—	463	—	375
488. Сардельки с картофельным пюре					
Сардельки	125	3	120	—	120
Картофель	250	30	175	—	175
Молоко	50	—	50	10	45
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	450	—	369	—	355
490. Сосиски с картофельным пюре					
Сосиски	100	3	97	—	95
Картофель	250	30	175	—	175
Молоко	50	—	50	10	45
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	425	—	347	—	335
VI. КРУПЯНЫЕ И МУЧНЫЕ БЛЮДА					
509. Котлеты или биточки манные					
Крупа манная	60	—	60	300	240
Яйца	10	10	—	—	9
Жиры	12	12	—	—	10,6
Молоко	75	75	—	—	—
Сухари	10	10	—	—	10
Соль	5	5	—	—	5



Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% уварки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Сахар	5	5	—	—	5
Соус молочный	75	75	—	—	75
Общий вес	252	252	—	—	300
512. Макаронник с маслом					
Макаронны	80	—	80	—	—
Молоко	125	—	125	—	—
Сахарный песок	15	—	15	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Сухари	5	—	5	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	255	—	225	—	—
513. Пудинг рисовый, соус абрикосовый					
Рис	80	—	80	180	224
Молоко	150	—	150	—	—
Яйца	20	—	20	—	20
Изюм	10	—	10	—	10
Сахарный песок	15	—	15	—	15
Жиры	7	—	7	—	7
Ванилин	0,1	—	0,1	—	—
Сухари	3	—	3	—	3
Соль	5	—	5	—	5
Соус абрикосовый	75	—	75	—	75
Общий вес	365	—	365	—	360
516. Макароны с сыром					
Макаронны	80	—	80	100	160
Жиры	15	—	15	—	15
Сыр	20	6	18	—	18
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	125	—	123	—	190
517. Каша гречневая с маслом					
Крупа гречневая	80	—	80	100	168
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	105	—	105	—	185
518. Каша пшенная с маслом					
Крупа пшенная	80	—	80	150	200
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	5
Общий вес	105	—	105	—	225

Наименование блюд и набор продуктов	Продолжение				
	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
519. Каша манная молочная					
Крупа манная	50	—	50	220	162
Молоко	175	—	175	—	—
Сахарный песок	8	—	8	—	8
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	248	—	248	—	180
520. Каша рисовая молочная					
Рис	80	—	80	180	224
Молоко	175	—	175	—	—
Сахарный песок	8	—	8	—	8
Масло сливочное	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	278	—	278	—	240
521. Сырники в сметане					
Творог свежий	150	—	150	—	—
Крупа манная	20	—	20	—	—
Яйца	15	—	15	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Сметана	30	—	30	—	30
Жиры	15	—	15	—	15
Общий вес	265	—	265	—	240
522. Вареники с маслом					
Мука	50	—	50	50	75
Творог	100	—	100	—	100
Яйца	25	—	25	—	25
Сахар	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	5
Масло сливочное	25	—	25	—	25
Сметана	20	—	20	—	20
Общий вес	245	—	245	—	270
523. Блины с маслом					
Жиры	15	—	15	—	—
Мука пшеничная	100	—	100	—	—
Дрожжи	1	—	1	—	—
Молоко	50	—	50	—	—
Масло сливочное	30	—	30	—	—
или сметана	80	—	80	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Сахар	8	—	8	—	—
Общий вес	299	—	299	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
VII. ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ					
329. Зеленый горошек в масле					
Горошек зеленый консервированный	150	—	150	—	150
Жиры	20	—	20	—	20
Мука	3	—	3	—	3
Сахар	7	—	7	—	7
Соль	5	—	5	—	5
Хлеб белый	30	—	30	—	30
Яйца	10	—	10	—	10
Молоко	10	—	10	—	10
Общий вес	235	—	235	—	235
495. Кабачки фаршированные соус-сметана					
Кабачки	300	33,4	200	21	158
Морковь	50	20	40	53	22
Репка	50	25	38	23	29
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Помидоры	30	15	25	60	10
Петрушка	20	20	16	49	8
Рис	10	—	10	180	28
Чеснок	2	30	—	—	—
Сухари	5	—	5	—	—
Сыр	5	6	5	—	—
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	—
Соус-сметана с томатом	75	—	75	—	75
Общий вес	597	—	458	—	355
500. Голубцы вегетарианские					
Капуста свежая	200	20	160	—	139
Рис	10	—	10	180	28
Яйца	10	—	10	—	10
Лук репчатый	10	15	8	56	3
Морковь	25	20	20	43	11
Грибы сухие	3	—	3	200	9
Жиры	15	—	15	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-томат со сметаной	75	—	75	—	75
Общий вес	353	—	306	—	275
501. Котлеты капустные					
Капуста свежая	300	19	243	21	192
Крупа манная	25	—	25	10	216

Наименование блюд и набор продуктов	Продолжение				
	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Сухари белые	20	—	20	—	—
Жиры	12	—	12	—	—
Сметана	20	—	20	—	—
Мука 75%-ная	5	—	5	—	—
Специи	—	—	—	—	—
Общий вес	—	—	—	—	295
502. Котлеты морковные					
Морковь	200	20	160	—	—
Крупа манная	15	—	15	—	—
Молоко	75	—	75	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Сухари	10	—	10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Сахар	3	—	3	—	—
Соус молочный	75	—	75	—	75
Общий вес	408	—	368	—	285
503. Котлеты картофельные с грибами					
Картофель	300	30	210	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Мука пшеничная	8	—	8	—	—
Жиры	10	—	10	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Соус грибной	75	—	75	—	—
Общий вес	408	—	318	—	235
504. Рагу из овощей					
Морковь	50	20	40	5	38
Репка	40	25	30	—	—
Капуста свежая	50	20	40	—	—
Горошек сухой	10	—	10	236	33
Картофель	100	30	70	30	50
Грибы сухие	10	—	10	200	30
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Бобы консервированные	50	—	50	—	50
Помидоры	30	15	25	—	—
Кабачки	50	20	40	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Мука пшеничная	10	—	10	—	—
Томат-пюре	15	—	15	—	—
Сметана	15	—	15	—	15
Зелень петрушки	5	—	20	4	4
Общий вес	475	—	396	—	350

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
506. Картофель с молочным соусом					
Картофель	300	30	210	—	210
Молоко	150	—	150	10	135
Масло сливочное	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	470	—	379	—	355
VIII. ЯИЧНЫЕ БЛЮДА					
301. Яичница натуральная					
Яйца	3 шт.	—	3 шт.	—	3 шт.
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	168	—	167	—	170
303. Яичница с сосисками					
Яйца	3 шт.	—	3 шт.	—	3 шт.
Сосиски	40	3	39	14,5	33
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	207	—	205	—	200
308. Омлет с ветчиной					
Яйца	2 шт.	—	2 шт.	—	2 шт.
Ветчина	30	26,5	22	15	19
Молоко	20	—	20	10	18
Жиры	10	—	10	—	10

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соус-мадер	30	—	30	—	30
Общий вес	183	—	185	—	160
304. Яичница с ветчиной					
Яйца	3 шт.	—	3 шт.	—	3 шт.
Ветчина	40	26,5	25	15	20
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	5	—	4
Общий вес	207	—	191	—	185
305. Яичница с колбасой					
Яйца	3 шт.	—	3 шт.	—	3 шт.
Колбаса	40	4	38	14,5	33
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Жиры	10	—	10	—	10
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	202	—	201	—	200
309. Омлет с сосисками					
Яйца	2 шт.	—	2 шт.	—	2 шт.
Молоко	10	—	10	10	9
Сосиски	30	—	29	—	29
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Жиры	10	—	10	—	10
Общий вес	153	—	152	—	150

Наименование блюд и набор продуктов	Продолжение				
	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
310. Омлет с колбасой					
Яйца	2 шт.	—	2 шт.	—	2 шт.
Молоко	20	—	20	—	20
Колбаса	30	4	26	14,5	25
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	3	—	3	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	163	—	162	—	160
312. Омлет с сыром					
Яйца	2 шт.	—	2 шт.	—	2 шт.
Молоко	20	—	20	—	20
Сыр	25	6	23	—	23
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	3	—	3	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	158	—	156	—	150
313. Омлет с луком					
Яйца	2 шт.	—	2 шт.	—	2 шт.
Молоко	20	—	20	—	20
Лук зеленый	30	15	25	—	25
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	3	—	3	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	163	—	158	—	150
IX. СЛАДКИЕ					
524. Кисель молочный					
Молоко	150	—	150	—	—
Сахар	25	—	25	—	—
Мука картофельная	15	—	15	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Общий вес		—		—	
525. Кисель клюквенный					
Клюква	40	—	40	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Мука картофельная	15	—	15	—	—
Общий вес	85	—	85	—	175

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
526. Кисель яблочный					
Яблоки	75	—	—	—	—
Сахар	25	—	25	—	—
Мука картофельная	15	—	15	—	—
Общий вес	115	—	—	—	175
531. Компот из свежих фруктов					
Фрукты разные	175	—	—	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Общий вес	205	—	—	—	200
532. Компот из сухих фруктов					
Компот	40	—	—	—	—
Сахар	25	—	25	—	—
Общий вес	65	—	—	—	200
534. Желе фруктовое					
Сахар	30	—	30	—	—
Желатин	4	—	4	—	—
Лимонная кислота	0,1	—	0,1	—	—
Мандарин или апельсин	30	—	—	—	—
Виноград	25	—	—	—	—
Абрикосы	25	—	—	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Общий вес	124	—	—	—	150
528. Яблоки, груши в красном вине					
Яблоки или груши	100	23%	—	—	77
Сахар	30	—	30	—	—
Вино красное	10	—	10	—	—
Коринка или изюм	10	—	10	—	—
Общий вес	150	—	—	—	150
529. Яблоки, груши в сиропе					
Груши или яблоки	100	—	—	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Лимонная кислота	0,1	—	0,1	—	—
Херес	—	—	—	—	—
Общий вес	130	—	—	—	130

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
530. Салат из апельсинов					
Апельсины	150	15	127	—	127
Сахар	30	—	30	—	
Общий вес	180	—	157	—	—
535. Желе мандариновое					
Мандарин	50	—	—	—	150
Желатин	4	—	4	—	
Сахар	30	—	30	—	
Мораскин	10	—	10	—	
Яйца (белки)	0,1	—	0,1	—	
Лимонная кислота	—	—	—	—	
Общий вес	97	—	—	—	—
536 Самбук яблочный					
Яблоки	80	—	—	—	125
Желатин	5	—	5	—	
Сахар	30	—	30	—	
Лимонная кислота	0,1	—	0,1	—	
Яйца (белки)	10	—	10	—	
Общий вес	125	—	—	—	
537. Мус фруктовый					
Фрукты разные	80	—	—	—	115
Желатин	5	—	5	—	
Сахар	30	—	30	—	
Общий вес	115	—	—	—	
538. Мороженое сливочное					
Молоко	80	—	80	—	125
Сахар	25	—	25	—	
Яйца (желтки)	20	—	20	—	
Ванилин	0,02	—	0,02	—	
Общий вес	—	—	125	—	
539. Мороженое шоколадное					
Молоко	80	—	80	—	128
Сахар	25	—	25	—	
Яйца	20	—	20	—	
Шоколад	3	—	3	—	
Общий вес	128	—	—	—	
					100

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
541. Персики со сливочным мороженым					
Персики консервированные	75	—	75	—	—
Мороженое сливочное	50	—	50	—	—
Миндаль сладкий	10	—	10	—	—
Пюре малиновое	30	—	30	—	—
Сахар	15	—	15	—	—
Общий вес	180	—	180	—	160
546. Крем сливочный с черными сухарями					
Сливки	50	—	50	—	—
Яйца	5	—	5	—	—
Желатин	3	—	3	—	—
Сахар	25	—	25	—	—
Сухари черные	15	—	15	—	—
Молоко	25	—	25	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Общий вес	124	—	124	—	100
547. Крем сливочный					
Сливки густые	50	—	50	—	—
Яйца	5	—	5	—	—
Желатин	4	—	4	—	—
Сахар	25	—	25	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Молоко	25	—	25	—	—
Общий вес	109	—	109	—	90
551. Тарталетки с ягодами					
Мука	40	—	40	—	—
Жиры	15	—	15	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Ягоды	75	—	75	—	—
Общий вес	170	—	170	—	100
554. Блинчики с вареньем					
Мука	40	—	40	—	—
Молоко	60	—	60	—	—
Сахар	15	—	15	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Варенье	40	—	40	—	—
Шпиг свиной	3	—	3	—	—
Масло сливочное	5	—	5	—	—
Общий вес	173	—	173	—	125

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% уварки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
556. Бисквитное пирожное					
Мука	25	—	25	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Яйца	30	—	30	—	—
Лимонная кислота	0,1	—	0,1	—	—
Пюре фруктовое	30	—	30	—	—
Общий вес	105	—	105	—	—
558. Шарлотка яблочная, соус малиновый					
Хлеб белый	80	—	80	—	—
Молоко	40	—	40	—	—
Яйца	15	—	15	—	—
Сахарный песок	30	—	30	—	—
Масло сливочное	5	—	5	—	—
Пюре малиновое	15	—	15	—	—
Яблоки	100	20	80	—	—
Общий вес	285	—	265	—	175
559. Яблоки, соус абрикосовый					
Яблоки	100	20	80	—	—
Мука	35	—	35	—	—
Яйца	20	—	20	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Жиры	20	—	20	—	—
Пюре абрикосовое	15	—	15	—	—
Общий вес	220	—	200	—	150
560. Яблоки в слойке					
Мука	30	—	30	—	—
Яблоки	100	20	80	—	—
Масло сливочное	20	—	20	—	—
Сахарный песок	25	—	25	—	—
Общий вес	175	—	155	—	—
561. Пудинг рисовый, соус ягодный					
Рис	25	—	25	} 180	75
Молоко	80	—	80		
Сахарный песок	30	—	30		
Яйца	10	—	10		

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Масло сливочное	5	—	5	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Изюм	10	—	10	—	—
Коринка	5	—	5	—	—
Пюре ягодное	15	—	15	—	—
Общий вес	180	—	180	—	135
562. Пудинг вухарный					
Сухари	30	—	30	—	—
Молоко	80	—	80	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Сахарный песок	30	—	30	—	—
Масло сливочное	5	—	5	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Изюм	10	—	10	—	—
Коринка	5	—	5	—	—
Пюре фруктовое	15	—	15	—	—
Общий вес	185	—	185	—	150
563. Яблоки, груши с рисом					
Яблоки или груши	100	20	80	—	—
Рис	20	—	20	—	—
Изюм	10	—	10	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Молоко	75	—	75	—	—
Масло сливочное	5	—	5	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Пюре абрикосовое	15	—	15	—	—
Общий вес	255	—	235	—	125
564. Каша запеченная с фруктами, соус абрикосовый					
Крупа манная	25	—	25	—	—
Молоко	75	—	75	—	—
Сахар	30	—	30	—	—
Фрукты разные консервированные	50	—	50	—	—
Масло сливочное	5	—	5	—	—
Яйца	10	—	10	—	—
Ванилин	0,02	—	0,02	—	—
Пюре абрикосовое	15	—	15	—	—
Общий вес	210	—	210	—	190

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
567. Омлет с вареньем					
Яйца	100	—	100	—	—
Масло сливочное	10	—	10	—	—
Молоко	20	—	20	—	—
Сахар	8	—	8	—	—
Варенье	25	—	25	—	—
Общий вес	163	—	163	—	145
X. СУПЫ ПОРЦИОННЫЕ					
146. Ботвинья с осетриной					
Осетрина	200	36	128	17	105
Шпинат	150	25	112	—	—
Квас	350	—	350	—	—
Огурцы свежие	100	15	85	—	350
Лук зеленый	40	15	34	—	85
Щавель	100	5	95	—	34
Сахар	5	—	5	—	—
Хрен	30	20	24	—	5
Соль	5	—	5	—	24
Общий вес	980	—	883	—	500
148. Окрошка сборная					
Мясо	75	29	55	40	35
Телятина	50	31,5	34	36	23
Ветчина вареная	40	26,5	29	—	29
Яйца	50	—	50	—	50
Сметана	25	—	25	—	25
Огурцы свежие	80	15	68	—	68
Квас	350	—	350	—	350
Лук зеленый	40	15	34	—	34
Соль	5	—	5	—	—
Горчица	2	—	2	—	2
Укроп	10	20	8	—	8
Общий вес	727	—	660	—	500
Солянка рыбная жидкая					
Осетрина и севрюга	200	36	128	25	95
Кости рыбы или ерши	50	—	—	—	—
Лук репчатый	40	15	34	56	15
Огурцы соленые	80	15	68	—	68

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% ужарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Каперсы	15	—	15	—	15
Маслины	10	—	10	—	10
Оливки	10	—	—	—	—
Голова осетровая для хрящ.	50	—	—	—	—
Жиры	15	—	15	—	10
Томат-пюре	15	—	15	—	—
Лимон	0,1	—	0,1	—	0,1
Соль	5	—	5	—	—
Перец горошек	0,1	—	0,1	—	0,1
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	0,1
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	490	—	290	—	500
150. Суп раковый					
Осетрина	200	36	128	25	95
Головизна	50	—	—	—	—
Кости рыбы или ерши	50	—	—	—	—
Морковь	50	20	40	43	23
Петрушка (корень)	50	20	40	49	20
Сельдерей	10	25	7	49	3
Лук репчатый	25	15	21	56	11
Жиры	15	—	15	—	15
Раки	2 шт.	—	2 шт.	—	2 шт.
Судак	50	48	26	—	—
Яйца	12	—	12	—	—
Молоко	20	—	20	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Соль	5	—	5	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Перец горошком	0,1	—	0,1	—	—
Хлеб белый	10	—	10	—	10
Общий вес	557	—	332	—	500
151. Уха из ершей					
Ерши	200	—	200	—	—
Икра	6	—	6	—	—
Лук репчатый	15	15	12	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец горошком	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	226	—	223	—	400
154. Солянка сборная мясная					
Мясо	75	29	55	40	35
Ветчина	40	26,5	30	—	30

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Сосиски	30	3	29	—	—
Телятина	50	31,5	34	—	—
Жиры	15	—	15	40	29
Лук репчатый	40	—	34	—	25
Огурцы соленые	80	15	68	56	15
Каперсы	15	—	15	—	15
Маслины	10	—	10	—	68
Оливки	10	—	10	—	15
Томат-пюре	15	—	15	—	10
Сметана	30	—	30	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец горошком	0,1	—	0,1	—	30
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Лимон	0,1	—	0,1	—	0,1
Зелень	10	20	8	—	0,1
Общий вес	410	—	349	—	8

156. Рассольник с курицей

Курица	175	33	119	—	500
Петрушка	50	20	40	26	—
Сельдерей	20	25	15	49	90
Лук репчатый	20	15	17	49	20
Лук-порей	30	15	25	56	8
Огурцы соленые	80	15	68	56	7
Шпинат	30	20	24	—	11
Жиры	15	—	15	—	68
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	15
Лист лавровый	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	0,1
Молоко	30	—	30	10	0,1
Яйца (1/5 шт.)	10	—	10	—	4
Общий вес	420	—	380	—	27

157. Рассольник с почками

Кости	100	—	—	—	10
Почки	175	10	158	47	—
Остальной набор—смотри „рассольник с курицей“, за исключением кур					90

161. Бульон мясной свекольный, гренки с сыром

Кости мясные	200	—	200	—	—
Мясо для оттяжки	25	29	20	—	—
Свекла	100	25	75	—	—
Лук репчатый	15	15	12	—	—
Морковь	5	20	4	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Петрушка	5	20	4	—	—
Яйца	12	—	12	—	—
Хлеб белый	50	—	50	—	—
Томат	5	—	5	—	—
Сыр	30	6	28	—	—
Перец кайенский	0,1	—	0,1	—	—
Мадера (вино)	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Уксус	10	—	10	—	10
Дичь	20	—	—	—	—
Общий вес	492	—	435	—	400
162. Бульон с пельменями					
Кости	75	—	75	—	—
Мясо	125	—	89	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Мука	50	—	50	—	50
Яйца	15	—	15	—	15
Лук репчатый	20	15	17	—	17
Петрушка	5	20	4	—	4
Морковь	5	20	4	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	310	—	267	—	500
163. Суп-лапша с курицей					
Курица	175	33	119	26	90
Яйца	12	—	12	—	12
Мука	40	—	40	—	40
Лук	10	15	8	—	—
Морковь	5	20	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Мясо	25	29	18	—	—
Общий вес	282	—	214	—	500
164. Бульон с яйцом					
Кости мясные	175	—	175	—	—
Мясо для оттяжки	25	29	18	—	—
Морковь	5	20	4	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Лук репчатый	5	15	4	—	—
Яйца	60	—	60	—	60
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	280	—	273	—	500

Наименование блюд и набор продуктов	Продолжение				
	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
167. Суп харчо					
Мясо	200	29	142	40	85
Жиры	15	—	15	—	15
Рис	25	—	25	180	70
Лук репчатый	50	15	42	56	18
Чеснок	3	30	2	—	2
Томат	20	—	20	—	20
Перец	2	—	2	—	—
Лимонная кислота	3	—	3	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	333	—	249	—	500
170. Суп бозбаш					
Мясо	200	29	142	40	85
Жиры	20	—	20	—	20
Рис	25	—	25	180	70
Лук	15	15	21	56	9
Перец	2	—	2	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Зелень	5	20	4	—	4
Общий вес	257	—	205	—	500
XI. ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ (порционные)					
171. Осетрина, белуга, севрюга паровая					
Рыба	250	36	160	25	120
Шампиньоны	30	—	30	—	30
Лимон	1/10 шт.	—	1/10 шт.	—	1/10 шт.
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Картофель	200	30	140	—	140
Соус паровой	100	—	100	—	100
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	590	—	439	—	385
172. Осетрина, белуга, севрюга, соус-томат с шампиньонами					
Рыба	250	36	160	25	120
Шампиньоны	30	—	30	—	30
Лимон	1/10 шт.	—	1/10 шт.	—	1/10 шт.
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Картофель	200	30	140	—	140
Соус-томат	100	—	100	—	100
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	590	—	439	—	385

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% ужарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
173. Стерлядь паровая в соусе-томат с шампиньонами					
Стерлядь	300	30	210	17	175
Шампиньоны свежие	75	—	—	—	75
Соль	5	—	5	—	5
Соус-томат с шампиньонами или паровой	100	—	100	—	100
Лимон	1/10 шт.	—	1/10 шт.	—	1/10 шт.
Общий вес	480	—	365	—	325
176. Судак с яйцами					
Судак	300	40	180	18	145
Картофель	200	30	140	—	140
Соль	3	—	3	—	—
Лавровый лист	0,01	—	—	—	—
Перец горошком	0,1	—	—	—	—
Соус яичный	75	—	75	—	75
Коренья	15	20	12	—	—
Общий вес	593	—	410	—	365
183. Осетрина, белуга, севрюга на сковороде					
Рыба	225	36	144	20	115
Картофель	250	30	175	—	175
Лук репчатый	20	15	17	56	7
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус паровой	50	—	50	—	50
Общий вес	565	—	405	—	360
185. Солянка рыбная по-московски					
Осетрина или севрюга	250	36	160	25	120
Капуста свежая	200	20	160		
Томат-пюре	20	—	20	21	154
Мука пшеничная	5	—	5		
Сахар	5	—	5		
Уксус столовый	5	—	5		
Соль	5	—	5	—	37
Огурцы	50	15	37		
Перец, лавровый лист	0,1	—	—	—	20
Жиры	20	—	20	—	5
Сухари	5	—	5	—	15
Каперсы	15	—	15	—	15
Оливки	15	—	15	—	

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	Продолжение	
				% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Маслины	20	—	20	—	—
Соленья	15	—	15	—	—
Лимон	$\frac{1}{10}$	—	$\frac{1}{10}$	—	20
Лук	20	15	17	—	15
Сыр	10	6	9	21	$\frac{1}{10}$
Общий вес	660	—	471	—	139
186. Кокиль из судака					390
Судак	250	50	125	—	—
Шампиньоны консервированные или свежие	40	—	40	18	—
Соус паровой	80	—	—	—	100
Соус-бешемель	40	—	40	—	40
Жиры	100	—	100	—	—
Сыр	5	—	5	—	40
Сухари	10	6	9	—	100
	3	—	3	—	5
Общий вес	523	—	312	—	9
190. Судак на сковороде по-московски					3
Судак	300	50	150	—	295
Картофель	250	30	175	18	—
Лук репчатый	20	15	17	—	125
Жиры	10	—	10	56	175
Зелень петрушки	5	20	4	—	7
Соль	5	—	5	—	10
Перец молотый	0,1	—	—	—	4
Соус паровой	30	—	30	—	—
Общий вес	620	—	391	—	30
192. Карась в сметане на сковороде					350
Карась	300	20	240	—	—
Картофель	200	30	140	20	190
Сметана	40	—	40	—	140
Сухари	10	—	10	—	40
Мука пшеничная	15	—	15	—	10
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	15
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	585	—	465	—	—
193. Осетрина „миньер“					410
Осетрина	250	36	160	20	—
Мука	10	—	10		145
Жиры	20	—	20		—
Лимон	$\frac{1}{6}$	—	$\frac{1}{6}$	—	$\frac{1}{6}$
Картофель	—	—	—	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Соль	5	—	5	—	—
Соус-томат	—	—	—	—	—
(или „тартар“)	—	—	—	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Общий вес	295	—	203	—	160
194. Осетрина, белуга, севрюга жареная в сухарях					
Рыба	200	36	128	15	145
Мука пшеничная	8	—	8		
Яйца	8	—	8		
Сухари панировочные	10	—	10		
Жиры	20	—	20	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус-томат	75	—	75	—	75
(или „тартар“)	50	—	50	—	50
Общий вес	381	—	258	—	220
197. Судак жареный в тесте с соусом-томат					
Судак	250	50	125	—	80
Мука пшеничная	40	—	40	—	—
Яйца	25	—	25	—	—
Жиры	25	—	25	—	—
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Соль	3	—	3	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-томат	75	—	75	—	75
Общий вес	428	—	301	—	200
199. Навага жареная в сухарях					
Навага	250	13	217	14	215
Мука пшеничная	10	—	10		
Яйца	10	—	10		
Сухари панировочные	15	—	15		
Жиры	25	—	25	—	25
Лимон	1/6 шт.	—	1/6 шт.	—	1/6 шт.
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	315	—	277	—	240
206. Раки в соусе-томат с кореньями (смотри „соус бордлез“)					
Раки (шейки или клешни)	10 шт.	—	10 шт.	—	10 шт.
Соус-томат с кореньями	100	—	100	—	100

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
207. Раки натуральные					
Раки	10 шт.	—	10 шт.	—	10 шт.
Лук репчатый	10	—	—	—	—
Сельдерей	10	—	—	—	—
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Петрушка	10	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	—	—	—	—
Эстрагон	5	—	—	—	—
Тмин	1	—	—	—	—
Соль	5	—	—	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	—	—	—	—	—
ХII. ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА (порционные)					
209. Ветчина жареная с картофелем					
Ветчина (1-го сорта)	200	26,5	147	15	125
Картофель	250	30	175	—	175
Молоко	50	—	50	10	45
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	3	—	3	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	518	—	380	—	355
210. Язык с картофельным пюре					
Язык	200	14	172	26	125
Картофель	250	30	175	—	175
Молоко	50	—	50	10	45
Соль	5	—	5	—	—
Соус-мандера	75	—	75	—	75
Жиры	5	—	5	—	5
Общий вес	585	—	480	—	425
211. Сосиски отварные с гарниром					
Сосиски	150	3	145	—	145
Картофель	250	30	175	—	175
Молоко	50	—	50	10	45
Капуста свежая	250	20	200	21	152
Уксус	10	—	10	21	8
Томат-пюре	10	—	15	21	13
Сахарный песок	5	—	5	21	4
Мука пшеничная	5	—	5	21	4
Лавровый лист	0,01	—	—	—	—
Лук репчатый	20	15	17	56	7

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Соус красный	75	—	75	—	75
Общий вес с капустой	530	—	485	—	420
„ „ с картофельным пюре	545	—	465	—	450
213. Почки телячьи в мадере с жареным картофелем					
Почки	250	15	212	49	105
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	20	—	20	—	20
Шампиньоны консервированные	30	—	30	—	30
или свежие	50	—	—	—	—
Соус-мадера	100	—	100	—	100
Соль	3	—	3	—	—
Общий вес	653	—	540	—	400
214. Почечная часть телятины с грибами и помидорами в соусе-томат					
Телятина	250	31,5	171	30	120
Грибы белые	50	—	—	11,7	44
Помидоры	100	15	85	62	32
Кабачки	60	20	48	—	29
Хлеб белый (крут.)	50	—	50	—	30
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-томат	100	—	100	—	100
Жиры	20	—	20	—	20
Чеснок	3	30	2	—	2
Общий вес	643	—	485	—	375
215. Беф-строганов					
Мясо	225	29	160	38	100
Лук репчатый	25	15	21	56	9
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	250	30	175	17	145
Соль	5	—	5	—	—
Соя кабуль	10	—	10	—	10

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и при жарки	Выход гото- вых изделий в граммах
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус-сметана	100	—	100	—	100
Общий вес	640	—	495	—	385
216. Мясо мелкорезаное в соусе					
Мясо	225	29	160	38	100
Лук репчатый	15	15	21	56	9
Мука пшеничная	10	—	10	—	10
Томат-пюре	15	—	15	—	15
Соя кабуль	10	—	10	—	10
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	20	—	20	—	20
Перец	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Горчица готовая	2	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	567	—	420	—	310
222. Солянка мясная сборная на сковородке					
Ветчина вареная	50	26,5	35	—	35
Телятина	80	31,5	55	36	35
Мясо (1-й сорт)	80	29	57	40	34
Колбаса или сосиски	40	4	38	—	38
Капуста свежая	200	20	160	21,5	126
Томат-пюре	20	—	20	21,5	16
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Песок сахарный	5	—	5	—	5
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Лук репчатый	25	15	21	56	9
Уксус столовый	10	15	10	21,5	8
Консервы	10	—	10	—	10
Оливки	15	—	15	—	15
Маслины	10	—	10	—	10
Соленья	15	—	—	—	15
Огурцы соленые	50	—	42,5	—	42

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Лавровый лист	0,01	—	—	—	—
Сыр	10	6	9	—	9
Лимон	$\frac{1}{10}$	—	$\frac{1}{30}$	—	$\frac{1}{10}$
Сахар	5	—	5	—	5
Общий вес	650	—	532	—	410
224. Котлеты телячьи отбивные с гарниром					
Телятина (1-й сорт)	250	31,5	161	} 25	150
Яйца	10	—	10		
Сухари панировочные	20	—	20		
Жиры	20	—	20	} 17	58
Картофель	100	30	70		
Морковь	60	20	48		
Горошек сухой	15	—	15	} 236	50
или консервированный	40	—	40		
или бобы зеленые	50	7	46,5		
Сахар	5	—	5	8,5	42
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	490	—	355	—	305
225. Котлеты телячьи натуральные					
Телятина (1-й сорт)	300	31,5	205,5	36	130
Картофель	100	30	70	17	58
Морковь	60	20	48	5	45
Горошек сухой	15	—	15	} 23,6	50
или консервированный	40	—	40		
или бобы зеленые	50	7	46,5		
Сахар	5	5	5	8,5	42
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Жиры	20	—	20	—	20
Общий вес	510	—	353	—	310

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и при жарки	Выход гото- вых изделий в граммах
226. Котлеты свиные отбивные с гарниром					
Свинина корейка (1-й сорт)	225	20	180	22	155
Яйца	10	—	10		
Сухари панировочные	15	—	15		
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	100	30	70	17	58
Морковь	50	20	40	5	38
Горошек зеленый сухой	15	—	15	236	50
или бобы зеленые	50	7	46,5		
Мука пшеничная	3	—	3		
Сахар	3	—	3	—	3
Соль	5	—	5	—	3
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	446	—	361	—	370
227. Шницель из телятины					
Телятина (1-й сорт)	250	31,5	171	25	140
Яйца	10	—	10		
Сухари панировочные	10	—	10		
Картофель	250	30	175	17	145
Лимон	1/10	—	1/10	—	1/10
Жиры	20	—	20	—	20
Каперсы	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	555	—	401	—	315
228. Котлеты свиные отбивные					
Свинина корейка (1-й сорт)	225	20	180	22	155
Яйца	10	—	10		
Сухари панировочные	15	—	15		
Жиры	20	—	20	—	20
Капуста свежая	200	20	160	21,5	126
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Томат-пюре	25	—	25	21,5	20
Лук репчатый	20	15	17	21,5	13
Сахар	3	—	3	—	3

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Уксус столовый 5%-ный	10	—	10	21	7
Общий вес	538	—	450	—	350
229. Шницель из свинины					
Свинина (1-й сорт)	225	20	180	—	—
Яйца	10	—	10	30	140
Сухари панировочные	15	—	15	—	—
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Каперсы	10	—	10	—	10
Лимон	1/10	—	1/10	—	1/10
Общий вес	535	—	415	—	315
230. Котлеты из барашка, соус луковый молочный					
Баранина-корейка	250	21	197,5	35	125
Картофель	250	30	175	59	72
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус луковый молочный	100	—	100	—	100
Соя кабуль	10	—	10	—	10
Общий вес	635	—	497	—	330
231. Жареная баранина					
Баранина (1-й сорт)	250	28	180	35	115
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Картофель	200	17	140	17	115
Общий вес	520	—	390	—	295

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
232. Телятина жареная					
Телятина (1-й сорт)	250	31,5	171	36	110
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Общий вес	570	—	416	—	315
233. Корейка свиная с капустой					
Свиная корейка (1-й сорт)	250	20	200	35	130
Жиры	10	—	10	21,5	170
Капуста свежая	200	20	160		
Мука пшеничная	5	—	5		
Томат-пюре	25	—	25		
Лук репчатый	20	—	20		
Сахар	5	—	5		
Перец	0,1	—	—		
Уксус столовый %-ный	10	—	10		
Сок	50	—	50		50
Общий вес	573	—	480	—	350
Буженина жареная с картофелем					
Свинина (1-й сорт)	250	20	200	36	125
Жиры	10	—	10	—	—
Картофель	325	30	230	—	230
Молоко	50	—	50	10	45
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Общий вес	690	—	—	—	450
Филе натуральное с гарниром					
Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	115
Картофель	100	30	70	17	58
Морковь	50	20	40	5	37
Горошек сухой	15	—	15	236	50
Бобы зеленые	50	7	46,5	8,5	42
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	490	—	373	—	320

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
236. Филе с шампиньонами					
Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	115
Шампиньоны консервированные	60	—	60	—	60
Хлеб белый	50	10	45	10	40
Соус мадера	80	—	80	—	80
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Жиры	15	—	15	—	15
Общий вес	460	—	382	—	310
237. Бифштекс натуральный					
Мясо—вырезка	250	29	177	35	115
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	25	—	25	—	25
Хрен	40	20	32	—	32
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Общий вес	620	—	464	—	365
238. Бифштекс по-деревенски					
Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	115
Картофель	250	30	175	17	145
Лук	50	15	42,5	65,9	16
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Общий вес	625	—	469	—	345
239. Бифштекс с яйцом					
Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	115
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Яйца	1 шт.	—	1 шт.	—	1 шт.
Общий вес	625	—	477	—	380

Наименование блюд и набор
продуктов

Продолжение

Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
--------------------------------------	-----------------------	---------------------------------------	-------------------------	---

**240. Мясо жареное из вырезки
с картофелем**

Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	20	—	20	—	115
Соль	5	—	5	—	20
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50

Общий вес 525 — 392 — 300

241. Мясо жареное из вырезки с яйцом

Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177,5	35	
Картофель	200	30	140	17	115
Яйца	1 шт.	—	1 шт.	—	115
Жиры	20	—	20	—	1 шт.
Соль	5	—	5	—	20
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50

Общий вес 575 — 442 — 350

**242. Мясо жареное из вырезки, соус
с луком и корншоном**

Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	115
Жиры	20	—	20	—	20
Картофель	200	30	140	17	115
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус луковый с корншоном	100	—	100	—	100

Общий вес 575 — 445 — 350

**243. Мясо жареное из вырезки в соусе-
томат с помидорами**

Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177	35	115
Картофель	200	30	140	17	115
Жиры	20	—	20	—	20
Помидоры свежие	100	15	85	62	32
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-томат	100	—	100	—	100

Общий вес 675 — 525 — 380

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% ужарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
244. Мясо жареное из вырезки в соусе— сметана с луком					
Мясо—вырезка (1-й сорт)	250	29	177,5	35	115
Картофель	250	30	175	—	175
Жиры	15	—	15	—	15
Лук репчатый	25	20	20	56	9
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Соус-сметана	100	—	100	—	100
Общий вес	645	—	492	—	410
245. Антрекот с картофелем					
Мясо—край (1-й сорт)	250	29	177,5	35	115
Картофель	200	30	140	—	140
Молоко	100	—	100	10	90
Мука пшеничная	3	—	3	—	3
Жиры	20	—	20	—	20
Хрен	40	20	32	—	32
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Сок	50	—	50	—	50
Общий вес	673	—	531	—	455
246. Битое мясо жареное с луком					
Мясо (1-й сорт)	250	29	177,5	35	115
Картофель	250	30	175	17	145
Лук	50	15	42,5	65,9	16
Жиры	25	—	25	—	25
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	580	—	425	—	300
247. Мясо жареное в сухарях с картофелем					
Мясо (1-й сорт)	250	29	177,5	35	120
Сухари панировочные	10	—	10		
Картофель	250	30	175	17	145
Жиры	20	—	20	—	20
Яйца	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	545	—	397	—	295

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% уварки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
250. Почки „партугез“					
Почки	300	10	270	47	140
Томат свежий	100	15	85	62	32
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец молотый	0,1	—	—	—	—
Соус-томат	75	—	75	—	—
Общий вес	490	—	445	—	75
253. Мозги жареные с картофелем					
Мозги	200	10	180	20	150
Мука пшеничная	10	—	10		
Картофель	250	30	175	—	175
Молоко	50	—	50	10	45
Жиры	20	—	20	—	20
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	1/6
Общий вес	535	—	440	—	390
255. Биточки в сметане					
Мясо	175	29	124	19	165
Хлеб белый	30	—	30		
Молоко	30	—	30	17	145
Жиры	20	—	20		
Сухари панировочные	15	—	15	—	—
Картофель	250	30	175	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соус-сметана	100	—	100	—	100
Общий вес	625	—	499	—	410
257. Котлеты рубленые с гарниром					
Мясо	175	29	124	19	165
Хлеб белый	30	—	30		
Молоко	35	—	30	15	—
Сухари	10	—	15		
Жиры	20	—	20	—	—

Продолжение

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Картофель	100	30	70	17	58
Морковь	50	20	40	5	38
Горошек консервированный	40	—	40	—	40
Сахар	5	—	3	—	3
Соль	3	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Общий вес	468	—	377	—	305
258. Пельмени в бульоне					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Мясо	75	29	53	—	—
Свинина	50	20	40	—	—
Мука	50	—	50	—	—
Лук	—	—	—	—	—
Яйца	1/5	—	1/5	—	—
Перец молотый	0,1	—	0,1	—	—
Морковь	5	20	4	—	—
Петрушка	3	20	2	—	—
Зелень	5	20	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Норма выхода готовых пельменей	140-150	—	—	—	—
Норма выхода готового бульона	350	—	—	—	—
259 Пельмени по-сибирски					
Кости мясные	100	—	100	—	—
Мясо	100	29	71	—	—
Мука	50	—	50	—	—
Лук репчатый	20	15	17	—	—
Лук зеленый	20	15	17	—	—
Сыр	20	6	19	—	—
Масло сливочное	10	—	10	—	—
Уксус 5%-ный	15	—	15	—	—
Морковь	5	20	—	—	—
Петрушка	5	20	4	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Яйца (1/5) шт.	10	—	10	—	—
Норма выхода пельменей	—	—	—	—	140-150
Норма выхода бульона	—	—	—	—	350

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% уварки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
260. Пельмени натуральные					
Мясо	75	29	53	—	—
Свинина	75	20	60	—	—
Мука	70	—	70	—	—
Лук репчатый	20	15	17	—	—
Яйца (1/4 шт.)	12	—	12	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Зелень	5	20	4	—	—
Уксус	15	—	15	—	—
Норма выхода пельменей					
	—	—	—	—	180— —190
273. Куропатка в сметане					
Куропатка	1 шт.	33,3	1 шт.	33,3	1 шт.
Жиры	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Сметана	100	—	100	—	—
Зелень петрушки	5	20	—	—	100 4
XIII. ПТИЦА И ДИЧЬ					
264. Цыпленок под белым соусом					
Цыплята	300	33	201	25	150
Рис	40	—	40	180	112
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Соус белый с лимоном	100	—	100	—	100
Общий вес					
	455	—	356	—	360
Курица жареная с салатом					
Курица	250	33	168	31	115
Жиры	15	—	15	—	15
Масло растительное	5	—	5	—	5

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Уксус столовый	15	—	15	—	15
Салат	50	20	40	—	40
Огурцы свежие	50	15	42	—	42
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	395	—	294	—	235
266. Цыплята жареные натуральные					
Цыпленок	300	33	201	25	150
Жиры	15	—	15	—	15
Салат	50	—	40	—	40
Огурцы	50	15	42	—	42
Масло растительное	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Уксус столовый	15	—	15	—	15
Общий вес	445	—	317	—	265
267. Цыпленок жареный в сухарях					
Цыпленок	300	33	201	17	205
Жиры	20	—	20		
Яйца	15	—	15		
Сухари панировочные	20	—	20		
Мука пшеничная	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	365	—	266	—	205
268. Индейка жареная с красной капустой					
Индейка	250	33	168	31	115
Жиры животные	10	—	10	—	10
Масло растительное	10	—	10	—	10
Капуста красная	200	20	160	—	160
Сахар	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Уксус столовый 5%-ный	15	—	15	—	15
Общий вес	500	—	378	—	320
269. Гусь жареный с капустой					
Гусь	300	43	171	40	100
Жиры	15	—	15	—	—
Капуста свежая	250	20	200	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Мука пшеничная	5	—	5	21,5	195
Сахар	5	—	5		
Тамат-пюре	15	—	15		
Уксус столовый 5%-ный	15	—	15		
Соль	5	—	5		
Перец	0,1	—	—	—	—
Общий вес	610	—	431	—	295
270. Утка жареная домашняя с яблоками					
Утка домашняя	300	42	216	35	140
Жиры	10	—	10	—	10
Яблоки	150	16	126	—	90
Сахарный песок	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	470	—	360	—	245
271. Тетерев жареный в сметане					
Тетерев	300	41,1	177	32,8	120
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Соус-сметана	100	—	100	—	100
Общий вес	415	—	292	—	225
272. Рябчик жареный с салатом					
Рябчик	1 шт.	34,2	—	23	1 шт.
Жиры	15	—	15	—	15
Салат	100	20	80	—	80
Уксус столовый	15	—	15	—	15
Соль	5	—	5	—	—
Масло растительное	5	—	5	—	5
Перец	0,1	—	0,1	—	0,1
Зелень петрушки	10	20	8	—	8
Общий вес	—	—	—	—	—
277. Котлеты из куриного филе с гарниром					
Курица	250	58	105	12	110
Сухари панировочные	10	—	10		
Яйца	10	—	10		
Жиры	15	—	15	—	15
Морковь	50	20	40	5	38
Горошек сухой	15	—	15	236	50
Картофель	100	30	70	17	58
Бобы зеленые	50	7	47	8,5	43
Сахарный песок	5	—	5	—	5

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% ужарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	515	—	326	—	320
278. Котлеты по-киевски					
Курица	250	58	105	53,1	170
Масло сливочное	40	—	40		
Яйца	25	—	25		
Жиры	25	—	25		
Сухари панировочные	20	—	20	5	38
Морковь	50	20	40		
Горошек сухой	10	—	10	236	30
Картофель	100	30	70	17	58
Бобы зеленые	50	7	47	8,5	44
Сахарный песок	5	—	5	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Общий вес	585	—	396	—	350
279. Котлеты из куриного филе фаршированные, с горошком					
Курица	250	58	105	13,5	160
Бешемель	50	—	50		
Яйца	10	—	10		
Сухари	20	—	20	236	85
Горошек сухой	25	—	25		
Шампиньоны консервированные	25	—	25	—	25
Сахарный песок	5	—	5	—	5
Жиры	25	—	25	—	25
Соль	5	—	5	—	—
Зелень петрушки	5	20	4	—	4
Соус-мандера с трюфелем	75	—	75	—	75
Общий вес	495	—	359	—	385
280. Котлеты рубленые из кур					
Курица	250	58	105	19	140
Хлеб белый	25	—	25		
Молоко	30	—	30		
Сухари панировочные	15	—	15	—	20
Жиры	20	—	20		
Яйца	10	—	10	—	10
Картофель	100	30	70	17	58

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Горошек сухой	10	—	10	—	—
Морковь	50	20	40	236	—
Сахарный песок	5	—	5	5	30
Соль	5	—	5	—	38
Перец	0,1	—	0,1	—	5
Зелень петрушки	5	20	4	—	—
Общий вес	525	—	339	—	5

XIV. КАВКАЗСКИЕ БЛЮДА

284. Шашлык по-карски

Барашек молодой	300	25	225	—	—
Лук-порей	60	15	51	36	155
Зелень петрушки	20	20	16	—	51
Помидоры	100	15	85	—	16
Лук репчатый	20	15	17	—	85
Уксус столовый	15	—	15	—	—
Перец-горошек	0,1	—	0,1	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Гвоздика	0,1	—	0,1	—	—
Перец красный	0,1	—	0,1	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Барбарис	2	—	2	—	—
Лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—
Общий вес	522	—	416	—	310

285. Шашлык по-кавказски

Барашек	300	25	225	36	145
Лук репчатый	60	15	51	—	51
Помидоры	100	15	85	—	85
Лук зеленый	100	15	85	—	85
Лимон	1/6	—	1/6	—	1/6
Жиры	10	—	10	—	10
Соль	5	—	5	—	—
Перец-горошек	0,2	—	0,2	—	—
Гвоздика	0,1	—	0,1	—	—
Перец красный	1	—	1	—	—
Барбарис	2	—	2	—	—
Уксус столовый	15	—	15	—	—
Лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—
Общий вес	595	—	480	—	375

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
286. Шашлык из филея					
Мясо — вырезка	250	29	198	35	185
Сало свиное	50	—	50		
Лук репчатый	50	15	42	180	84
Рис	30	—	30		
Лук-порей	60	16	50	—	50
Лимон	1/6	—	1/6	—	1/6
Соль	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	445	—	375	—	325
287. Люля-кябаб					
Мясо	250	29	178	—	120
Лук репчатый	100	15	85	—	—
Жиры	20	—	20	—	—
Барбарис	10	—	10	—	—
Яйца	25	—	25	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Уксус столовый	15	—	15	—	—
Общий вес	425	—	338	—	275
289. Чахохбили					
Курица	300	33	201	31	140
Помидоры	100	15	85	—	—
Лук	100	15	85	56	37
Соус-томат	100	—	100	—	100
Жиры	20	—	20	—	20
Перец молотый	5	—	5	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	630	—	501	—	297
290. Каурма					
Мясо	300	29	213	40	125
Жиры	10	—	10	—	10
Лук	150	15	128	56	56
Перец молотый	3	—	3	—	—
Томат	20	15	17	—	—
Уксус	5	—	5	—	5
Соль	5	—	5	—	—
Общий вес	493	—	371	—	190

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
298. Чирчи-пирог					
Мясо	200	29	142	—	85
Мука	100	—	—	40	
Жиры	20	—	—	—	
Яйца	50	—	—	—	
Чеснок	5	30	3	—	
Сметана	20	—	—	—	
Соль	5	—	—	—	
Перец	0,1	—	—	—	
Лук	20	15	17	—	
Общий вес	420	—	145	—	
СОУСА					
579. Соус красный					
Кости	50	—	50	—	100
Томат-пюре	10	—	10	—	
Мука	6	—	6	—	
Жиры	5	—	5	—	
Лук репчатый	3	20	2,4	—	
Морковь	2	—	—	—	
Петрушка	2	—	—	—	
Соль	2	—	—	—	
Перец-горошек	0,1	—	—	—	
Лавровый лист	0,1	—	—	—	
Общий вес	80	—	71	—	100
580. Соус-мандера					
Кости	50	—	50	—	100
Томат-пюре	10	—	10	—	
Мука	5	—	5	—	
Жиры	5	—	5	—	
Лук репчатый	3	—	3	—	
Морковь	2	—	—	—	
Соль	2	—	—	—	
Петрушка	2	—	2	—	
Перец-горошек	0,1	—	0,1	—	
Мандера	10	—	10	—	
Общий вес	90	—	86	—	100
581. Соус на красном вине					
Кости	50	—	50	—	—
Гвоздика	0,5	—	—	—	

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Томат	10	—	10	—	—
Мускат-орех	0,1	—	—	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Морковь	2	—	—	—	—
Петрушка	2	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Перец-горошек	2	—	2	—	—
Лук	10	—	—	—	—
Красное вино	25	—	25	—	—
Общий вес	114	—	98	—	100

582. Соус грибной темный

Кости	50	—	50	—	—
Томат	10	—	10	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Грибы белые	—	—	—	—	—
Консервы	30	—	30	—	30
Лук репчатый	50	15	42,5	56	19
Морковь	2	—	—	—	—
Петрушка	2	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Перец-горошек	0,1	—	0,1	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	157	—	150	—	100

583. Соус луковый с грибами

Кости	50	—	50	—	—
Томат-пюре	15	—	15	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	10	—	10	—	—
Грибы белые маринованные	30	—	30	—	—
Лук репчатый	50	15	42,5	56	19
Морковь	2	—	—	—	—
Петрушка	2	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Перец-горошек	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Общий вес	167	—	153	—	100

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% уварки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
584. Соус луковый с карнишонами					
Кости	50	—	50	—	—
Томат-пюре	20	—	20	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	10	—	10	—	—
Лук репчатый	50	15	42,5	56	—
Карнишоны	30	—	30	—	19
Морковь	2	—	—	—	30
Петрушка	2	—	—	—	—
Уксус	15	—	15	—	—
Корица	15	—	15	—	—
Соль	2	—	2	—	—
Перец-горошек	0,1	—	0,1	—	—
Общий вес	202	—	190	—	100
585. Соус-мандарин с трюфелями					
Соус-мандарин	80	—	80	—	—
Трюфели	5	—	5	—	—
Общий вес	85	—	85	—	—
586. Соус кисло-сладкий с вареньем					
Кости	50	—	50	—	—
Томат	10	—	10	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Ветчина (кости)	25	—	—	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Варенье из смородины	20	—	20	—	—
Красное вино	20	—	20	—	—
Лук репчатый	3	—	—	—	—
Морковь	2	—	—	—	—
Петрушка	2	—	—	—	—
Уксус	10	—	10	—	—
Общий вес	153	—	116	—	100
587. Соус-томат					
Кости	50	—	50	—	—
Томат-пюре	40	—	40	—	—
Мука	3	—	3	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Лук репчатый	3	—	3	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% уварки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
Морковь	2	—	—	—	—
Петрушка	2	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Белое вино	10	—	10	—	—
Перец-горошек	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Общий вес	117	—	111	—	100
588. Соус паровой					
Кости	50	—	50	—	—
Мука	5	—	5	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Масло сливочное	15	—	15	—	—
Лук репчатый	3	—	—	—	—
Петрушка	3	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Общий вес	93	—	85	—	100
589. Соус белый с лимоном					
Кости	50	—	50	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Масло сливочное	20	—	20	—	—
Яйца (желток)	12	—	12	—	—
Лимон	1/8	—	1/8	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Общий вес	95	—	95	—	100
591. Соус-сметана с томатом					
Сметана	40	—	40	—	—
Томат-пюре	10	—	10	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Перец молотый	0,1	—	—	—	—
Жиры	5	—	—	—	—
Общий вес	64	—	56	—	100
590. Соус-сметана					
Сметана	40	—	40	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	5	—	5	—	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
Соль	0,2	—	—	—	—
Перец молотый	0,1	—	—	—	—
Общий вес	53	—	51	—	100
592. Соус-хрен горячий					
Сметана	30	—	30	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Хрен	25	20	20	—	—
Сахар	2	—	—	—	—
Уксус	10	—	10	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Общий вес	80	—	71	—	100
593. Соус молочный (бешемель)					
Молоко	40	—	40	—	—
Мука	10	—	10	—	—
Жиры	8	—	8	—	—
Соль	2	—	2	—	—
Общий вес	60	—	60	—	50
594. Соус луковый молочный					
Молоко	100	—	100	—	—
Мука	12	—	12	—	—
Лук	20	15	17	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Жиры	10	—	10	—	—
Общий вес	144	—	144	—	100
595. Соус яичный					
Масло сливочное	65	—	65	—	—
Яйцо (желток)	12	—	12	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Молоко	—	—	—	—	—
Мука	—	—	—	—	—
Общий вес	79	—	79	—	75

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
598. Сок мясной					
Кости	50	—	50	—	—
Лук репчатый	5	—	5	—	—
Морковь	3	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Петрушка	3	—	—	—	—
Сельдерей	2	—	—	—	—
Общий вес	65	—	55	—	60
600. Соус—белое вино					
Кости	5	—	5	—	—
Кости рыбные	50	—	50	—	—
Мука	6	—	6	—	—
Масло сливочное	20	—	20	—	—
Яйца (желток)	6	—	6	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Белое вино	10	—	10	—	—
Бел. коренья	5	—	—	—	—
Лук репчатый	5	—	—	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Общий вес	109	—	97	—	100
601. Соус раковый					
Кости рыбные	—	—	—	—	—
Мука	—	—	—	—	—
Масло сливочное	65	—	65	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Раки средние	1	—	—	—	—
Яйца	12	—	12	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Общий вес	80	—	77	—	75
602. Соус яичный для рыбы					
Масло сливочное	50	—	50	—	—
Яйца	25	—	25	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Соль	2	—	—	—	—
Мука	—	—	—	—	—
Кости рыбные	—	—	—	—	—
Зелень петрушки	10	—	20	8	—

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Продолжение		
			Нетто на одно блюдо в грам- мах	% у жарки и приварки	Выход гото- вых изделий в граммах
603. Соус-томат с шампиньонами					
Кости рыбные	50	—	50	—	—
Мука	5	—	5	—	—
Томат	30	—	30	—	—
Масло сливочное	15	—	15	—	—
Лимон	1/6	—	1/6	—	—
Белое вино	10	—	10	—	—
Соль	2	—	2	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Морковь, петрушка, лук	6	—	—	—	—
Общий вес	122	—	117	—	100
604. Соус томатный с кореньями					
Кости рыбные	50	—	50	—	—
Томат	30	—	30	—	—
Мука	5	—	5	—	—
Морковь	25	20	20	—	—
Лук	30	15	25	—	—
Белое вино	10	—	10	—	—
Масло сливочное	20	—	20	—	—
Петрушка	20	20	16	—	—
Соль	2	—	2	—	—
Перец	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Общий вес	192	—	183	—	100
608. Соус „тартар“					
Масло растительное	50	—	50	—	—
Яйца (желток)	12	—	12	—	—
Уксус	10	—	10	—	—
Корнишоны	20	—	20	—	—
Соя кабуль	10	—	10	—	—
Соль	2	—	2	—	—
Общий вес	104	—	104	—	100
609. Соус—хрен со сметаной					
Сметана	60	—	60	—	—
Хрен	30	25	22	—	—
Сахар	2	—	2	—	—
Соль	2	—	2	—	—
Общий вес	94	—	86	—	75

Наименование блюд и набор продуктов	Брутто на одно блюдо в граммах	Отход от сырья в %	Нетто на одно блюдо в граммах	% у жарки и приварки	Выход готовых изделий в граммах
611. Соус грибной					
Жиры	15	—	15	—	—
Грибы белые сухие	5	—	5	200	15
Лук репчатый	15	15	13	—	—
Мука белая	5	—	5	—	—
Томат	10	—	10	—	—
Лавровый лист	0,1	—	0,1	—	—
Перец	0,1	—	0,1	—	—
Соль	3	—	3	—	—
Общий вес	53	—	51	—	100
613. Соус с черносливом					
Чернослив	20	—	—	—	—
Мука картофельная	8	—	8	—	8
Сахарный песок	10	—	10	—	10
Общий вес	38	—	18	—	100
614. Соус вишневый					
Вишни свежие	20	—	—	—	—
Сахар	10	—	10	—	—
Картофельная мука	8	—	8	—	—
Общий вес	38	—	18	—	100
615. Соус клюквенный					
Клюква	20	—	20	—	—
Сахар	15	—	15	—	—
Мука картофельная	8	—	8	—	—
Общий вес	43	—	43	—	100
616. Соус из фруктов					
Фрукты сухие	25	—	25	—	—
Мука картофельная	8	—	8	—	—
Сахарный песок	10	—	10	—	—
Общий вес	43	—	43	—	100