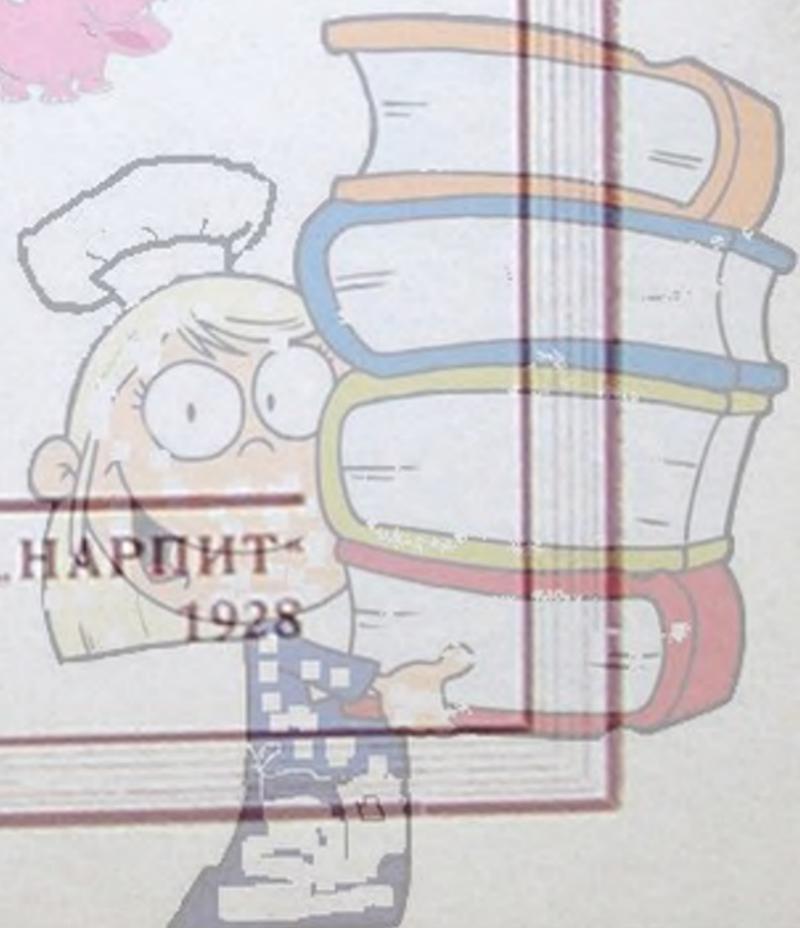


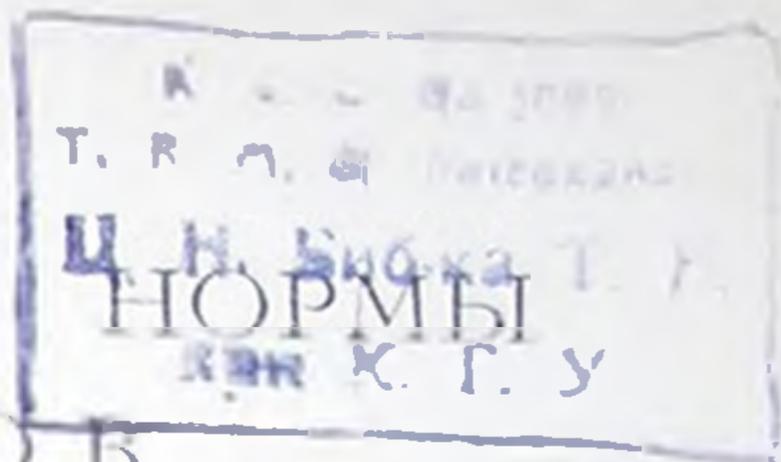
ПРОДУКТОВЫЕ НОРМЫ
ОБЕДОВ,
ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД
И ПРОЧИХ ИЗДЕЛИЙ
ОБЩЕСТВЕННЫХ СТОЛОВЫХ
(РАСКЛАДКИ)

092783-1

ИЗДАНИЕ ПАЕВОГО Т-ВА „НАРЦИТ“
МОСКВА 1928



ПРОДУКТОВЫЕ
ОБЕДОБ,
ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД
И ПРОЧИХ ИЗДЕЛИЙ
ОБЩЕСТВЕННЫХ СТОЛОВЫХ



Проверено
1949 г.

ПРОВЕРЕНО
2006 г.

(РАСКЛАДКИ)



092783-1

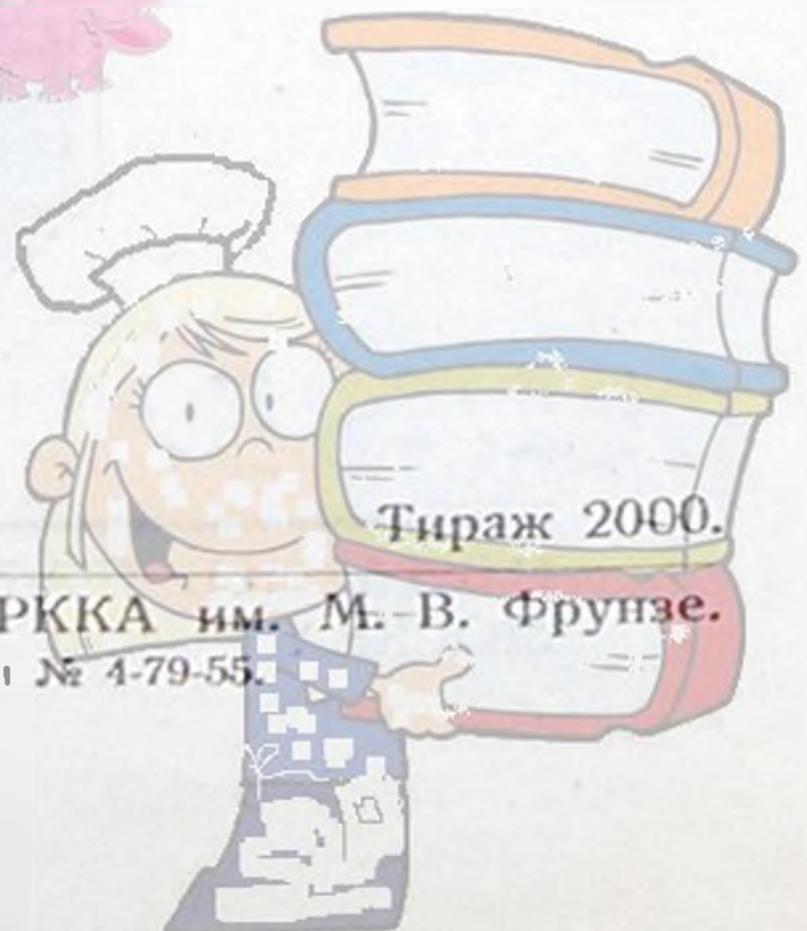
ИЗДАНИЕ ПАЕВОГО Т-ВА 'ХАРПИТ'
МОСКВА 1928



РАЗРАБОТАНО
НАУЧНО-ПИЩЕВЫМ
СОВЕТОМ НАРПИТА

Мосгублит 44904.

Типо-Литография Военной Академии РККА им. М.-В. Фрунзе.
Зубовская ул., 14. Телефон № 4-79-55.

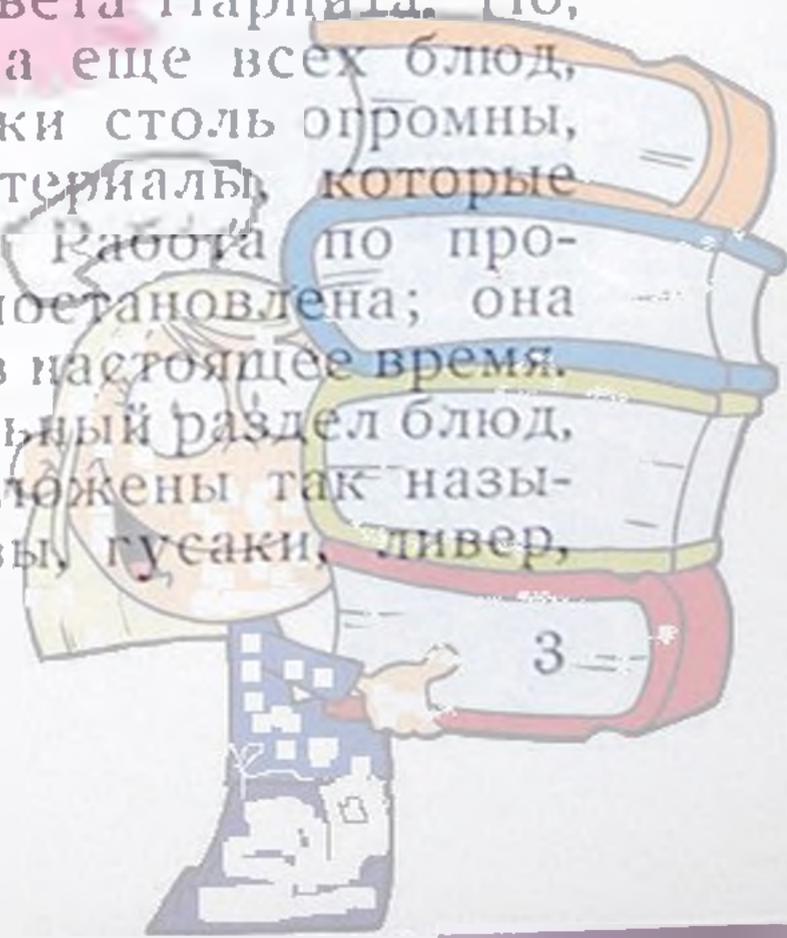


ВВЕДЕНИЕ.

Паевое Т-во „Нарпит“, выпускающая раскладки блюд для общественных столовых, преследует цель дать местам руководство, при помощи которого возможно было бы правильно изготовлять в условиях массового питания наиболее часто применяемые блюда. Поэтому коррективы, которые возникнут на местах, гл. обр., в зависимости от характера группы трудящихся, от местных вкусов, конъюнктуры рынка, цен на продукты и вообще от тех условий, которые могут быть учтены только на местах, должны точно оговариваться. Данные раскладки должны явиться также и основанием для учета расхода продуктов в столовых.

Раскладки наиболее существенных блюд проверены на производстве в больших столовых. Проверка производилась членами кулинарной комиссии Научно-Пищевого Совета Нарпита. Но, к сожалению, она не охватила еще всех блюд, так как требования на раскладки столь огромны, что мы вынуждены дать те материалы, которые имеем к настоящему времени. Работа по проверке остальных блюд не приостановлена; она дополнительно производится и в настоящее время.

В раскладки введен специальный раздел блюд, на изготовление которых предложены так называемые убойные отходы (головы, гуськи, ливер,



3. Щи зеленые.

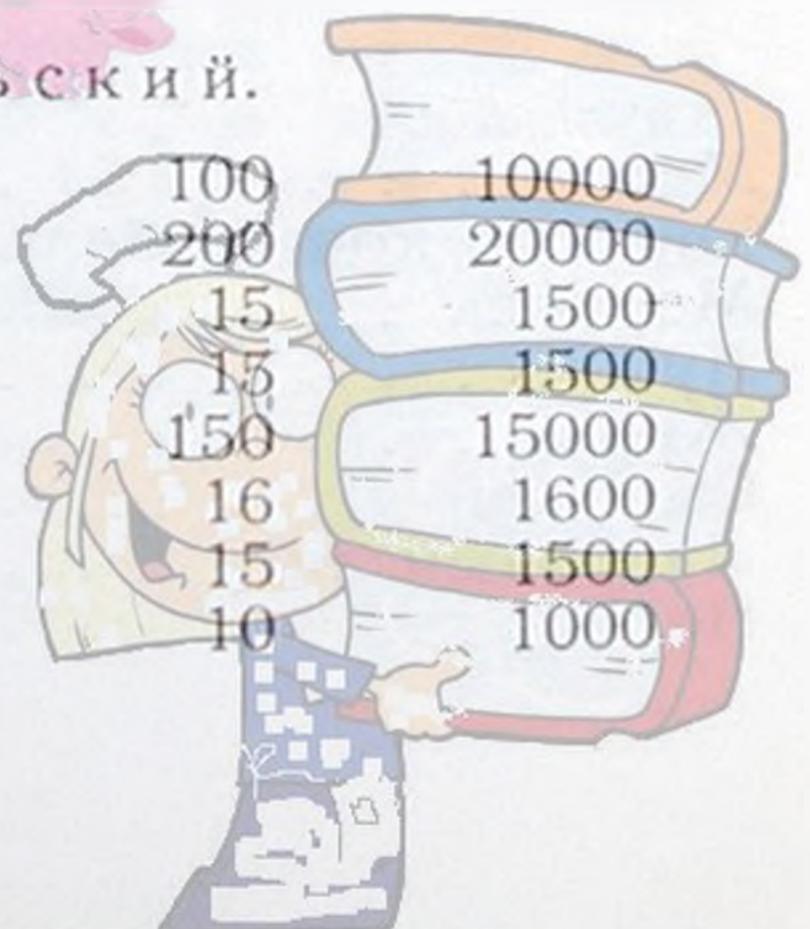
Мясо	100	10000
Сметана	15	1500
Щавель	100	10000
Мука пшеничн.	8	800
Шпинат	100	10000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт. (25 гр.).	50 шт. (2500 гр.).
Лук	12	1200
Жиры	5	500
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

4. Борщ малороссийский.

Мясо	100	10000
Свекла	200	20000
Капуста кочан. белая	100	10000
Лук	20	2000
Морковь	8	800
Томат	10	1000
Петрушка	10	1000
Мука пшеничн.	4	400
Сметана	15	1500
Жиры	10	1000
Лавр. лист	0,2	20
Уксус	—	1 бут.
Перец	0,2	20

5. Борщ польский.

Мясо	100	10000
Свекла	200	20000
Морковь	15	1500
Лук	15	1500
Картофель	150	15000
Томат	16	1600
Сметана	15	1500
Петрушка	10	1000



Сельдерей	10	1000
Жиры	10	1000
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

6. Рассольник.

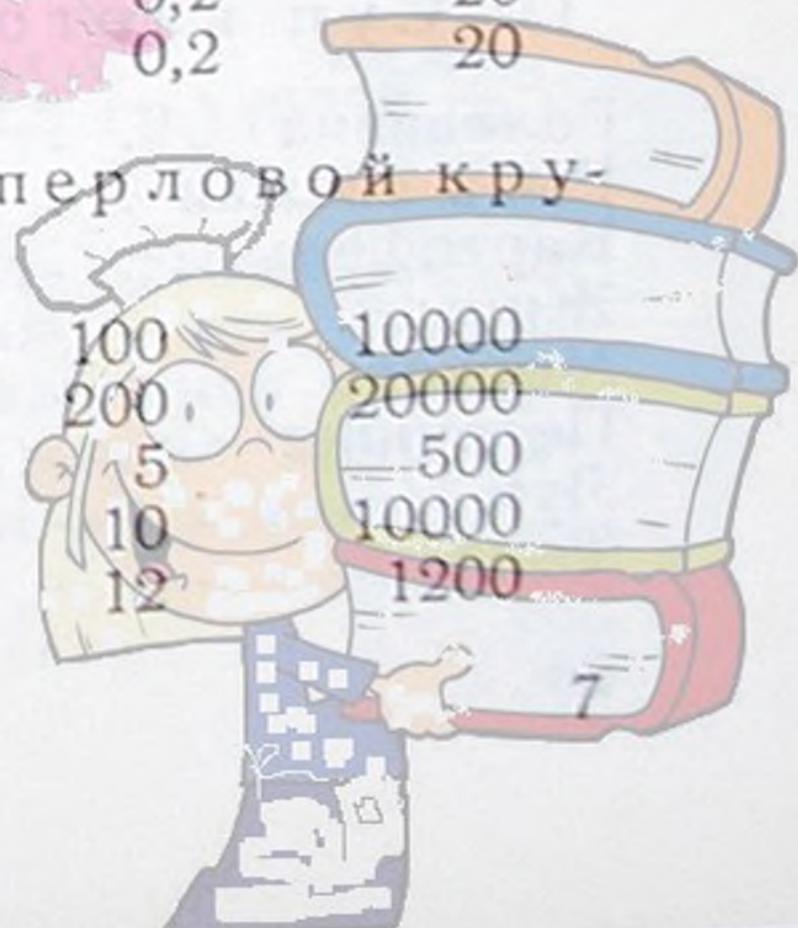
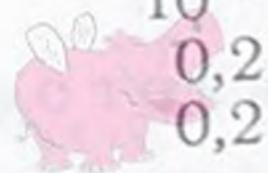
Мясо	100	10000
Петрушка	25	25000
Морковь	20	2000
Лук	20	2000
Капуста	100	10000
Картофель	100	10000
Огурцы солен.	$\frac{1}{2}$ шт. (50 гр.).	50 шт. (5000 гр.).
Жиры	8	800
Сметана	15	1500
Лавр. лист	0,5	50
Перец	0,2	20

7. Суп картофельный.

Мясо	100	10000
Картофель	300	30000
Жиры	5	500
Морковь	15	1500
Лук	12	1200
Томат	5	500
Петрушка	10	1000
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

8. Суп картофельный с перловой крупой.

Мясо	100	10000
Картофель	200	20000
Жиры	5	500
Морковь	10	10000
Лук	12	1200



Петрушка	10	1000
Томат	5	500
Перловая крупа	30	3000
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

9. Суп гороховый протертый (пюре).

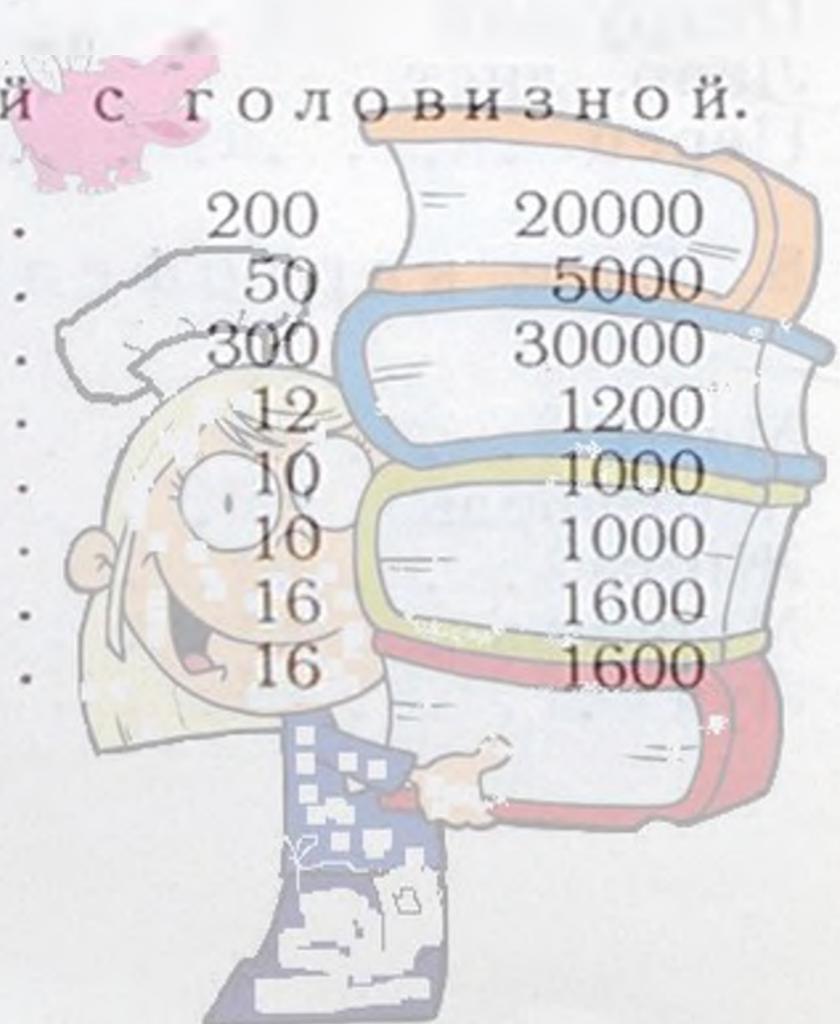
Мясо	100	10000
Горох	50	5000
Лук	20	2000
Морковь	15	1500
Яйца	0,1 шт. (5 гр.).	10 шт. (500 гр.).
Молоко	0,1 ст. (25 гр.).	10 ст. (2500 гр.).
Перец	1	100

10. Щи рыбные.

Рыба	100	10000
Головизна	50	5000
Капуста квашеная	200	20000
Жиры	8	800
Морковь	15	1500
Лук	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Томат	16	1600

11. Суп картофельный с головизной.

Головизна	200	20000
Рыба свежая	50	5000
Картофель	300	30000
Жиры	12	1200
Морковь	10	1000
Петрушка	10	1000
Лук	16	1600
Томат	16	1600



12. Суп с вермишелью.

Мясо	100	10000
Вермишель	40	4000
Морковь	10	1000
Лук	12	1200
Жиры	5	500
Томат	10	1000
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

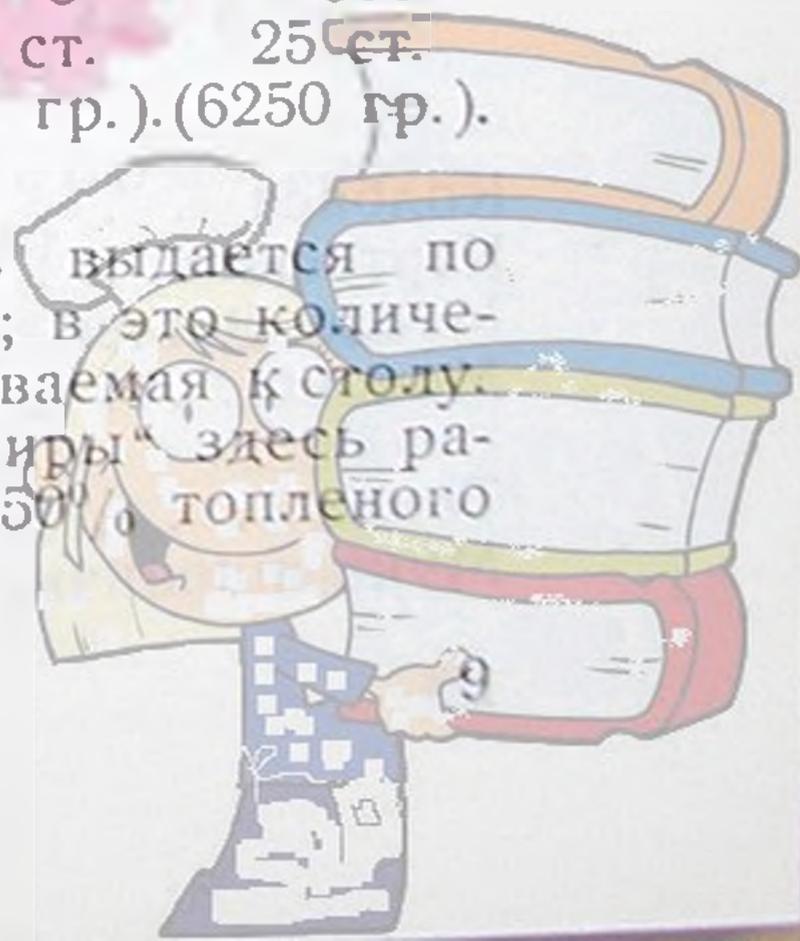
13. Суп с рисом.

Мясо	100	10000
Рис	40	4000
Картофель	100	10000
Морковь	16	1600
Лук	12	1200
Томат	10	1000
Жиры	5	500
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

14. Суп картофельный протертый (пюре).

Мясо	100	10000
Картофель	300	30000
Мука пшеничн.	12	1200
Жиры	8	800
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст.	25 ст.
	(62,5 гр.)	(6250 гр.)

Примечания. 1) Соль выдается по 500 гр. на каждые 100 порций; в это количество входит также соль, подаваемая к столу.
2) Под наименованием „жиры“ здесь разумеется 50% сала сырца и 50% топленого масла.



2. ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА.

1. Гуляш говяжий с картофелем.

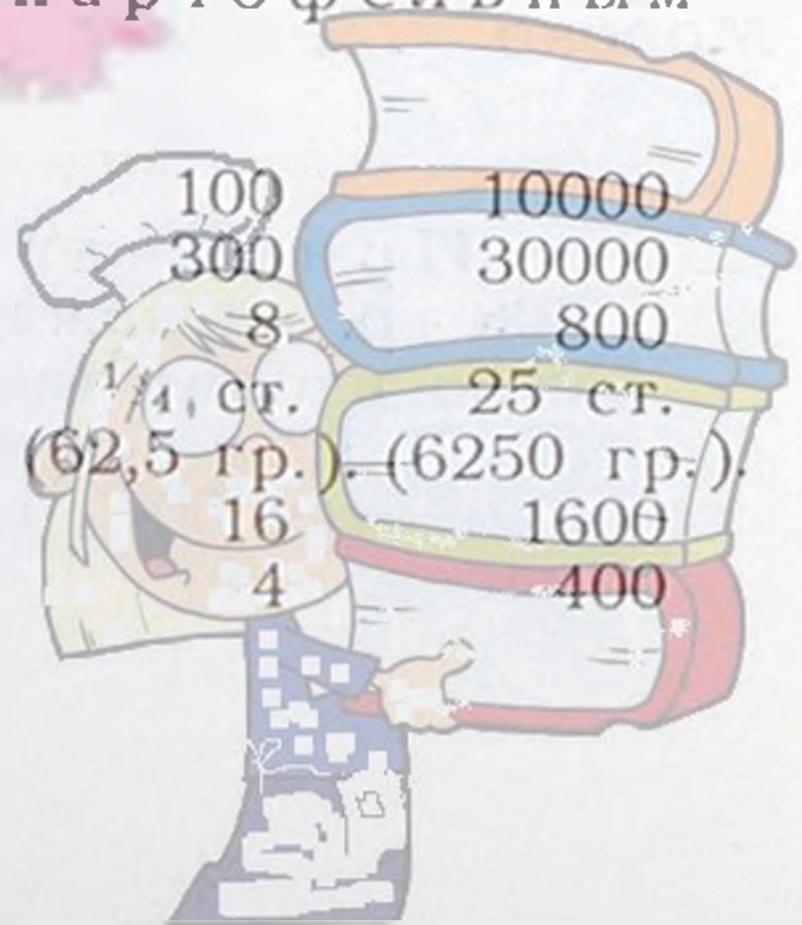
Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Морковь	16	1000
Лук	12	1200
Томат	16	1600
Жиры	10	1600
Сметана	8	800
Мука пшеничн.	4	400
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,3	30

2. Рагу из баранины с картофелем.

Баранина	225	22500
Картофель	300	30000
Морковь	20	2000
Лук	16	1600
Томат	16	1600
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	10	1000
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,3	30

3. Колбаса жареная с картофельным пюре.

Колбаса	100	10000
Картофель	300	30000
Масло топлен.	8	800
Молоко	1/4 ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Томат	16	1600
Мука пшеничн.	4	400



4. Жареная баранина с рисом в томате.

Баранина	225	22500
Рис	50	5000
Томат	16	1600
Жиры	8	800
Морковь	8	800
Лук	16	1600
Мука пшеничн.	8	800

5. Тефтели с гречневой кашей.

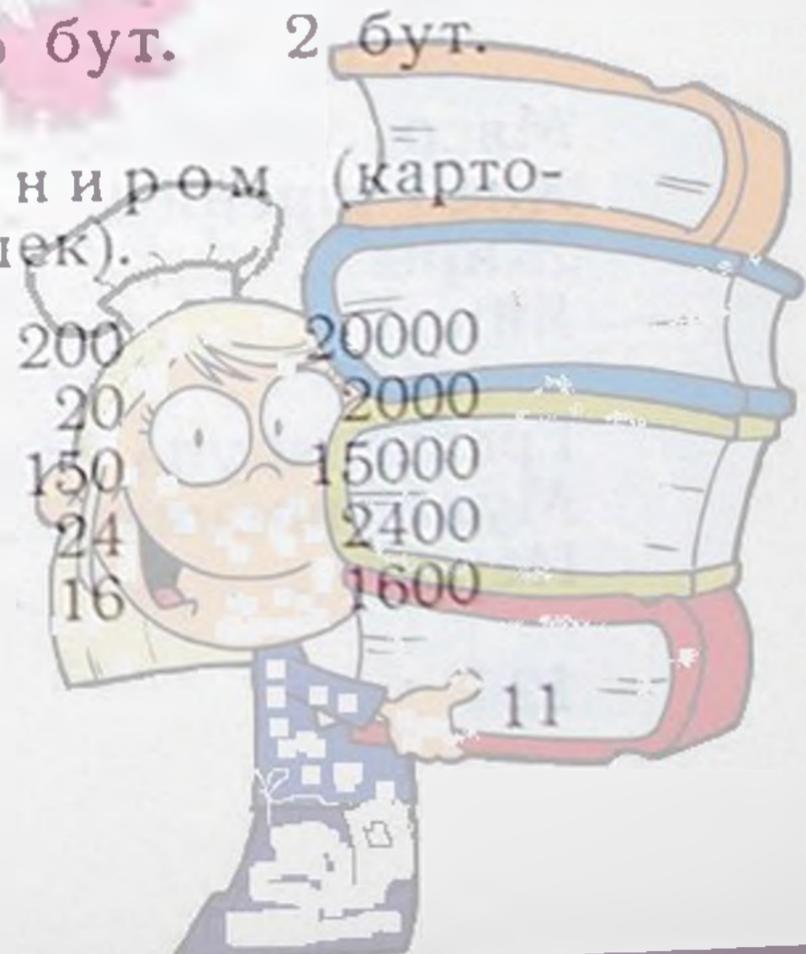
Мясо	150	15000
Гречн. крупа (ядрица)	50	5000
Хлеб пшеничн.	20	2000
Томат	16	1600
Лук	24	2400
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	8	800

6. Мясо вареное с картофелем, соус хреновый.

Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Масло топлен.	5	500
Мука пшеничн.	8	800
Хрен	10	1000
Сахар	4	400
Уксус	1/50 бут.	2 бут.

7. Котлеты куриные с гарниром (картофель, зеленый горошек).

Куры	200	20000
Хлеб пшеничн.	20	2000
Картофель	150	15000
Горошек зелен.	24	2400
Морковь	16	1600



Масло топлен.	10	1000
Сухари пшеничн.	10	1000
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст. (62,5 гр.).	25 ст. (6250 гр.).
Перец	0,5	50

8. Колдуны политовски.

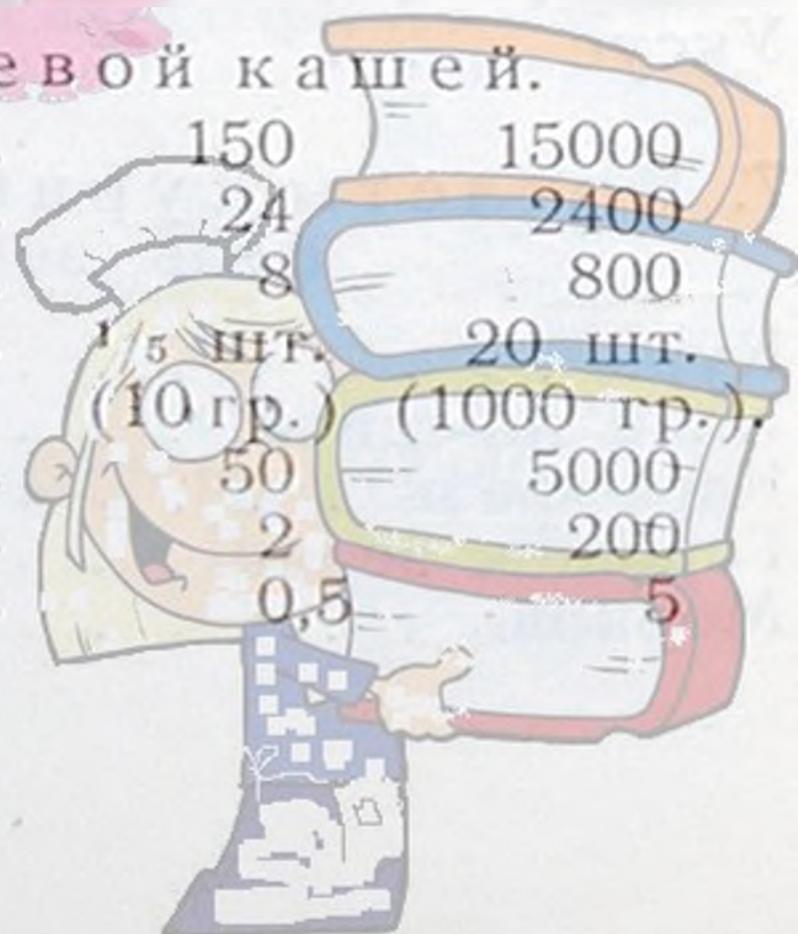
Мясо	150	15000
Мука пшеничн.	80	8000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт. (25 гр.).	50 шт. (2500 гр.).
Масло топлен.	12	1200
Рис	30	3000
Сметана	24	2400
Лук	20	2000
Соль	5	500
Перец	0,5	50

9. Рулет с макаронами.

Мясо	150	15000
Макароны	30	3000
Лук	6	600
Жиры	8	800
Хлеб пшеничн.	20	2000
Сухари пшеничн.	10	1000
Яйца	0,1 шт. (5 гр.).	10 шт. (500 гр.).
Мука пшеничн.	2	200
Перец	0,5	50

10. Зразы с гречневой кашей.

Мясо	150	15000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Жиры	8	800
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт. (10 гр.).	20 шт. (1000 гр.).
Гречи. крупа (ядрица)	50	5000
Мука пшеничн.	2	200
Перец	0,5	5



11. Битки в сметане с пшенной кашей.

Мясо	150	15000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Сухари пшеничн.	12	1200
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	2	200
Сметана	15	1500
Пшенная крупа	50	5000
Перец	0,2	20

12. Солонина с картофелем и хреновым соусом.

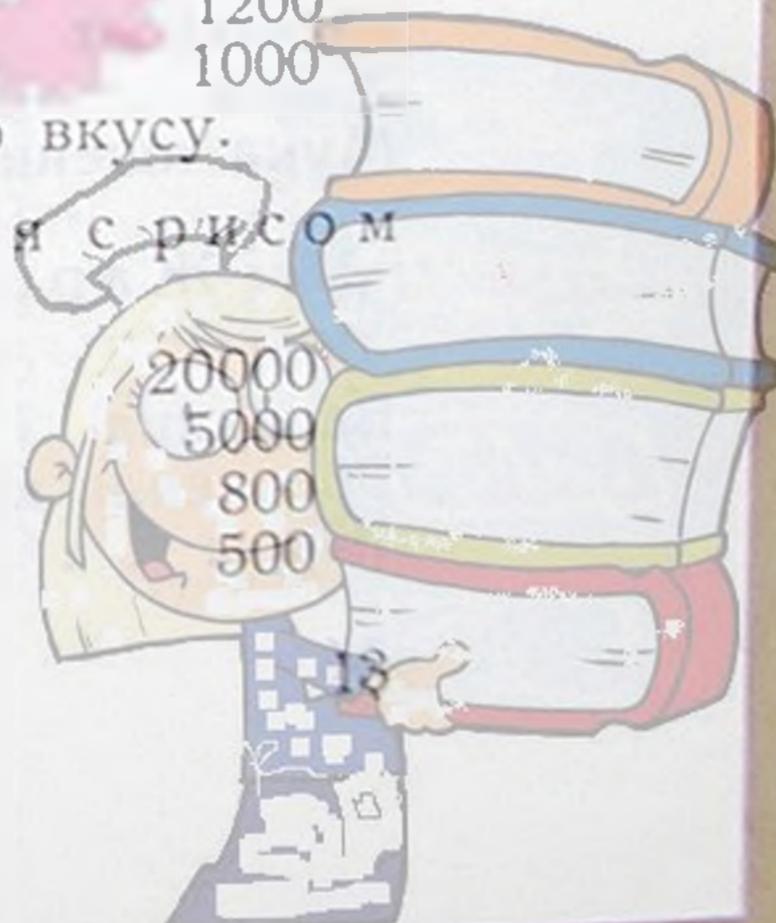
Солонина	150	15000
Картофель	300	30000
Хрен	10	1000
Мука пшеничн.	8	800
Масло топлен.	5	500
Уксус	$\frac{1}{50}$ б.	2 бут.
Сахар	2	200

13. Баранина вареная с рисом и белым соусом.

Баранина	225	22500
Рис	50	5000
Масло топлен.	5	500
Мука пшеничн.	8	800
Молоко	$\frac{1}{2}$ ст. (125 гр.)	50 ст. (12500 гр.)
Лук	12	1200
Петрушка	10	1000
Лимонная кислота	по вкусу.	

14. Телячья грудинка вареная с рисом и белым соусом.

Телятина	200	20000
Рис	50	5000
Мука пшеничн.	8	800
Масло топлен.	5	500



Лук	4	400
Петрушка	5	500
Перец	0,5	50
Лимонная кислота	по вкусу.	

15. Язык отварной с картофельным пюре.

Язык	150	15000
Картофель	300	30000
Молоко	¹ / ₄ ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Масло топлен.	5	500
Томат	10	1000
Мука пшеничн.	4	400
Сахар (на жженку)	1	100

16. Жареная говядина с картофелем.

Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Жиры	8	800
Томат	8	800
Морковь	8	800
Мука пшеничн.	4	400
Лук	6	600

17. Жареная телятина с картофелем.

Телятина	200	20000
Картофель	300	30000
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	2	200

18. Жареная баранина с кашей гречневой.

Баранина	225	22500
Гречневая крупа	50	500
Жиры	8	800



19. Мясо тушеное с макаронами.

Мясо	150	15000
Макаронны	50	5000
Жиры	8	800
Томат	16	1600
Морковь	6	600
Лук	12	1200
Мука пшеничн.	4	400
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,2	20

20. Мясо шпигованное с кореньями и картофелем.

Мясо	150	15000
Шпек	25	2500
Жиры	8	800
Морковь	30	3000
Репа	30	3000
Картофель	100	10000
Томат	16	1600
Мука пшеничн.	4	400
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,2	20

21. Гусь жареный с капустой.

Гусь	200	20000
Капуста квашен.	200	20000
Жиры	4	400
Мука пшеничн.	8	800
Лук	12	1200
Морковь	12	1200
Томат	16	1600
Сахар	4	400
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,3	30



35. Помидоры фаршированные мясом и рисом, соус томат.

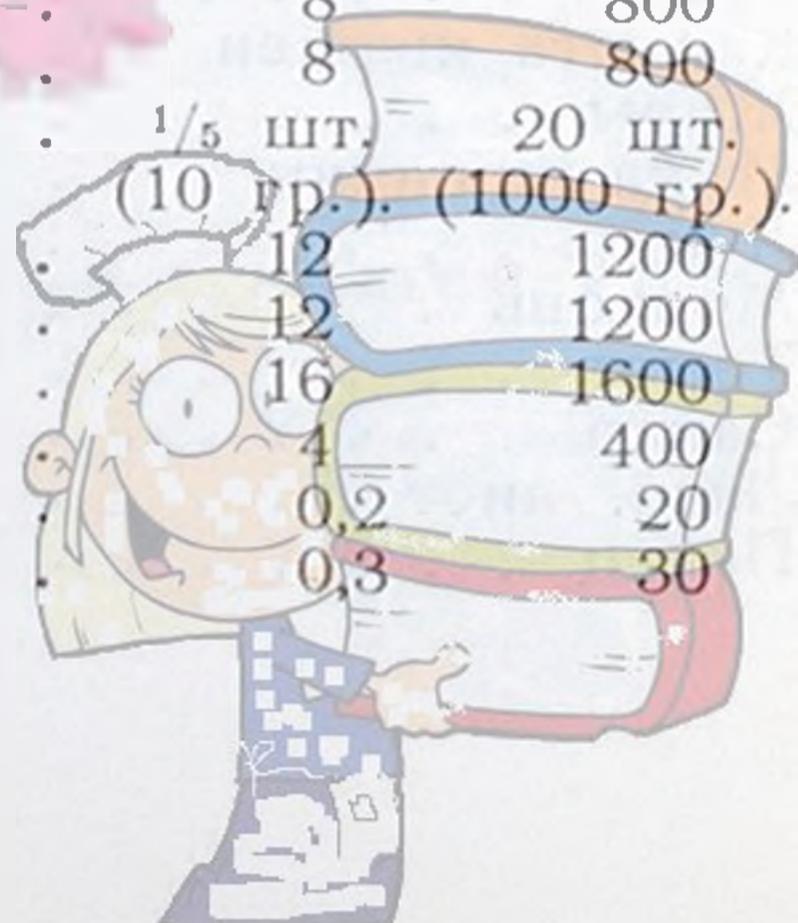
Помидоры	200	20000
Мясо	100	10000
Рис	25	2500
Масло топлен.	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Томат	16	1600
Перец	0,3	30

36. Мясо жареное с картофелем, соус красный с луком и капорцами.

Мясо	150	15000
Картофель	500	30000
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Томат	16	1600
Лук	16	1600
Капорцы	12	1200
Перец	0,5	50
Кабуль	0,1	10

37. Отбивное свиное мясо с капустой.

Свинина (постная)	200	20000
Капуста квашен.	200	20000
Сухари пшеничн.	12	1200
Мука пшеничн.	8	800
Жиры	8	800
Яйца	1/5 шт. (10 гр.)	20 шт. (1000 гр.)
Лук	12	1200
Морковь	12	1200
Томат	16	1600
Сахар	4	400
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,3	30



26. Строганое мясо с картофелем.
(Беф Строганов).

Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Масло топлен.	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Сметана	20	2000
Томат	16	1600
Лук	12	1200
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,5	15
Соя-кабуль	0,1	10

27. Азу по-татарски.

Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Томат	16	1600
Лук	16	1600
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

28. Телятина под молочным соусом.

Телятина	200	20000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Картофель	200	20000
Яйца	0,1 шт. (5 гр.)	10 шт. (500 гр.)
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Сыр	10	1000



29. Сосиски с капустой.

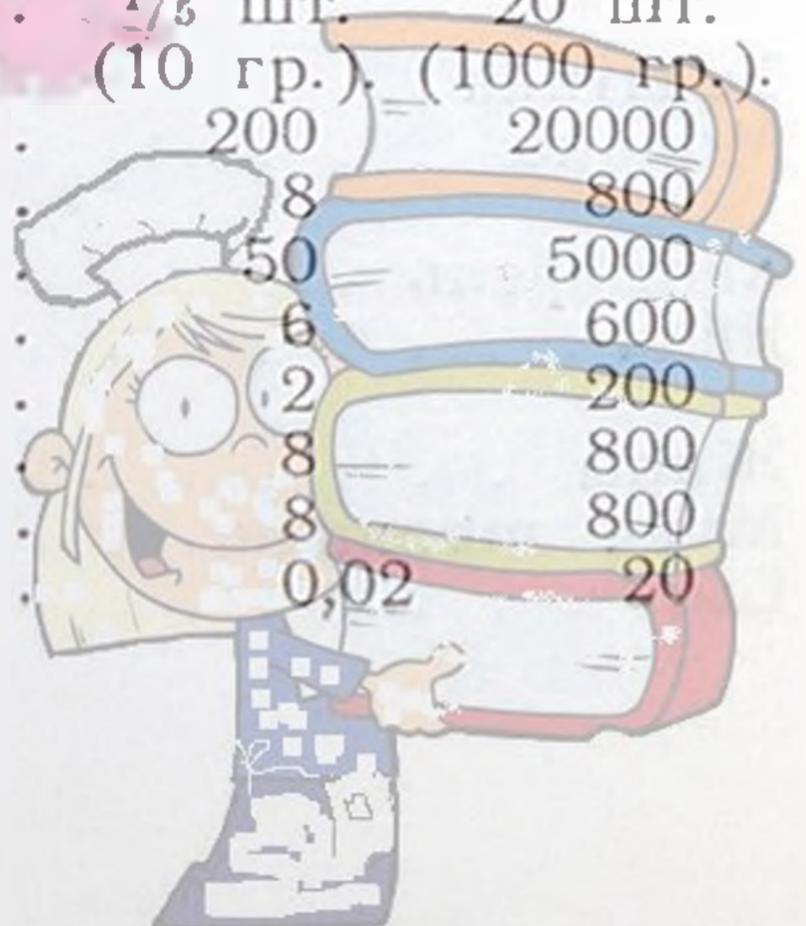
Сосиски	130	13000
Капуста квашен.	200	20000
Жиры	5	500
Морковь	12	1200
Лук	12	1200
Томат	16	1600
Мука пшеничн.	8	800
Сахар	4	400
Лавр. лист	0,9	20

30. Битки с картофелем, томатом и сметаной.

Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Жиры	8	800
Сметана	16	1600
Мука	8	800
Хлеб пшеничн.	20	2000
Сухари пшеничн.	10	1000
Перец	0,2	20

31. Мясной фаршмак.

Мясо	100	10000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт. (10 гр.)	20 шт. (1000 гр.)
Картофель	200	20000
Масло топлен.	8	800
Сельди	50	5000
Сухари пшеничн.	6	600
Мука пшеничн.	2	200
Томат	8	800
Лук	8	800
Перец	0,02	20



32. Голубцы в сметане с томатом.

Мясо	100	10000
Капуста бел. кочан.	200	20000
Рис	50	5000
Масло	8	800
Сметана	16	1600
Мука пшеничн.	8	800
Томат	8	800
Лук	8	800
Перец	0,2	20

33. Котлеты говяжьи фаршированные, молочный соус с картофелем.

Мясо	150	15000
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Яйца	$\frac{1}{3}$ шт. (10 гр.)	20 шт. (1000 гр.)
Картофель	300	30000
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Хлеб пшеничн.	20	2000
Сухари пшеничн.	12	1200
Шампиньоны	12	1200

34. Репа фаршированная мясом.

Репа	200	20000
Мясо	150	15000
Масло топлен.	8	800
Сметана	20	2000
Мука пшеничн.	8	800
Лук	12	1200
Перец	0,3	30



22. Ветчина с горошком.

Ветчина	100	10000
Горошек зеленый	36	3600
Масло топлен.	5	500

23. Печень с жареным картофелем.

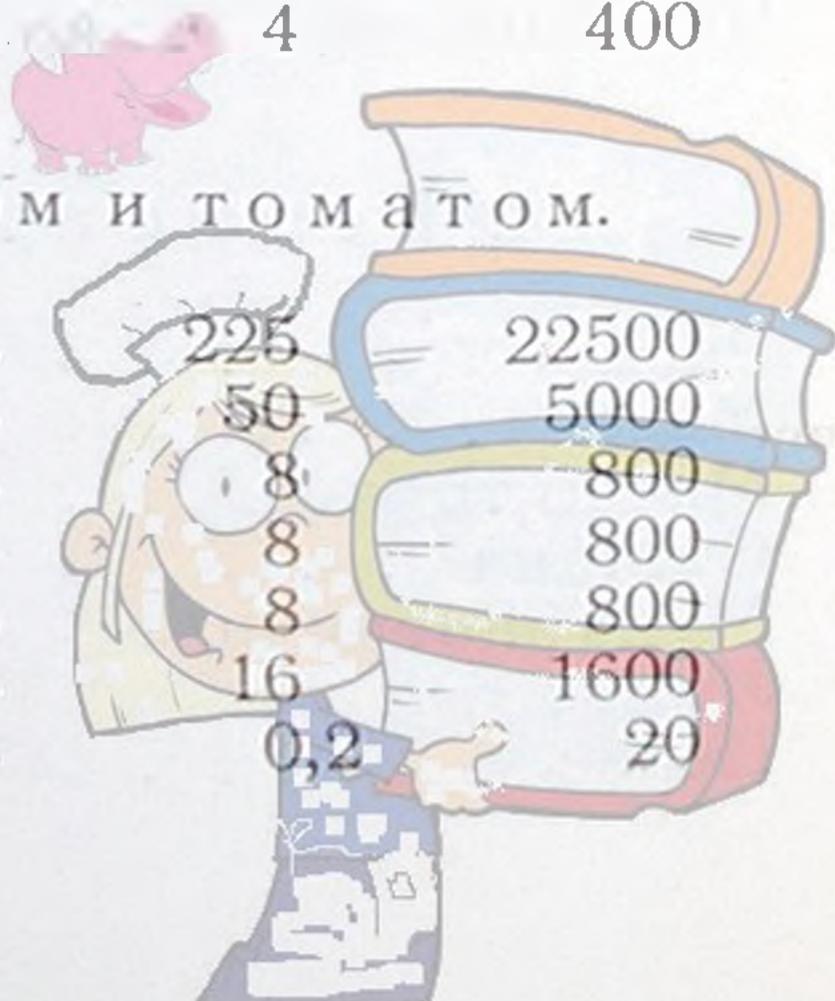
Печень	100	10000
Картофель	300	30000
Сметана	20	2000
Масло топлен.	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Лук	12	1200

24. Отбивное телячье мясо с картофелем.

Телятина	150	15000
Картофель	300	30000
Жиры	8	800
Мука пшеничн.	4	400
Сухари пшеничн.	12	1200
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт. (10 гр.).	20 шт. (1000 гр.).
Лимон	$\frac{1}{10}$ шт.	10 шт.
Капорцы	4	400

25. Баранина с рисом и томатом.

Баранина	225	22500
Рис	50	5000
Жиры	8	800
Лук	8	800
Морковь	8	800
Томат	8	800
Перец	16	1600
	0,2	20



38. Баклажаны фаршированные мясом и рисом в сметане.

Баклажаны	200	20000
Мясо	100	10000
Рис	20	2000
Сметана	16	1600
Масло топлен.	8	800
Сыр	10	1000
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,2	20

39. Яичница с ветчиной.

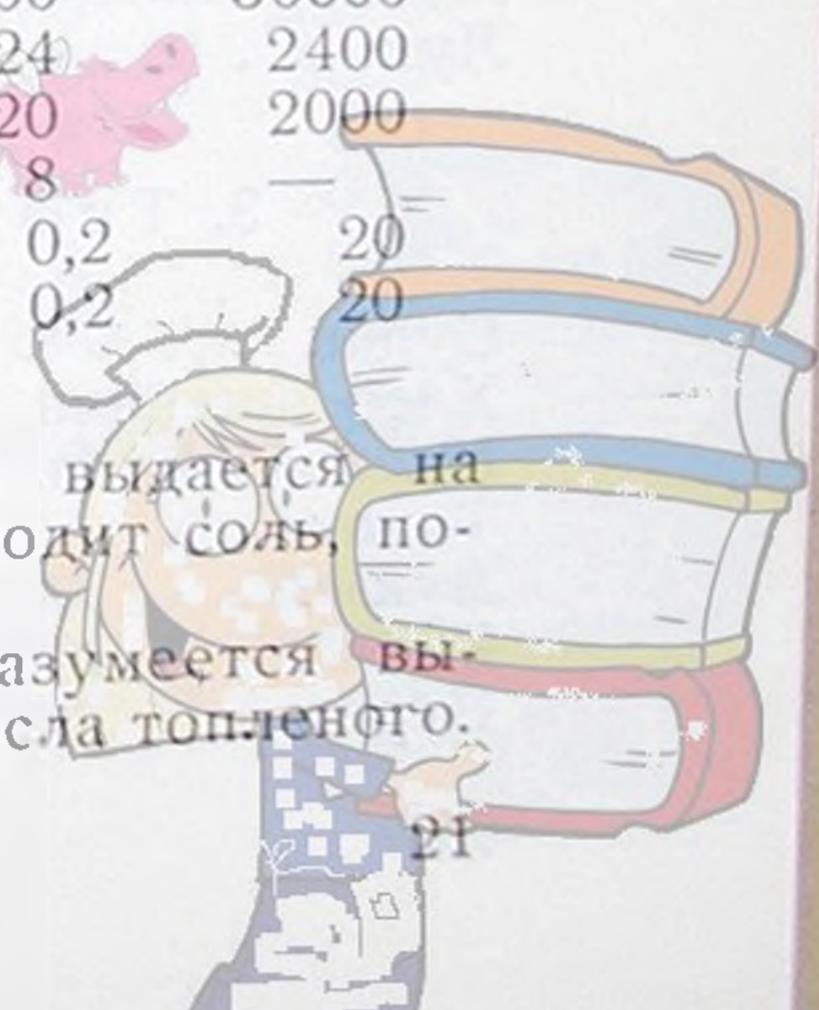
Яйца	3 шт. (150 гр.)	300 шт. (1500 гр.)
Молоко	1/4 ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Ветчина	50	5000
Масло топлен.	5	500

40. Картофель тушеный с мясом и луком в томате.

Мясо	150	15000
Картофель	300	30000
Лук	24	2400
Томат	20	2000
Жиры	8	—
Лавр. лист	0,2	20
Перец	0,2	20

Примечание: 1) Соль выдается на 100 пор.; в это количество входит соль, подаваемая на стол.

2) Под словом „жиры“ разумеется выдача 50% сала сырца и 50% масла топленого.



3. ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

1. Солянка рыбная на сковороде.

Судак (или другая рыба)	200	20000
Капуста квашен.	200	20000
Морковь	8	800
Лук	8	800
Томат	16	1600
Капорцы	2	200
Лимон	0,1 шт.	10 шт.
Масло топлен.	8	800
Сыр	5	500
Перец	0,2	20

2. Рыба жареная на сковороде с картошкой.

Судак (или другая рыба)	200	20000
Картофель	300	30000
Сметана	20	2000
Грибы сушен.	8	800
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт. (10 гр.)	20 шт. (1000 гр.)
Сухари пшеничн.	12	1200
Сыр	10	1000
Масло топлен.	8	800
Лук	12	1200

3. Тефтели рыбные с рисом.

Судак	200	20000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Масло топлен.	8	800
Томат	16	1600
Лук	12	1200
Рис	50	5000
Перец	0,2	20



4. Судак разварной с картофелем, соус томат.

Судак	200	20000
Картофель	300	30000
Масло топлен.	5	500
Мука пшеничн.	8	800
Томат	16	1600
Лук	6	600
Морковь	10	1000
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

5. Судак разварной, соус с яйцами и маслом.

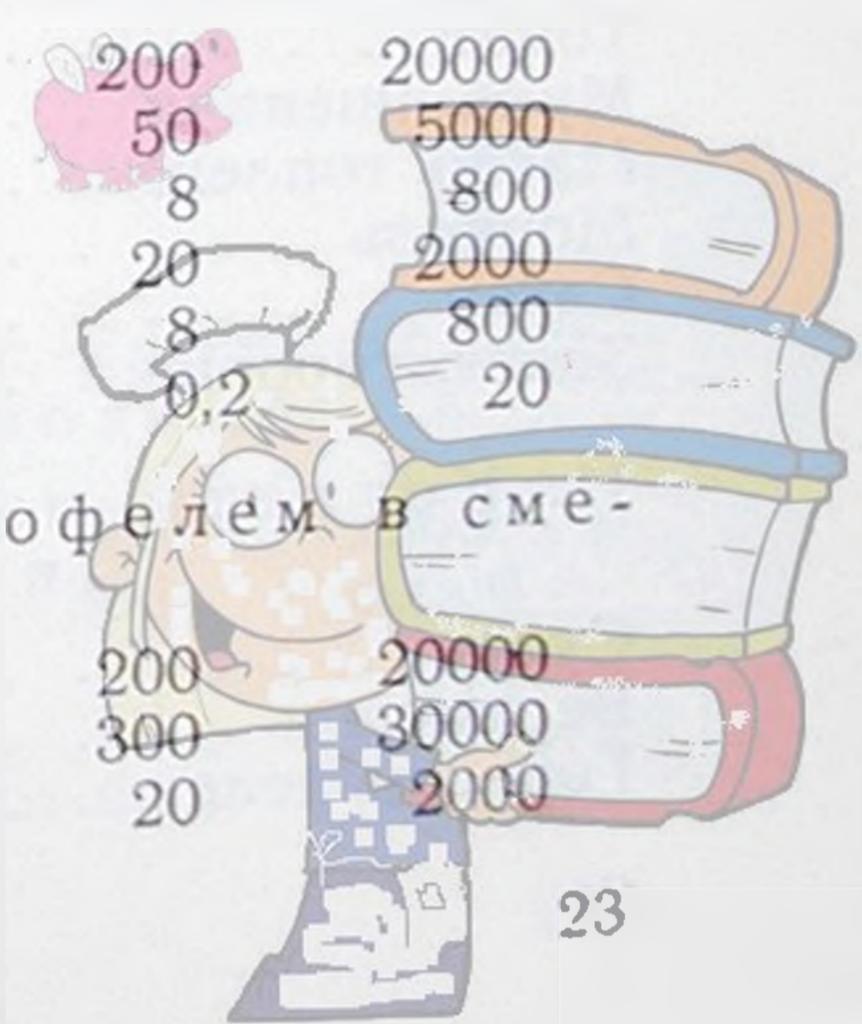
Судак	200	20000
Картофель	300	30000
Масло топлен.	10	1000
Яйца	$\frac{1}{3}$ шт. (16,5 гр.).	30 шт. (16,50 гр.).
Соль	5	500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

6. Жареный карп с гречневой кашей в сметане.

Карп	200	20000
Гречневая крупа	50	5000
Масло топлен.	8	800
Сметана	20	2000
Мука пшеничн.	8	800
Перец	0,2	20

7. Жареный лещ с картофелем в сметане.

Лещ	200	20000
Картофель	300	30000
Сметана	20	2000



Масло топлен.	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Перец	0,2	20

8. Жареные караси в сметане с картофелем.

Караси	200	20000
Картофель	300	30000
Сметана	20	2000
Масло топлен.	8	800
Мука пшеничн.	8	800
Перец	0,2	20

9. Жареный судак с гречневой кашей.

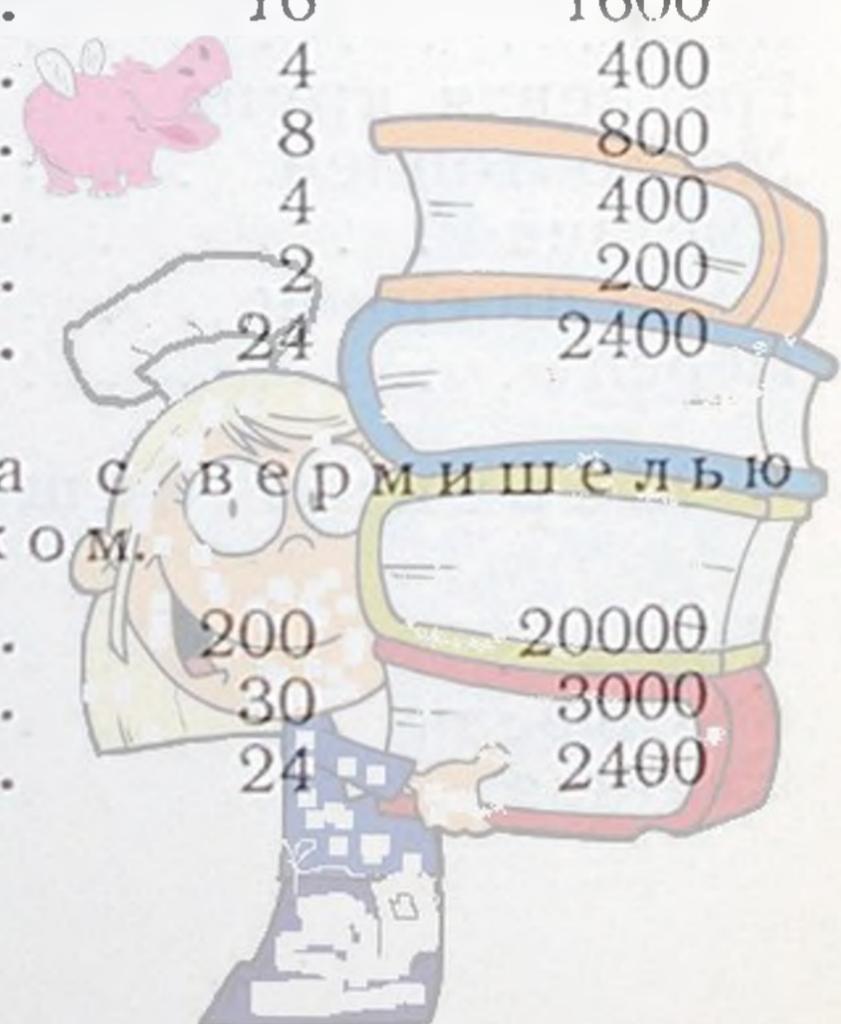
Судак	200	20000
Гречневая крупа	50	5000
Масло топлен.	8	800
Мука пшеничн.	4	400

10. Рыбные котлеты с зеленым горошком, соус томат.

Рыба	200	20000
Хлеб пшеничн.	20	2000
Сухари пшеничн.	10	1000
Томат	16	1600
Мука пшеничн.	4	400
Масло топлен.	8	800
Морковь	4	400
Сахар	2	200
Зелен. горошек	24	2400

11. Котлеты из судака с вермишелью и горошком.

Судак	200	20000
Вермишель	30	3000
Горошек зелен.	24	2400



Морковь	24	2400
Масло топлен.	10	1000
Мука пшеничн.	8	800
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Сахар	2	200
Перец	0,2	20

12. Пудинг из рыбы.

Рыба	200	20000
Яйца	1 шт.	100 шт.
Хлеб пшеничн.	40	4000
Масло топлен.	8	800
Молоко	$\frac{1}{4}$ стак. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Сухари пшеничн.	12	1200

13. Осетрина разварная, соус томат с картофелем.

Осетрина	200	20000
Картофель	300	30000
Томат	16	1600
Морковь	4	400
Масло топлен.	12	1200
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,2	20

14. Севрюга разварная с картофелем, соус хреновый холодный.

Севрюга	200	20000
Картофель	300	30000
Хрен	16	1600
Сахар	4	400
Уксус	$\frac{1}{40}$ бут.	$2\frac{1}{2}$ бут.



15. Белуга в рассоле.

Белуга	200	20000
Огурцы солен.	50	5000
Картофель	300	30000
Масло топлен.	16	1600
Мука пшеничн.	10	1000
Грибы сушен.	6	600
Лимонная кислота	0,25	25

16. Белуга разварная, соус томат с картофелем.

Белуга	200	20000
Картофель	300	30000
Томат	16	1600
Морковь	4	400
Мука пшеничн.	4	400
Масло топлен.	8	800
Лук	4	400
Перец	0,2	20

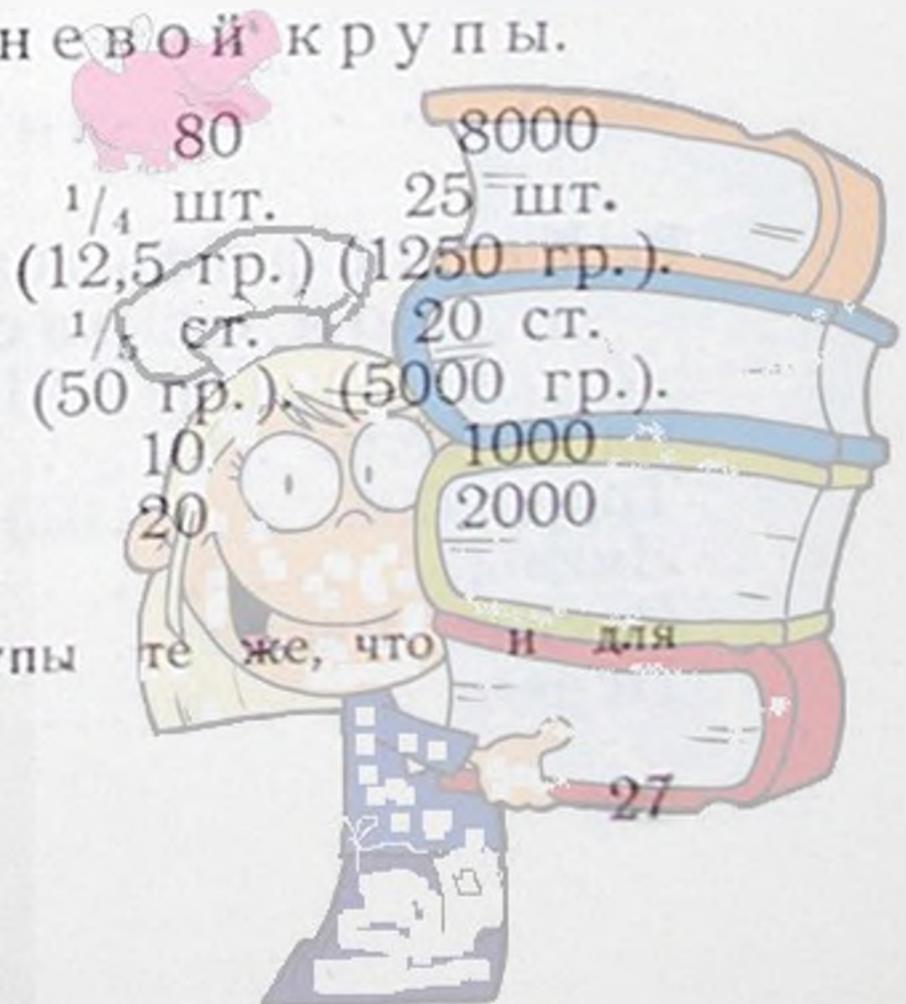
Примечание: Соль выдается на каждое блюдо по 5 грамм и из этого же количества выдается соль для стола.



II. Вторые блюда для удешевленных обедов ¹⁾.

	Количество продуктов на 1 порцию в граммах.	Количество продуктов на 100 порций в граммах.
1. Каша пшенная с салом или маслом.		
Крупка пшенная	100	10000
Масло топлен. (или сало)	20	2000
2. Каша гречневая с салом или маслом.		
Крупа гречневая (ядрица)	100	10000
Масло топлен. (или сало)	20	2000
3. Каша рисовая с маслом.		
Рис	100	10000
Масло топлен.	20	2000
4. Запеканка из гречневой крупы.		
Гречневая крупа (ядрица)	80	8000
Яйца	1/4 шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Молоко	1/4 ст. (50 гр.)	20 ст. (5000 гр.)
Масло топлен.	10	1000
Сахар	20	2000

¹⁾ Для удешевленных обедов супы средних.



5. Запеканка пшениная.

Пшено	70	7000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. (5000 гр.)
Масло топлен.	10	1000
Сахар	8	800

6. Картофель жареный с луком на растительном масле.

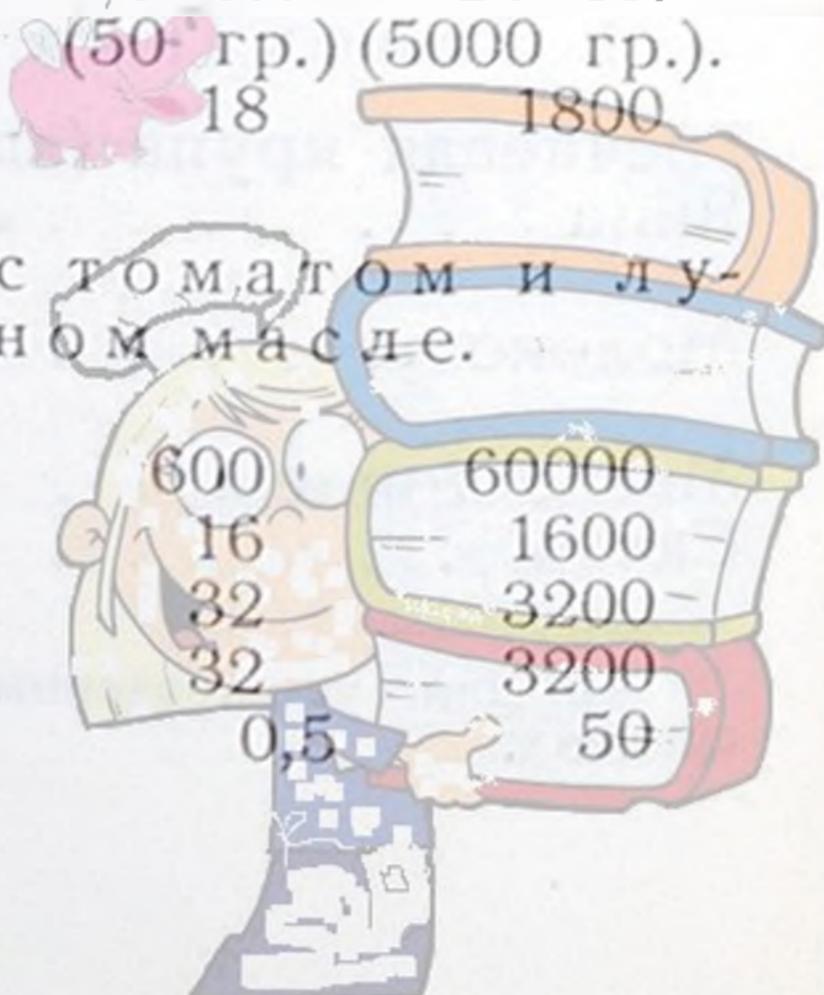
Картофель	600	60000
Лук	32	3200
Масло растит.	32	3200
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

7. Жареный картофель залитый яйцами.

Картофель	600	60000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. (5000 гр.)
Сало	18	1800

8. Картофель жареный с томатом и луком на растительном масле.

Картофель	600	60000
Томат	16	1600
Лук	32	3200
Растит. масло	32	3200
Перец	0,5	50



9. Картофель запеченый с творогом.

Картофель	600	60000
Творог	100	10000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. 5000 гр.)
Масло топлен.	10	1000
Сахар	20	2000

10. Макароны с маслом.

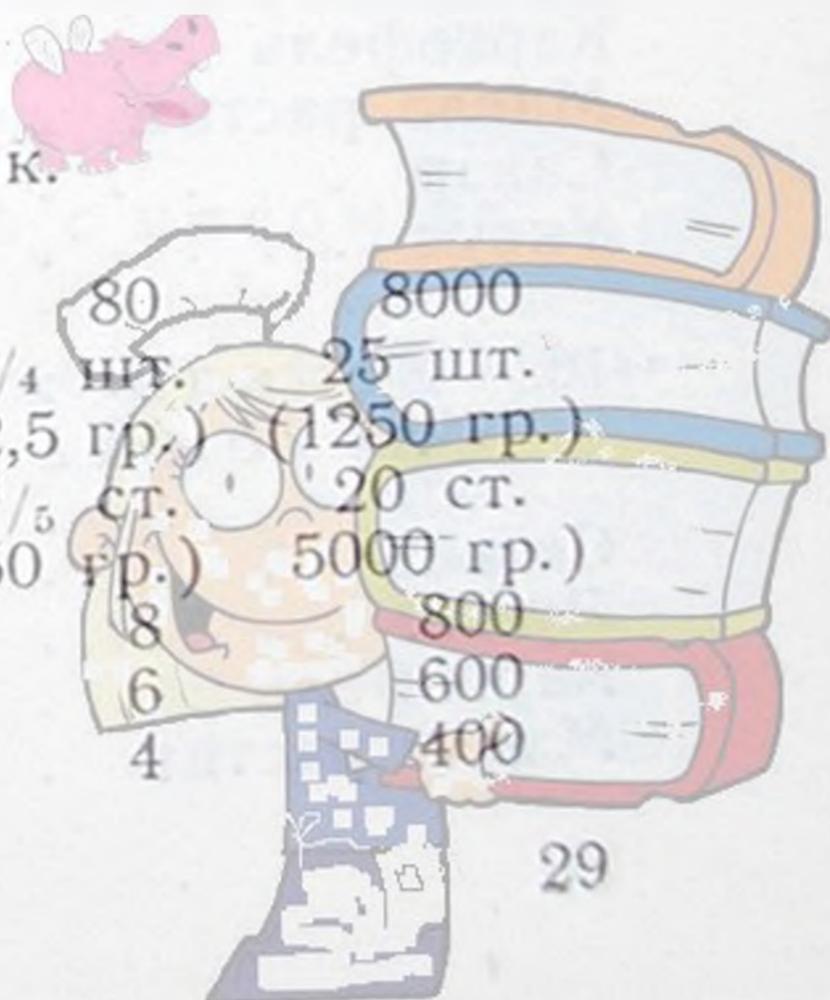
Макароны	100	10000
Масло топлен.	20	2000

11. Макаронник.

Макароны	80	8000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. 5000 гр.)
Масло топлен.	16	1600

12. Лапшевник.

Вермишель	80	8000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. 5000 гр.)
Масло топлен.	8	800
Сухари пшеничн.	6	600
Сахар	4	400



13. Картофельные котлеты с грибным соусом.

Картофель	400	40000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.).	25 шт. (1250 гр.).
Мука пшеничн.	24	2400
Грибы сушен.	12	1200
Лук	12	1200
Томат	8	800
Масло растит.	18	1800
Перец	0,2	20

14. Репа фаршированная пшенной кашей.

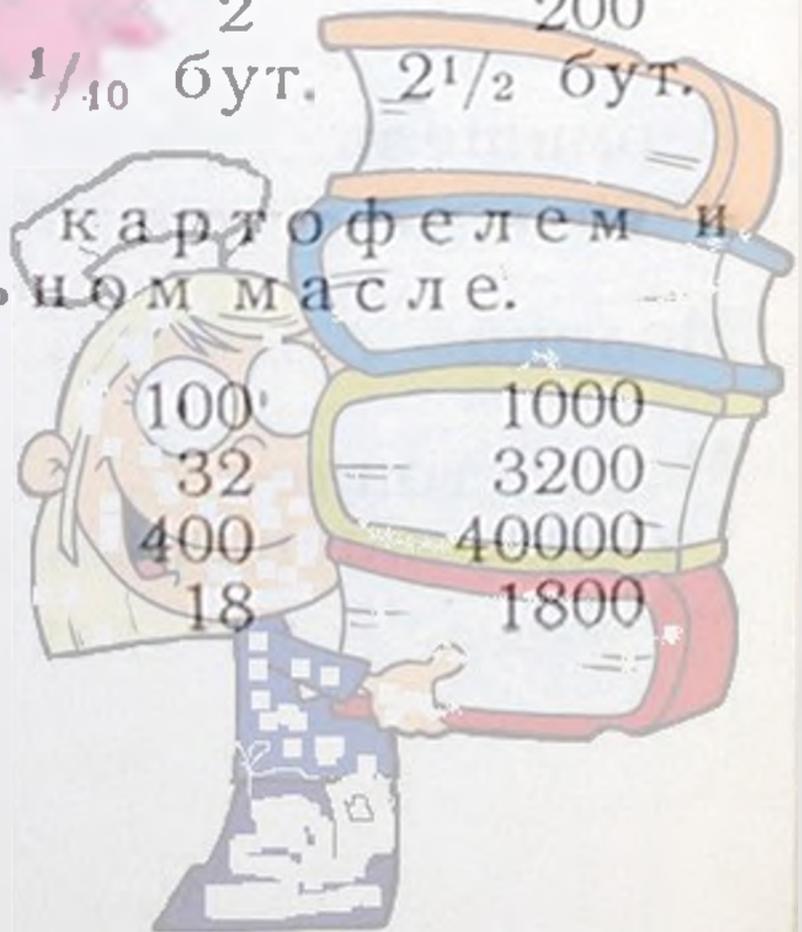
Репа	200	20000
Пшенная крупа	40	4000
Сметана	20	2000
Масло топлён.	12	1200
Мука пшеничн.	12	1200
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт. (25 гр.).	50 шт. (2500 гр.).

15. Сельдь с отварным картофелем.

Сельдь	100	10000
Картофель	400	40000
Масло растит.	4	400
Сахар	2	200
Уксус	$\frac{1}{10}$ бут.	$2\frac{1}{2}$ бут.

16. Сельдь жареная с картофелем и луком на растительном масле.

Сельдь	100	1000
Лук	32	3200
Картофель	400	40000
Масло растит.	18	1800



17. Судак фаршированный, молочный соус с картофелем.

Судак	100	10000
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.).	20 ст. (5000 гр.).
Яйца	$\frac{1}{8}$ шт. (6,25 гр.).	12 шт. (625 гр.).
Мука пшеничн.	20	2000
Картофель	300	30000
Сало	18	1800

18. Рыба жареная с картофелем.

Рыба	100	10000
Мука пшеничн.	10	1000
Картофель	400	40000
Масло растит.	18	1800

19. Овощи в молоке с грибами.

Морковь	100	10000
Репа	100	1000
Картофель	300	40000
Горошек зелен.	12	1200
Грибы сушен.	12	1200
Мука пшеничн.	4	400
Молоко	$\frac{1}{2}$ ст. (125 гр.).	50 ст. (12500 гр.).
Сахар	4	400
Масло тошлен.	8	800

20. Тушеный картофель с мясом на сале.

Картофель	400	40000
Мясо	60	6000
Томат	16	1600
Лук	16	1600
Сало	18	1800
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	10



21. Пролетарский (рубленый) шницель с картофелем.

Мясо	60	6000
Хлеб белый	20	2000
Сухари пшеничн.	10	1000
Картофель	400	40000
Мука пшеничн.	2	200
Томат	8	800
Сало	8	800

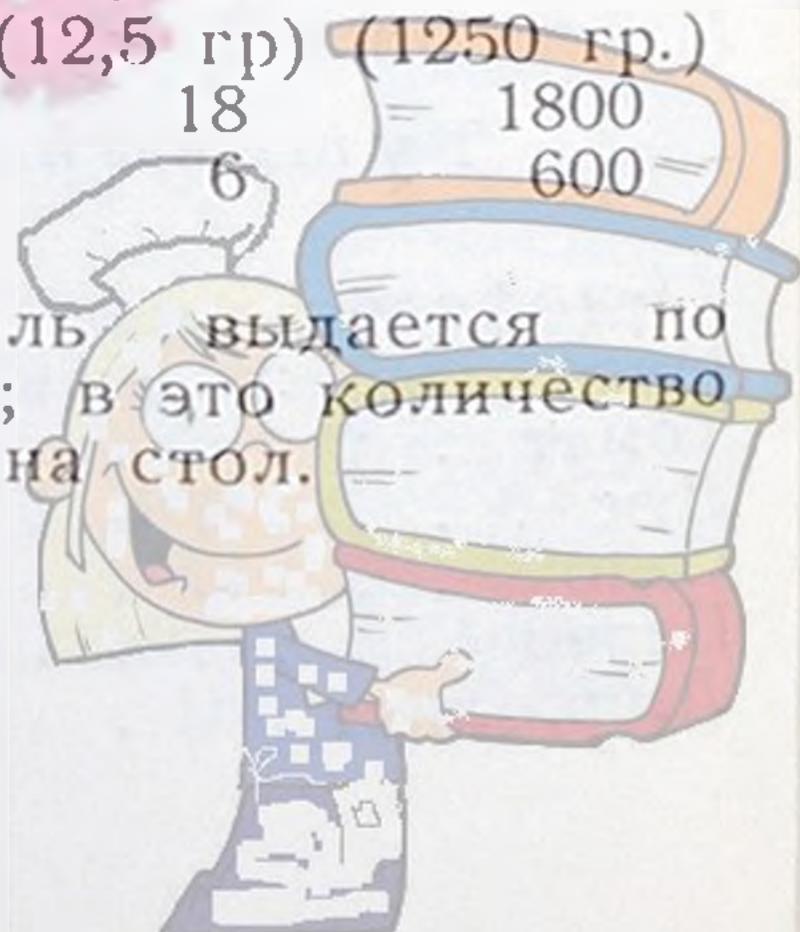
22. Форшмак мясной с картофелем.

Мясо	60	6000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт. (10 гр.)	20 шт. (1000 гр.)
Картофель	400	40000
Сельдь	50	5000
Сало	9	900
Лук	8	800
Сухари пшеничн.	6	600
Перец	0,3	30

23. Запеканка картофельная с мясом и салом.

Картофель	400	40000
Мясо	60	6000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт. (12,5 гр.)	25 шт. (1250 гр.)
Сало	18	1800
Сухари пшеничн.	6	600

Примечание. Соль выдается по 500 грамм на 100 порций; в это количество входит соль, подаваемая на стол.



III. Дешевые обеды с применением убойных отходов.

1. СУПЫ.

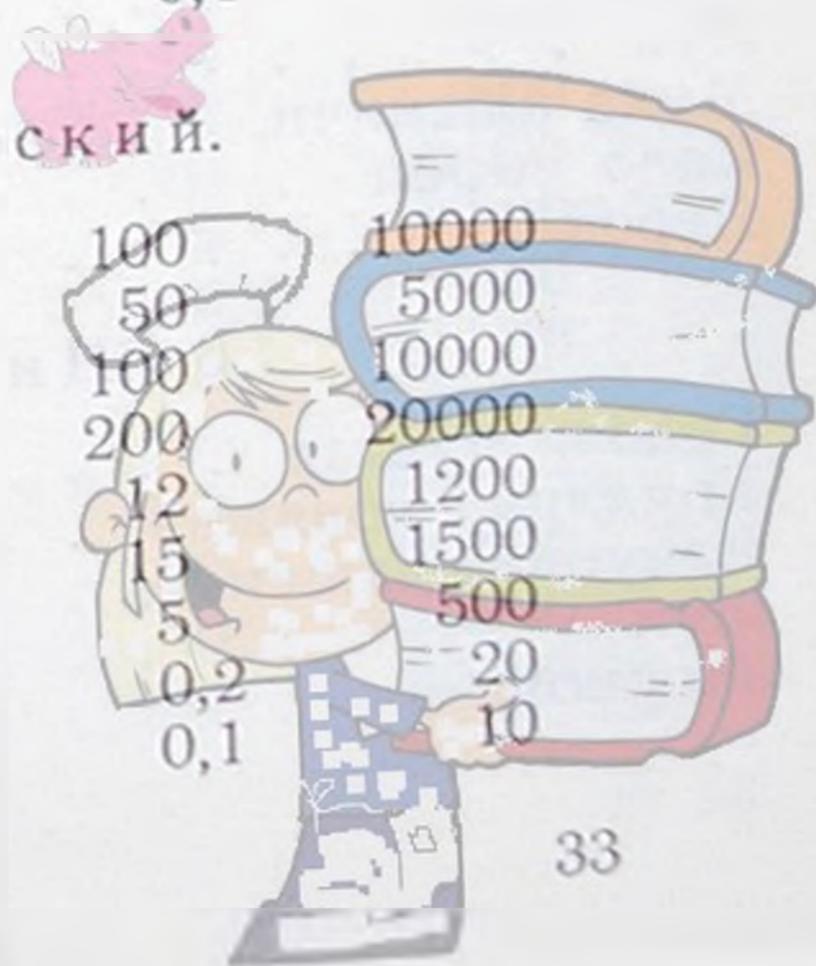
Количество продуктов на 1 порцию в граммах. Количество продуктов на 100 порций в граммах.

1. Суп с вермишелью.

Кости	100	10000
Грудинка говяжья	50	5000
Вермишель	40	4000
Лук	12	1200
Морковь	15	1500
Масло топлен.	5	500
Перец	0,2	20
Лавровый лист	0,1	10

2. Суп крестьянский.

Голова пустая	100	10000
Грудинка говяжья	50	5000
Капуста белая кочан.	100	10000
Картофель	200	20000
Лук	12	1200
Морковь	15	1500
Сало сырец	5	500
Перец	0,2	20
Лавровый лист	0,1	10



3. Суп перловый с картофелем.

	100	10000
Голова пустая	50	5000
Грудинка говяжья	30	3000
Перловая крупа	200	20000
Картофель	12	1200
Лук	15	1500
Морковь	5	500
Сало сырец	0,2	20
Перец	0,1	1,0
Лавр. лист		

4. Суп картофельный.

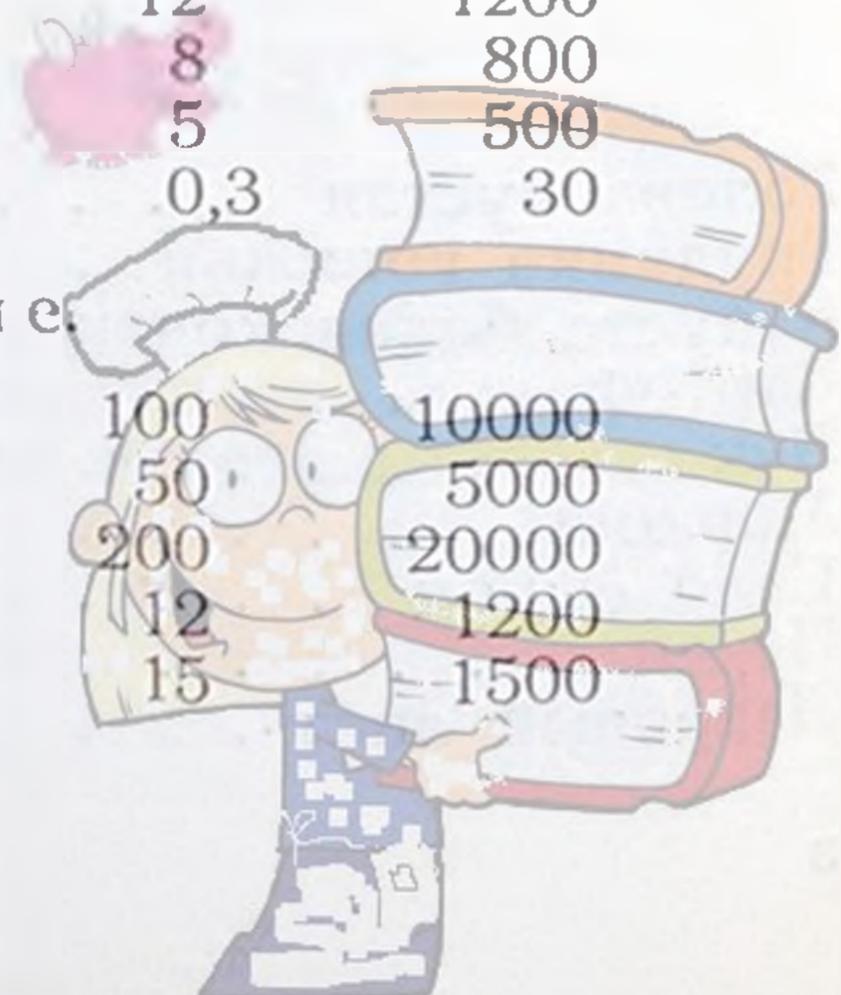
	100	10000
Голова пустая	50	5000
Грудинка говяжья	400	40000
Картофель	12	1200
Лук	15	1500
Морковь	5	500
Сало сырец	0,2	20
Перец	0,1	10
Лавр. лист		

5. Суп гороховый.

	100	10000
Ноги говяжьи	50	5000
Грудинка говяжья	50	5000
Горох	12	1200
Лук	8	800
Мука пшеничн.	5	500
Сало сырец	0,3	30
Перец		

6. Щи кислые.

	100	10000
Голова пустая	50	5000
Грудинка говяжья	200	20000
Капуста квашен.	12	1200
Лук	15	1500
Морковь		



Картофель	100	10000
Томат	10	1000
Мука пшеничн.	8	800
Сало сырец	5	500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

7. Щи свежие.

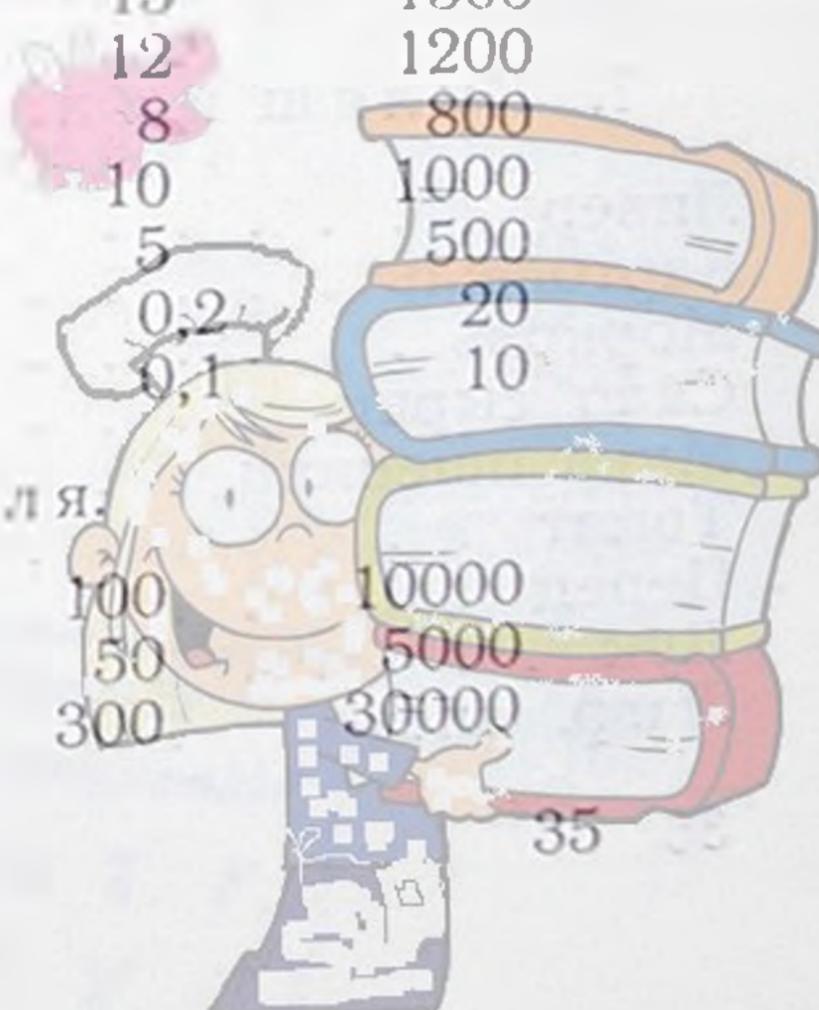
Голова пустая	100	10000
Грудинка говяжья	50	5000
Капуста белая кочан.	200	20000
Картофель	100	10000
Лук	12	1200
Мука пшеничн.	8	800
Морковь	15	1500
Томат	10	1000
Сало сырец	5	500
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,2	20

8. Щи из шинкованной капусты.

Голова пустая	100	10000
Грудинка говяжья	50	5000
Капуста шинкован.	200	2000
Картофель	100	1000
Морковь	15	1500
Лук	12	1200
Мука пшеничн.	8	800
Томат	10	1000
Сало сырец	5	500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

9. Щи из щавеля.

Голова пустая	100	10000
Грудинка говяжья	50	5000
Щавель	300	30000



Лук	15	1500
Морковь	10	1000
Картофель	100	10000
Мука пшеничн.	15	1500
Сало сырец	5	5000
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

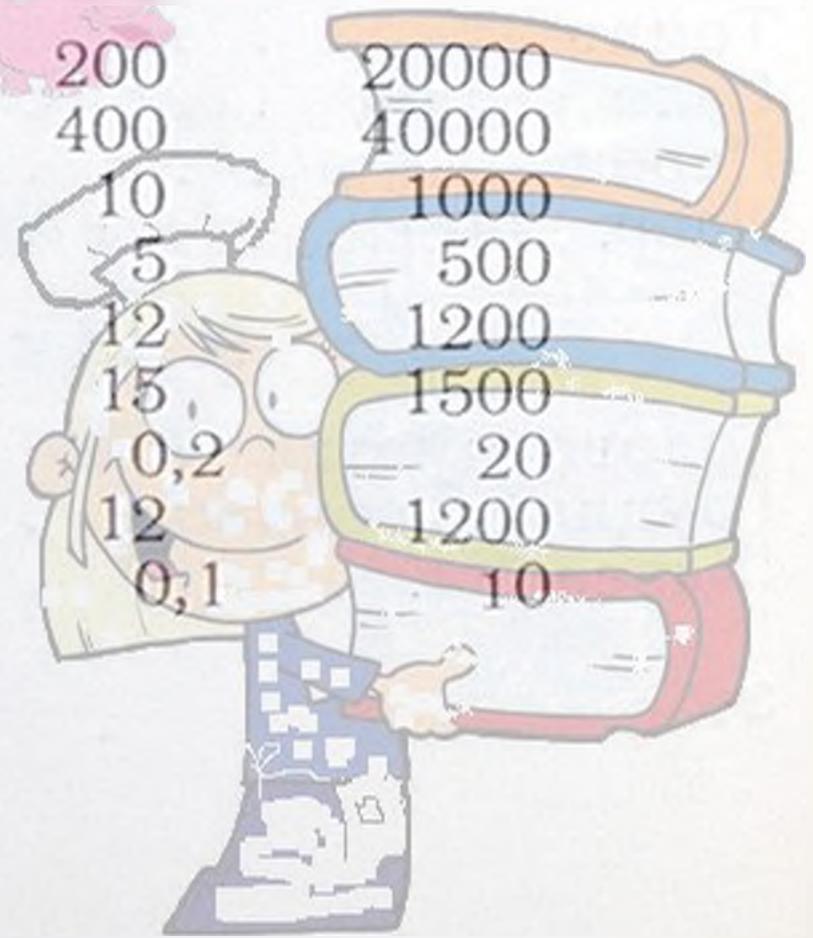
10. Борщ украинский.

Голова пустая	100	10000
Грудинка говяжья	50	5000
Свекла	100	10000
Картофель	100	10000
Капуста белая кочан.	50	5000
Лук	12	1200
Морковь	20	2000
Томат	15	1500
Мука пшеничн.	8	800
Сало сырец	5	500
Перец	0,2	20
Уксус	$1/40$ бут.	$2\frac{1}{2}$ бут.
Лавр. лист	0,1	10

2. ВТОРЫЕ БЛЮДА.

1. Гуляш из ливера с картофелем.

Ливер	200	20000
Картофель	400	40000
Морковь	10	1000
Сало сырец	5	500
Мука пшеничн.	12	1200
Томат	15	1500
Перец	0,2	20
Лук	12	1200
Лавр. лист	0,1	10



2. Печень в соусе с отварным картофелем.

Печень	100	10000
Картофель	400	40000
Лук	12	1200
Томат	15	1500
Мука пшеничн.	20	2000
Сало сырец	5	500

3. Запеканка картофельная с печенью и ливером.

Ливер	100	10000
Печень	25	2500
Картофель	600	6000
Сало сырец	10	1000
Сухари пшеничн.	10	1000

4. Разварная свиная голова в томате с картофелем.

Голова свиная пустая	200	20000
Картофель	400	40000
Лук	12	1200
Томат	15	1500
Мука пшеничн.	8	800

5. Солянка из капусты.

Голова свиная пустая	200	20000
Капуста квашен.	300	30000
Лук	15	1500
Мука пшеничн.	8	800
Сахар	5	500
Перец	0,2	20
Уксус	бут. 2 1/2	бут. 500
Сало сырец	5	10
Лавр. лист	0,1	



6. Грудинка разварная с хреном и картофелем.

Говяжья грудинка	150	15000
Картофель	400	40000
Хрен	10	1000
Мука пшеничн.	8	800
Сало сырец	5	500
Уксус	$\frac{1}{40}$ б.	$2\frac{1}{2}$ б.

7. Макароны с ливером.

Ливер	250	25000
Макароны	60	6000
Сало сырец	5	500

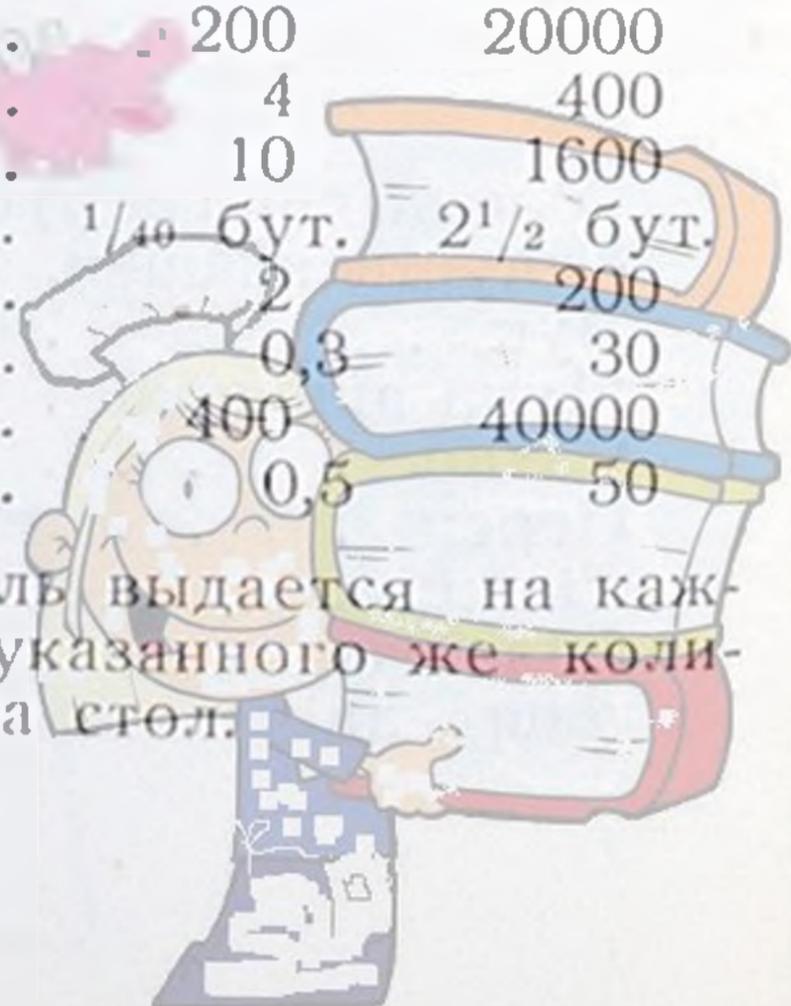
8. Пирог с ливером.

Мука пшеничн.	100	10000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Дрожжи	1	100
Ливер	150	15000
Лук	5	500
Сахар	5	500
Масло растит.	15	1500

9. Студень с хреном и отварным картофелем.

Ноги говяжьи	200	20000
Желатин	4	400
Хрен	10	1600
Уксус	$\frac{1}{40}$ бут.	$2\frac{1}{2}$ бут.
Сахар	2	200
Лавр. лист	0,3	30
Картофель	400	40000
Перец	0,5	50

Примечания: Соль выдается на каждую порцию 5 гр., из указанного же количества отпускается и на стол.



IV. Улучшенные обеды.

1. СУПЫ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ.

Количество
продуктов
на 1 порцию
в граммах.

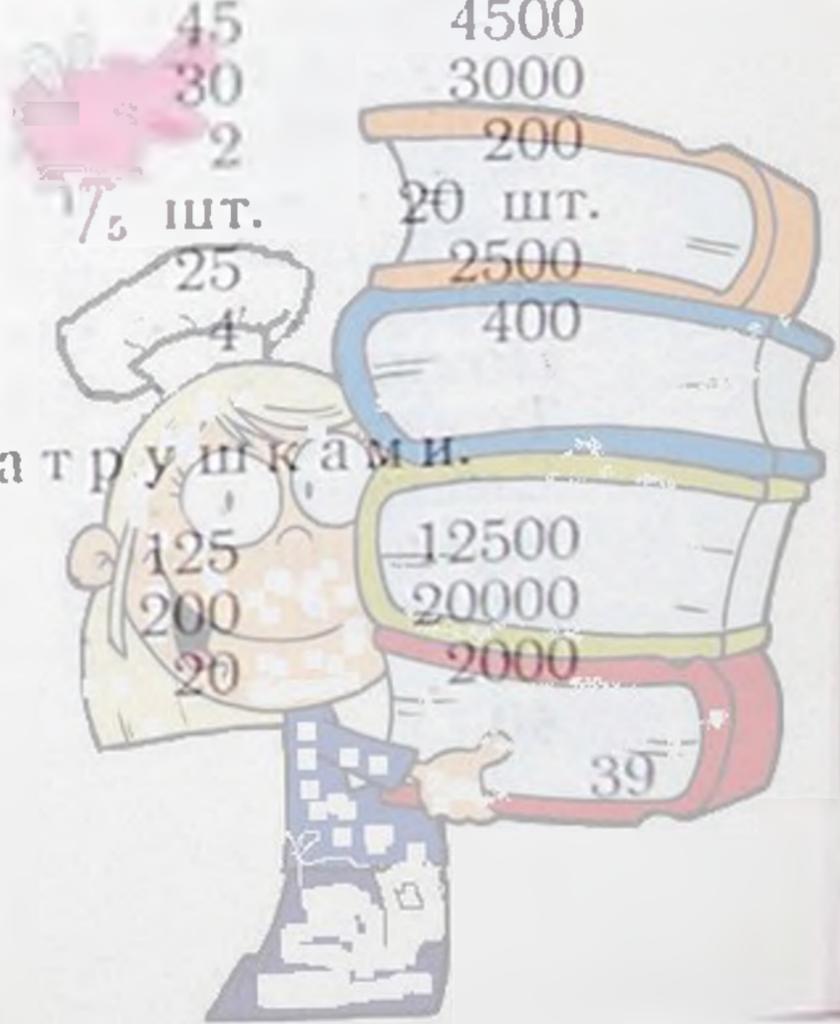
Количество
продуктов
на 100 порций
в граммах.

1. Щи свежие с ватрушками.

Мясо	125	12500
Капуста бел. кочанн.	200	20000
Морковь	20	2000
Петрушка	15	1500
Лук	16	1600
Томат пюре	16	1600
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20
Жиры	12	1200
Мука пшеничн.	45	4500
Творог	30	3000
Дрожжи	2	200
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Сметана	25	2500
Сахар	4	400

2. Щи суточные с ватрушками.

Мясо	125	12500
Капуста квашен.	200	20000
Морковь	20	2000



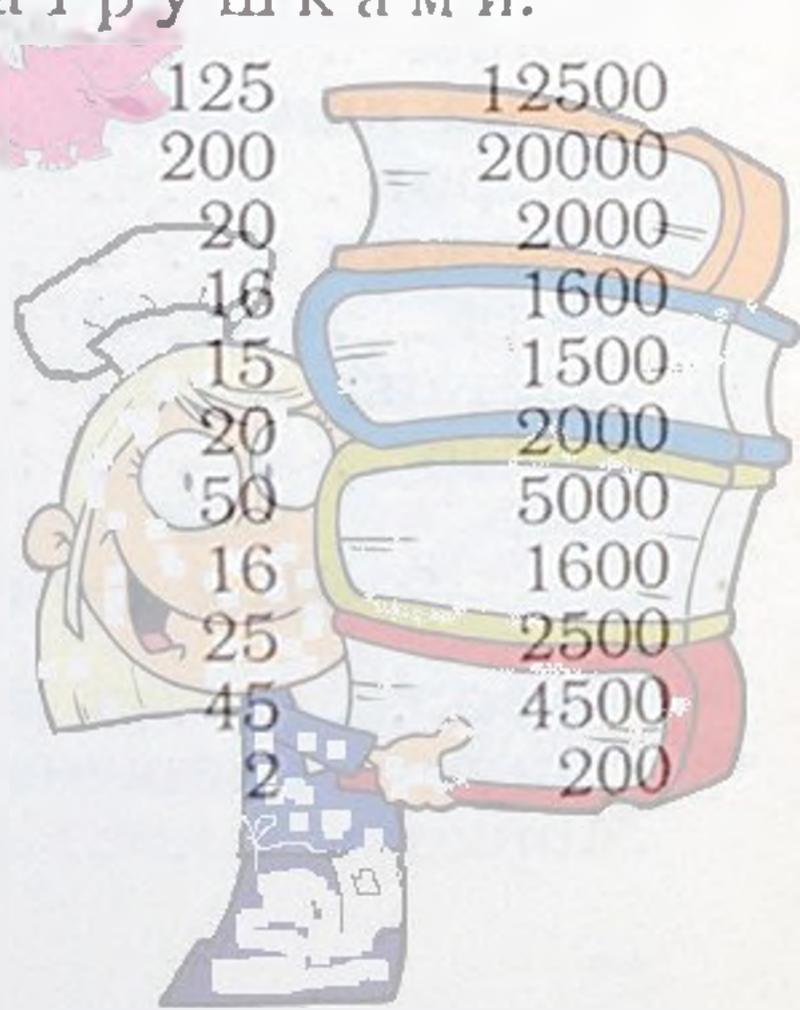
Лук	16	1600
Петрушка	15	1500
Томат пюре	16	1600
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20
Мука пшеничн.	45	4500
Творог	30	3000
Сметана	25	2500
Дрожжи	2	200
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Жиры	12	1200

3. Щи мавританские.

Мясо	125	12500
Капуста белая кочан.	200	20000
Морковь	25	2500
Картофель	100	10000
Грибы свежие	50	5000
Зелен. горошек	24	2400
Лук	16	1600
Парей	20	2000
Жиры	12	1200
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

4. Щи кислые из шинкованной капусты с помидорами и ватрушками.

Мясо	125	12500
Капуста шинкован.	200	20000
Морковь	20	2000
Лук	16	1600
Петрушка	15	1500
Парей	20	2000
Помидоры	50	5000
Томат пюре	16	1600
Сметана	25	2500
Мука пшеничн.	45	4500
Дрожжи	2	200



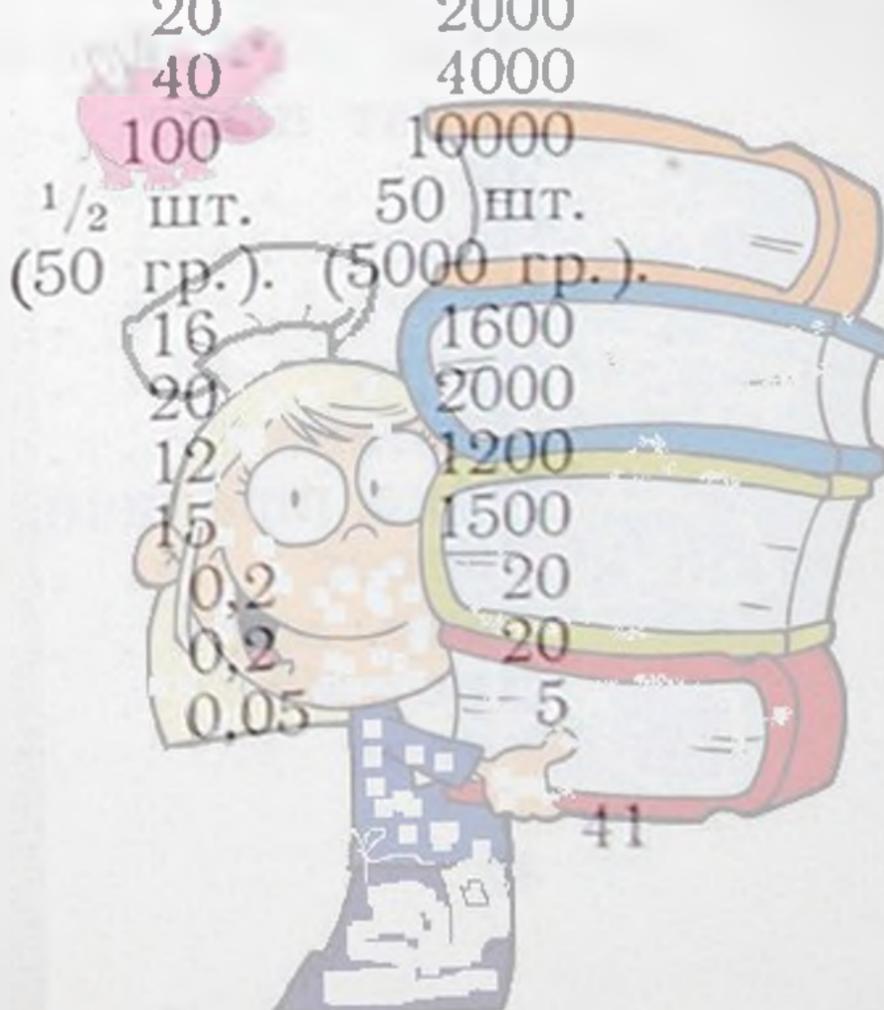
Творог	30	3000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Жиры	12	1200
Сахар	4	400
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

5. Рассольник с почками.

Мясо	100	10000
Почки	50	5000
Парей	20	2000
Огурцы солен.	$\frac{1}{2}$ шт. (50 гр.).	50 шт. (5000 гр.).
Капуста квашен.	100	10000
Жиры	12	1200
Лук	16	1600
Сметана	20	2000
Мука пшеничн.	15	1500
Перец	0,2	20
Зелен. петрушка	0,05	5
Лавр. лист	0,2	20

6. Рассольник с потрохами.

Мясо.	75	7500
Потроха	100	10000
Парей	20	2000
Сельдерей	20	2000
Петрушка	40	4000
Капуста квашен.	100	10000
Огурцы солен.	$\frac{1}{2}$ шт. (50 гр.).	50 шт. (5000 гр.).
Лук	16	1600
Сметана	20	2000
Жиры	12	1200
Мука пшеничн.	15	1500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20
Зелен. петрушка	0,05	5

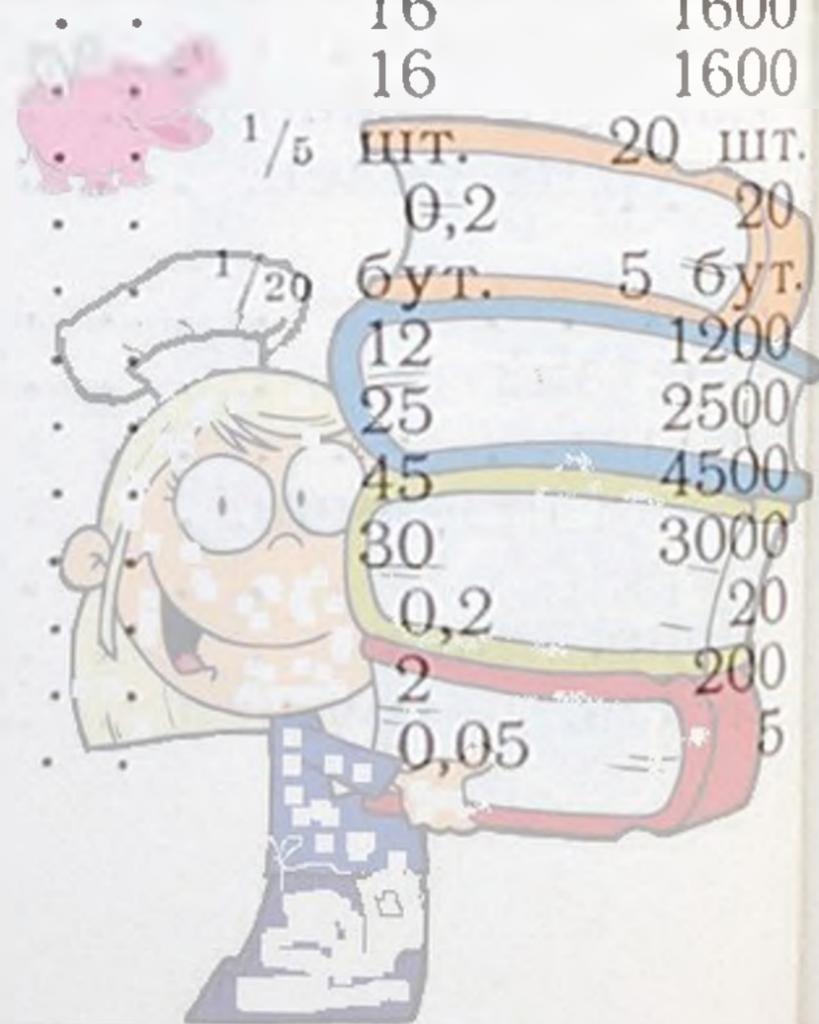


7. Борщ украинский с ватрушками.

Мясо	100	10000
Ветчина (кость)	100	10000
Свекла	100	10000
Капуста белая кочан.	100	10000
Морковь	25	2500
Лук	20	2000
Помидоры	50	5000
Томат пюре	16	1600
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20
Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.
Жиры	12	1200
Мука пшеничн.	45	4500
Творог	30	3000
Дрожжи	2	200
Сметана	25	2500
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Укроп	0,5	5

8. Борщ флотский с ватрушками.

Мясо	100	10000
Ветчина (кость)	100	10000
Свекла	100	10000
Капуста белая кочан.	100	10000
Морковь	25	2500
Лук	16	1600
Томат пюре	16	1600
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Перец	0,2	20
Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.
Жиры	12	1200
Сметана	25	2500
Мука пшеничн.	45	4500
Творог	30	3000
Лавр. лист	0,2	20
Дрожжи	2	200
Укроп	0,05	5



9. Лапша домашняя.

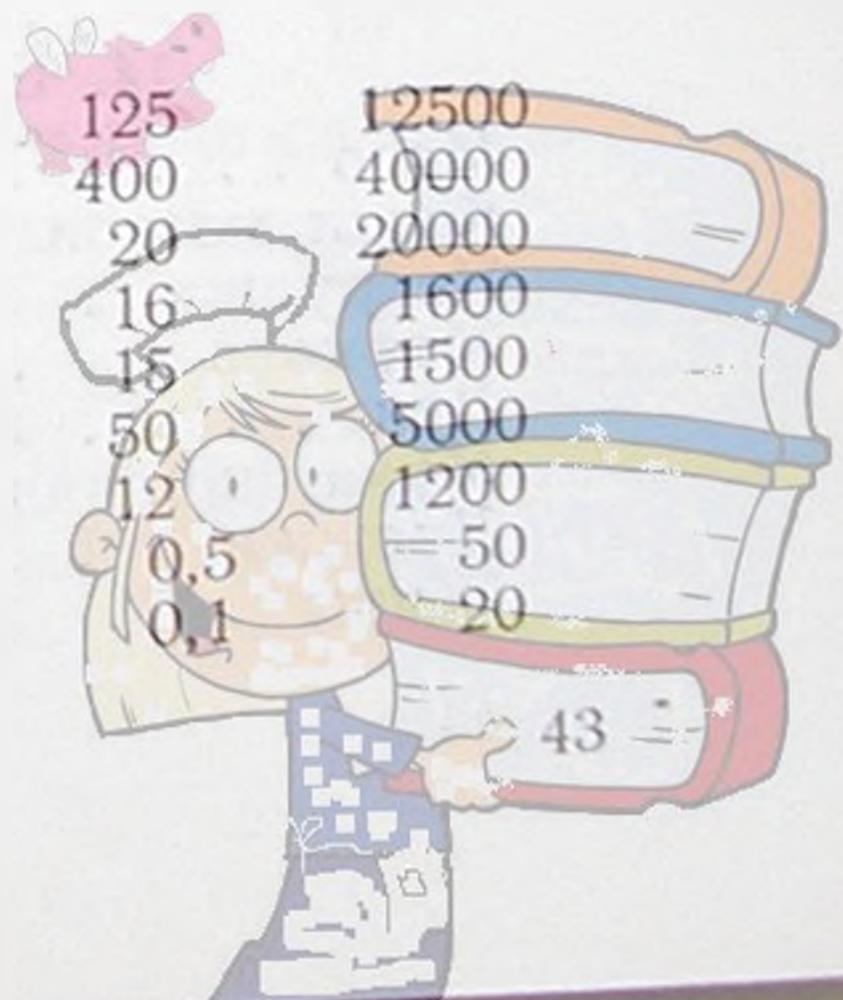
Мясо	125	12500
Мука пшеничн.	30	3000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Лук	24	2400
Петрушка	10	1000
Морковь	15	1500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

10. Суп крестьянский с пирожками.

Мясо	125	12500
Картофель	400	40000
Морковь	15	1500
Лук	12	1200
Петрушка	10	1000
Перец	0,5	50
Мука пшеничн.	30	3000
Дрожжи	2	200
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Жиры	12	1200
Лавр. лист	0,2	20

11. Похлебка. (Суп картофельный со свежими грибами).

Мясо	125	12500
Картофель	400	40000
Морковь	20	20000
Лук	16	1600
Петрушка	15	1500
Грибы свежие	50	5000
Жиры	12	1200
Перец	0,5	50
Лавр. лист	0,1	20



12. Бульон с пельменями.

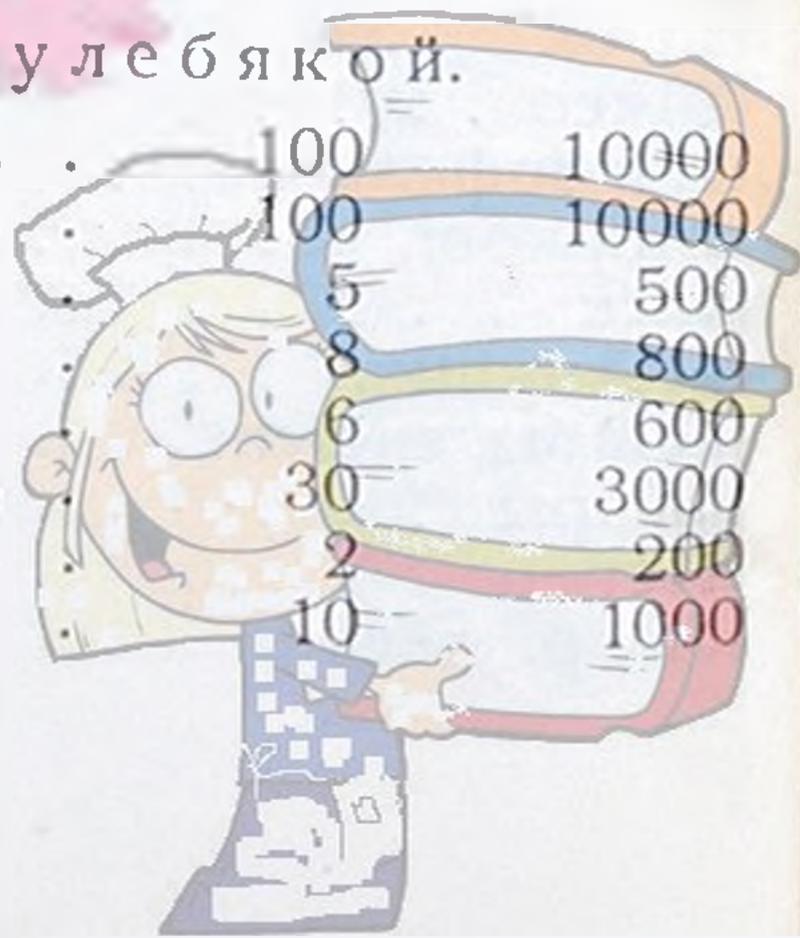
Мясо	100	10000
Кости мозговые	100	10000
Лук	12	1200
Морковь	8	800
Петрушка	5	500
Мука пшеничн.	30	3000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,1	10

13. Бульон с кореньями и пирожками

Мясо	100	10000
Кости мозгов.	100	10000
Морковь	25	2500
Петрушка	15	1500
Горошек зелен.	12	1200
Бобы зеленые	12	1200
Цветная капуста	20	2000
Лук	8	800
Мука пшеничн.	30	3000
Дрожжи	2	200
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Жиры	10	1000
Сахар	4	400
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,1	10

14. Бульон с кулебякой.

Мясо	100	10000
Кости мозгов.	100	10000
Петрушка	5	500
Морковь	8	800
Лук	6	600
Мука пшеничн.	30	3000
Дрожжи	2	200
Жиры	10	1000



Яйца	¹ / ₅ шт.	20 шт.
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,1	10

15. Бульон с гренками.

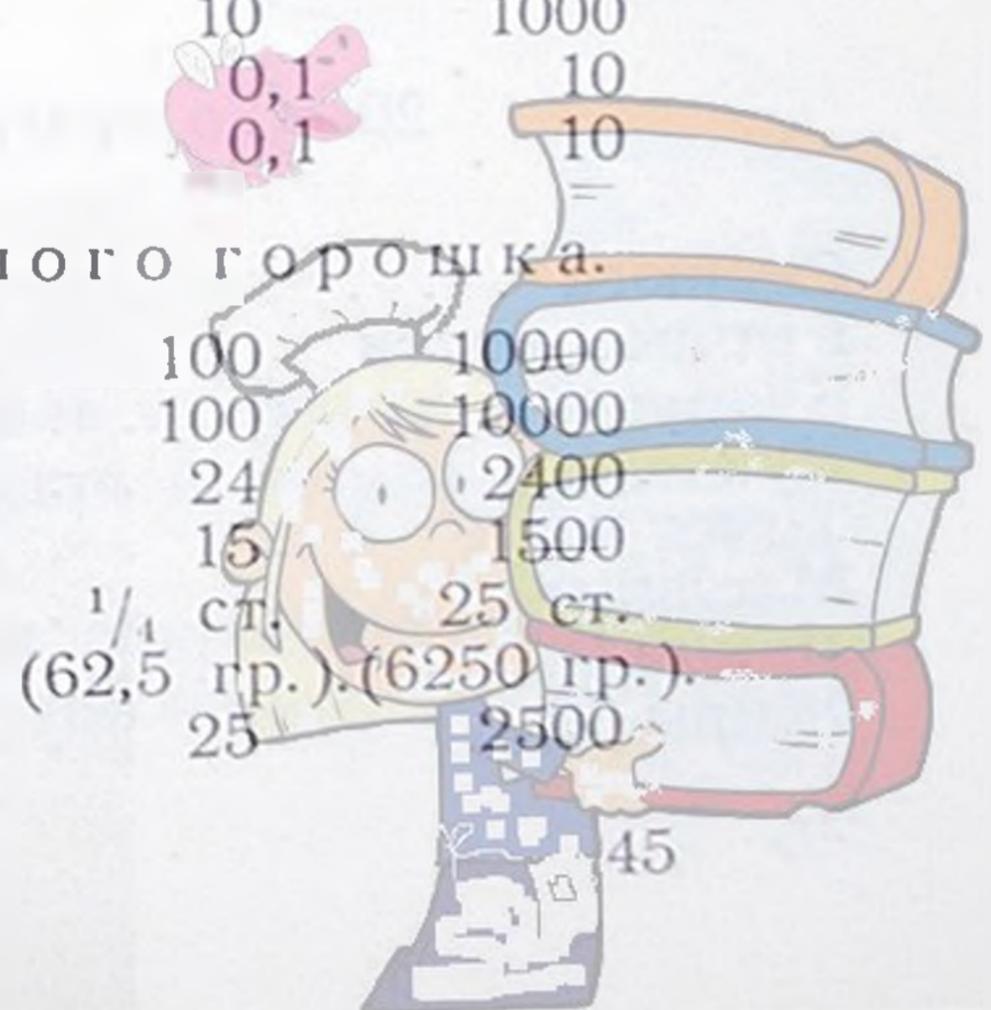
Мясо	100	10000
Кости мозгов.	100	10000
Морковь	8	800
Лук	6	600
Петрушка	5	500
Хлеб белый	100	10000
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,1	10

16. Бульон с рисом, овощами и пирожками.

Мясо	100	10000
Кости мозгов.	100	10000
Морковь	25	2500
Рис	30	3000
Лук	10	1000
Петрушка	5	500
Мука пшеничн.	30	3000
Яйца	¹ / ₅ шт.	20 шт.
Дрожжи	2	200
Жиры	10	1000
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,1	10

17. Суп пюре из зеленого горошка.

Мясо	100	10000
Кости мозгов.	100	10000
Зелен. горошек	24	2400
Мука пшеничн.	15	1500
Молоко	¹ / ₄ ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Масло сливочное	25	2500



18. Суп пюре из картофеля.

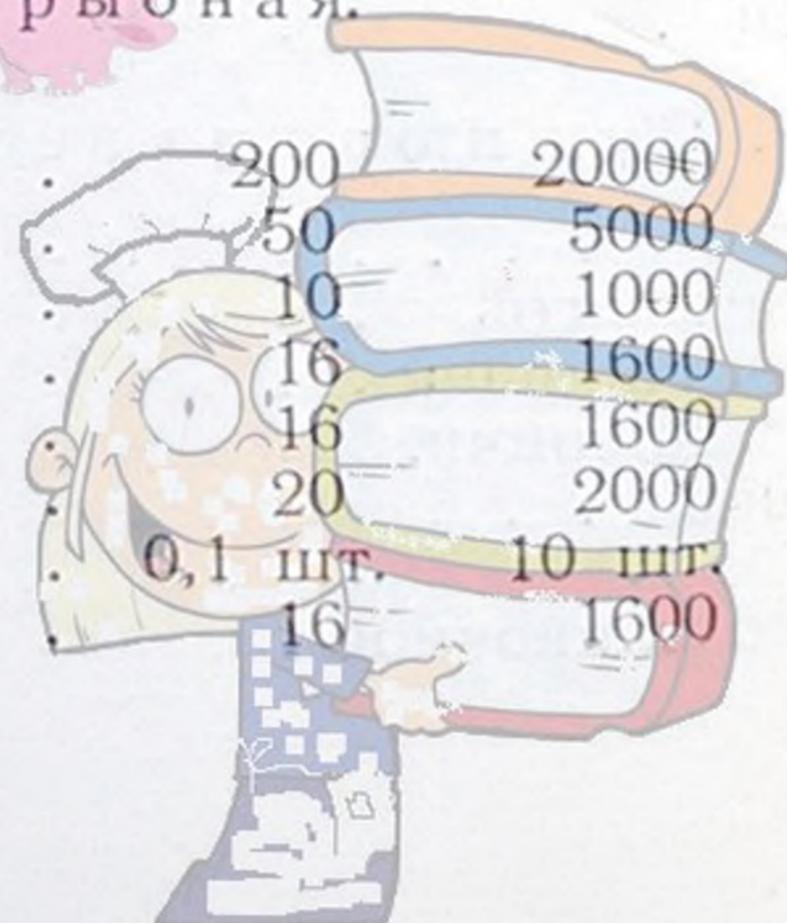
Мясо	100	10000
Кости мозгов	100	10000
Картофель	300	30000
Мука пшеничн.	15	1500
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст. (62,5 гр.).	25 ст. (6250 гр.).
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	20 шт.
Масло сливочное	25	2500

19. Уха бурлацкая с растегаями.

Судак	200	20000
Лук	25	2500
Картофель	300	30000
Мука пшеничн.	30	3000
Вязига	20	2000
Дрожжи	2	200
Яйца	$\frac{1}{6}$ шт.	20 шт.
Жиры	12	1200
Перец	0,5	20
Лавр. лист	0,1	10

20. Солянка рыбная.

Севрюга	200	20000
Рыбные кости	50	5000
Капорцы	10	1000
Лук	16	1600
Томат-пюре	16	1600
Маслины	20	2000
Лимон	0,1 шт.	10 шт.
Жиры	16	1600



21. Уха из судака с растегаями.

Судак	200	20000
Лук	10	1000
Мука пшеничн.	30	3000
Вязига	20	2000
Яйца	¹ / ₂ шт.	20 шт.
Дрожжи	2	200
Жиры	10	1000
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10
Икра (на оттяжку)	10	1000

22. Похлебка рыбная.

Судак	200	20000
Картофель	300	30000
Лук	16	1600
Морковь	15	1500
Петрушка	10	1000
Жиры	12	1200
Соль	5	500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

Примечания: 1) Соль выдается 5 грамм на каждую порцию с подачей из указанного количества на стол.

2) Под наименованием „жиры“ разумеется 50% сала сырца и 50% топленого масла.



2. ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА.

1. Лангет соус пикан с картофелем.
(Жареное мясо с острым соусом и луком).

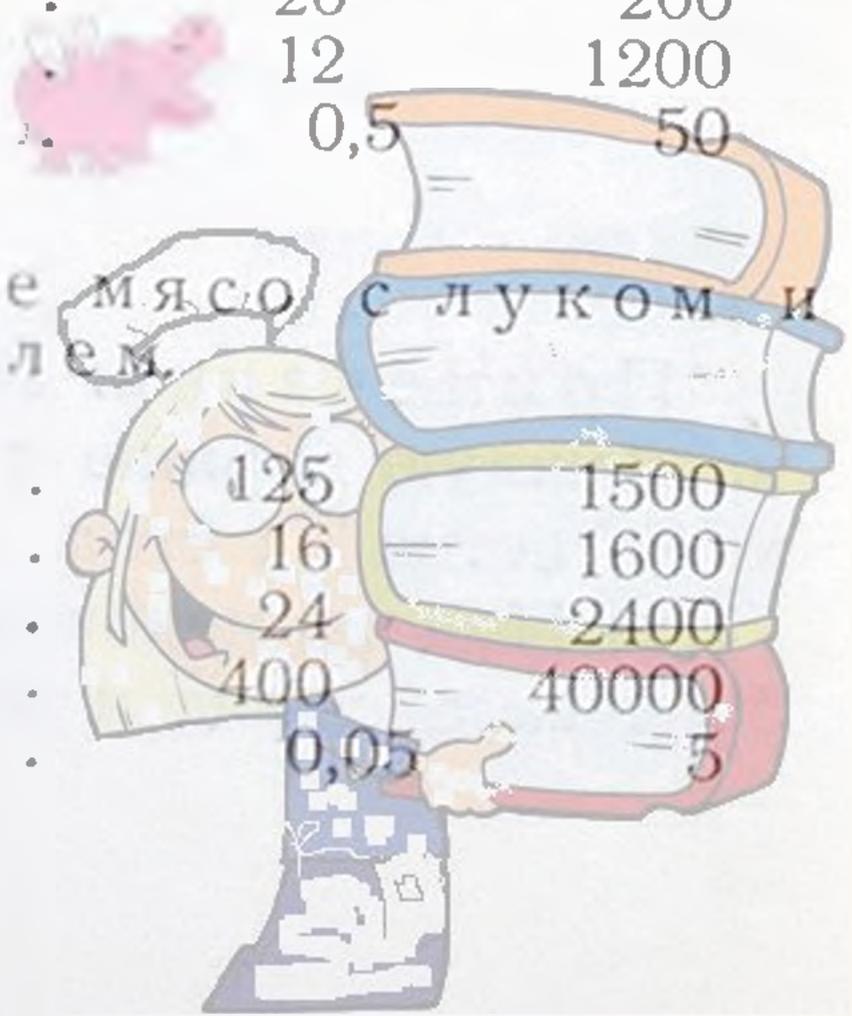
Мясо (вырезка)	125	12500
Жиры	15	1500
Мука пшеничн.	10	1000
Томат-пюре	12	1200
Огурцы	$\frac{1}{4}$ шт. (25 гр.)	25 шт. (2500 гр.)
Перец	10	1000
Лук	12	1200
Соя-кабуль	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.
Картофель	400	40000

2. Биточки по казацки. (Биточки с рисом, соус из сметаны с томатом и луком).

Мясо	150	1500
Хлеб пшеничн.	25	2500
Сухари пшеничн.	12	1200
Рис	60	6000
Томат-пюре	16	1600
Сметана	20	2000
Мука пшеничн.	15	1500
Масло топлен.	20	200
Лук	12	1200
Перец	0,5	50

3. Отбивное говяжье мясо с луком и картофелем.

Мясо (вырезка)	125	1500
Жиры	16	1600
Лук	24	2400
Картофель	400	40000
Перец молотый	0,05	5



4. Телятина жареная с картофелем.

Телятина	175	17500
Картофель	400	40000
Жиры	16	1600

5. Пожарские котлеты из телятины с макаронами.

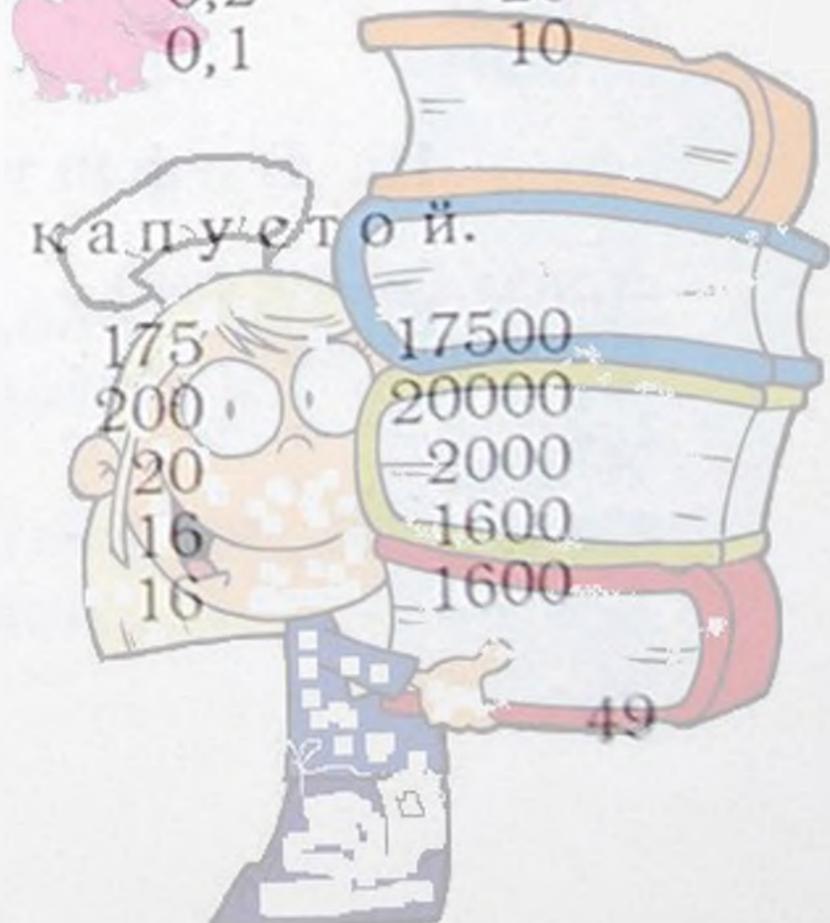
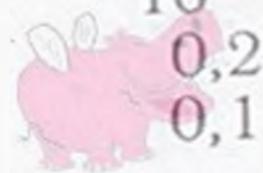
Телятина	150	15000
Хлеб пшеничн.	25	2500
Молоко	0,1 стак. (25 гр.)	10 ст. (2500 гр.)
Сухари пшеничн.	12	1200
Макароны	60	6000
Жиры	16	1600

6. Рагу из баранины.

Баранина	175	17500
Морковь	20	2000
Лук	16	1600
Репа	15	1500
Мука пшеничн.	15	1500
Томат-пюре	16	1600
Картофель	200	20000
Жиры	16	1600
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

7. Свиные котлеты с капустой.

Свинина (корейка)	175	17500
Капуста квашен.	200	20000
Морковь	20	2000
Лук	16	1600
Томат-пюре	16	1600



Мука пшеничн.	10	1000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Сахар	4	400
Жиры	10	1000
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

8. Голубцы в сметане.

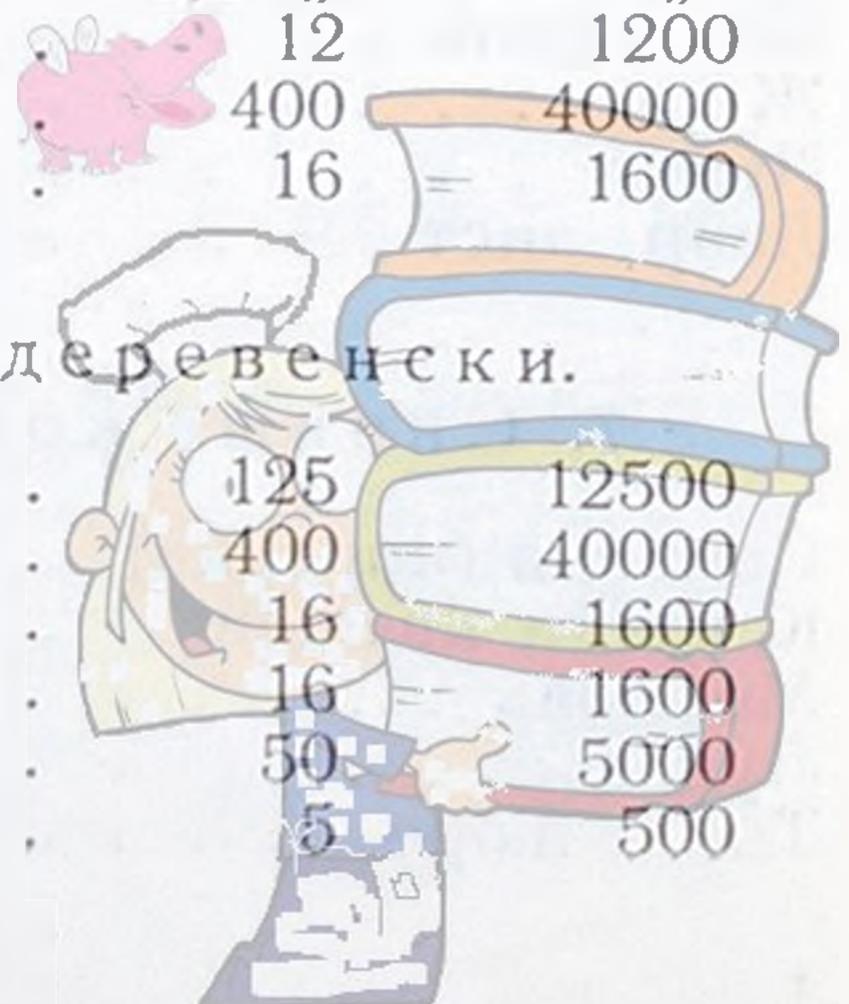
Мясо	125	12500
Рис	30	3000
Капуста белая кочан.	200	20000
Томат-пюре	16	1600
Мука пшеничн.	15	1500
Сметана	20	2000
Жиры	16	1600
Перец молотый	0,1	10

9. Шницель по-венски с жареным картофелем.

Телятина	175	17500
Сухари пшеничн.	16	1600
Яйца	0,1 шт.	10 шт.
Лимон	0,1	10
Капорцы	12	1200
Картофель	400	40000
Жиры	16	1600

10. Бифштекс по-деревенски.

Мясо (вырезка)	125	12500
Картофель	400	40000
Лук	16	1600
Жиры	16	1600
Салат	50	5000
Соль	5	500



11. Гуляш говяжий с картофелем.

Мясо	175	17500
Морковь	15	1500
Лук	12	1200
Томат-пюре	16	1600
Сметана	20	2000
Жиры	16	1600
Мука пшеничн.	15	1500
Картофель	300	30000
Перец	0,1	10

12. Телятина жареная с помидорами и соусом томат с картофелем.

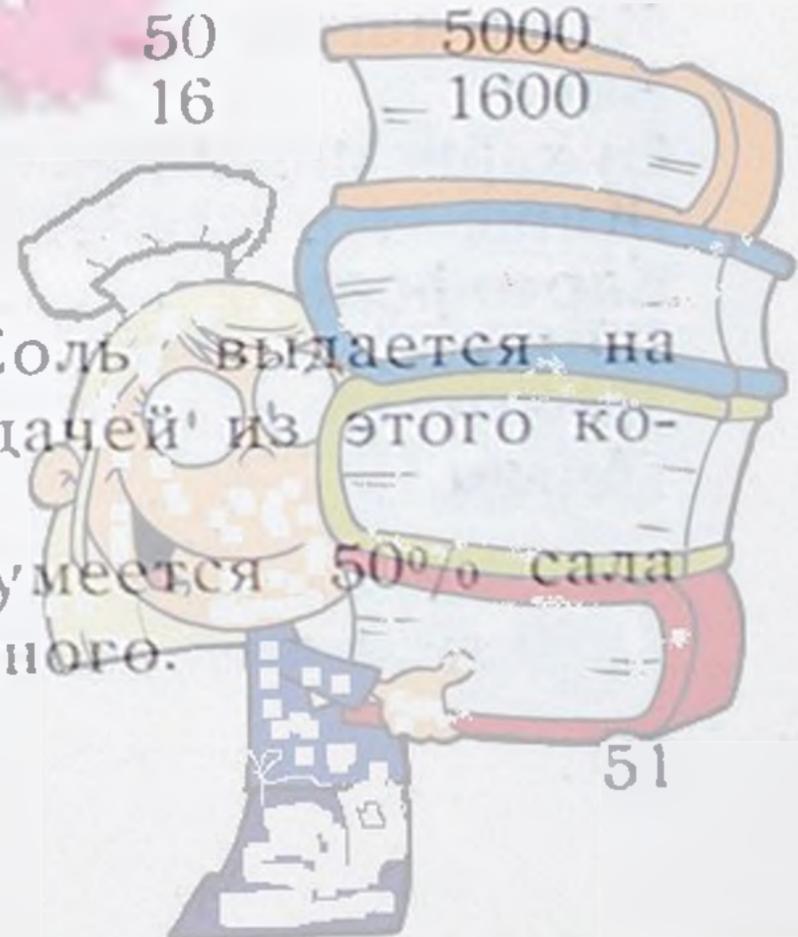
Телятина	175	17500
Помидоры	50	5000
Томат-пюре	16	1600
Грибы свежие	50	5000
Мука пшеничн.	15	1500
Жиры	16	1600
Картофель	400	400

13. Бифштекс с картофелем.

Мясо (вырезка)	125	12500
Картофель	300	30000
Салат	50	5000
Жиры	16	1600

Примечания: 1) Соль выдается на 100 пор. 500 грамм. с выдачей из этого количества на стол.

2) Под „жирами“ разумеется 50% сала сырца и 50% масла топленого.



3. РЫБНЫЕ БЛЮДА.

1. Осетрина в томате¹⁾.

Осетрина	250	25000
Масло сливочное	20	2000
Томат	16	1600
Мука пшеничн.	8	800
Лимон. кислота	по вкусу	
Грибы свежие	20	2000
Лимон	0,1 шт.	10 шт.

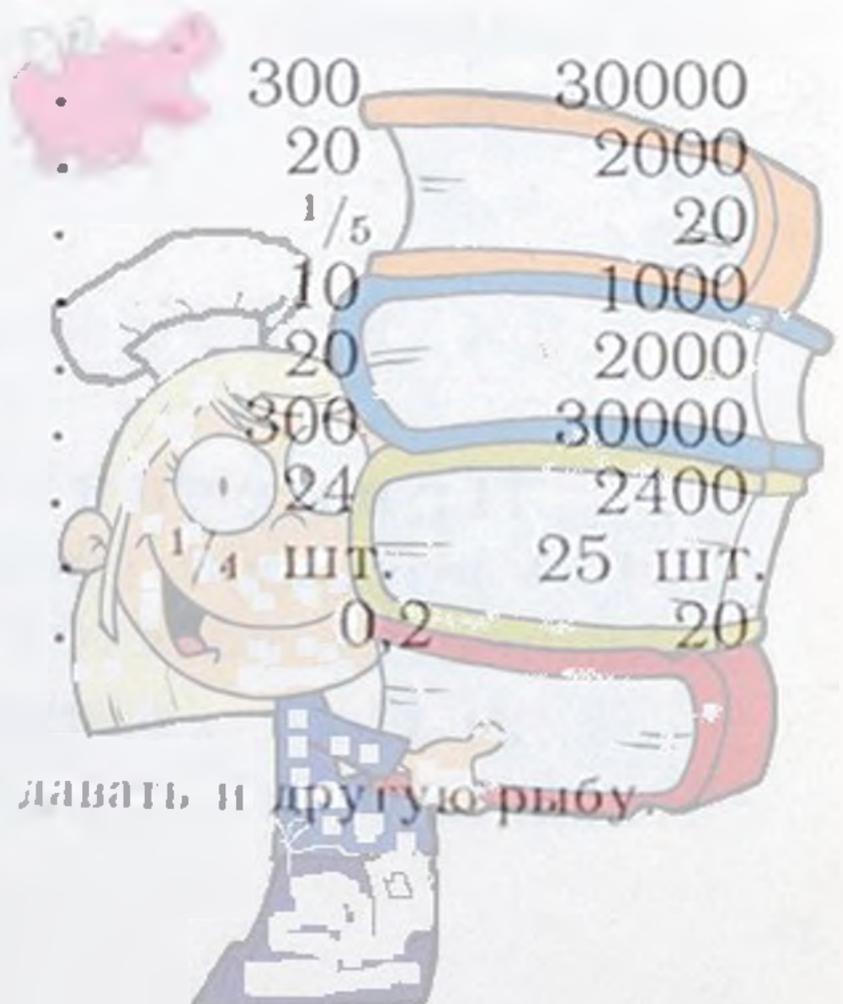
2. Осетрина на сковороде с картофелем и луком.

Осетрина	250	25000
Масло сливочное	20	2000
Картофель	300	30000
Лук	24	2400
Сухари пшеничн.	4	400
Перец	0,5	50

3. Судак жареный фри (в сухарях) с лимоном и жареным картофелем, соус томат.

Судак	300	30000
Мука пшеничн.	20	2000
Яйца	1/5	20
Сухари пшеничн.	10	1000
Жиры	20	2000
Картофель	300	30000
Томат	24	2400
Лимон	1/4 шт.	25 шт.
Перец	0,2	20

¹⁾ По данной раскладке можно давать и другую рыбу.



4. Судак жареный (панированный) с картофелем.

Судак	300	30000
Мука пшеничн.	8	800
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25
Сухари пшеничн. (панировка).	12	1200
Масло топлен.	20	2000
Картофель	300	30000
Лимон	0,1 шт.	10

5. Судак жареный с лимоном и картоф.

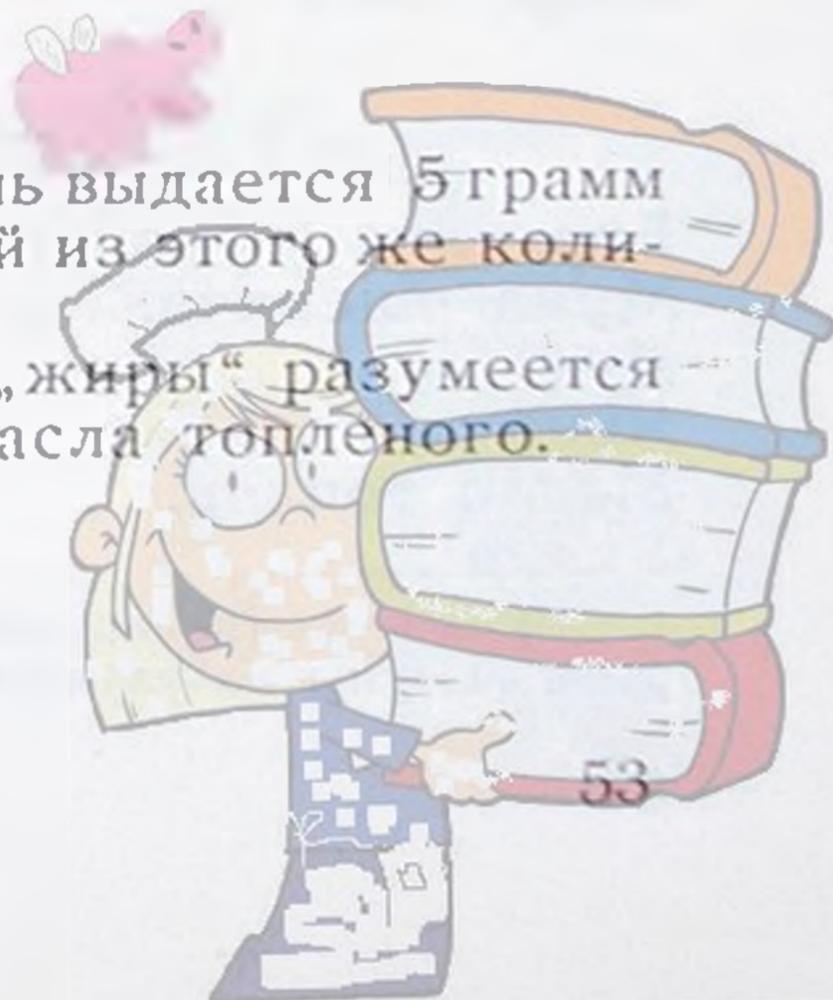
Судак	300	30000
Мука пшеничн.	8	800
Лимон	$\frac{1}{2}$ шт.	50
Картофель	300	30000
Жиры	20	2000

6. Судак разварной, соус польский (масло и яйца).

Судак	300	30000
Масло сливочное	20	2000
Яйца	1	100
Лук	16	1600
Лимон	0,1 шт.	10 шт.

Примечания: 1) Соль выдается 5 грамм на одну порцию с подачей из этого же количества на стол.

2) Под наименованием „жиры“ разумеется 50% сала сырца и 50% масла топленого.



V. Порционные блюда.

1. СУПЫ ¹⁾.

Количество
продуктов
на 1 порцию
в граммах.

Количество
продуктов
на 100 порций
в граммах.

1. Солянка мясная сборная жидкая.

Мясо	100	10000
Ветчина	50	5000
Сосиски	50	5000
Лук	16	1600
Капорцы	12	1200
Маслины	10	1000
Сметана	20	2000
Томат	16	1600
Масло топлен.	12	1200
Лимон	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

2. Лапша с бараниной.

Баранина (грудинка)	200	20000
Мука пшеничн.	50	5000
Лук	16	1600
Яйца	$\frac{1}{3}$ шт.	30
Масло топлен.	5	500

¹⁾ В качестве порционных рыбных супов вполне пригодны рыбные супы из улучшенных обедов.



Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10
Зелен. петрушка	0,05	5

3. Бульон с яйцом.

Мясо	150	15000
Яйца	1 шт.	100 шт.
Морковь	10	1000
Лук	8	800
Перец	0,1	10
Лавр. лист	0,1	10

4. Консоме рояль (бульон с молочной яичницей).

Мясо	150	15000
Яйца	1 шт.	100 шт.
Морковь	8	800
Петрушка	3	300
Сельдерей	3	300
Молоко	$\frac{1}{6}$ ст. (50 гр.)	20 ст. (5000 гр.)
Лук	8	800

5. Бульон куриный с рисом.

Куры	200	20000
Рис	28	2800
Лук	8	800
Петрушка	8	800
Соль	5	500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10



6. Крем ля-рен. (Суп куриный протертый с гренками).

Куры	100	10000
Мясо	100	10000
Масло сливочное	32	3200
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Хлеб пшеничн.	100	10000
Петрушка	10	1000
Лук	4	400
Соль	8	800

Примечание: Соль выдается 500 гр. на 100 блюд с расчетом подачи из этого же количества на стол.

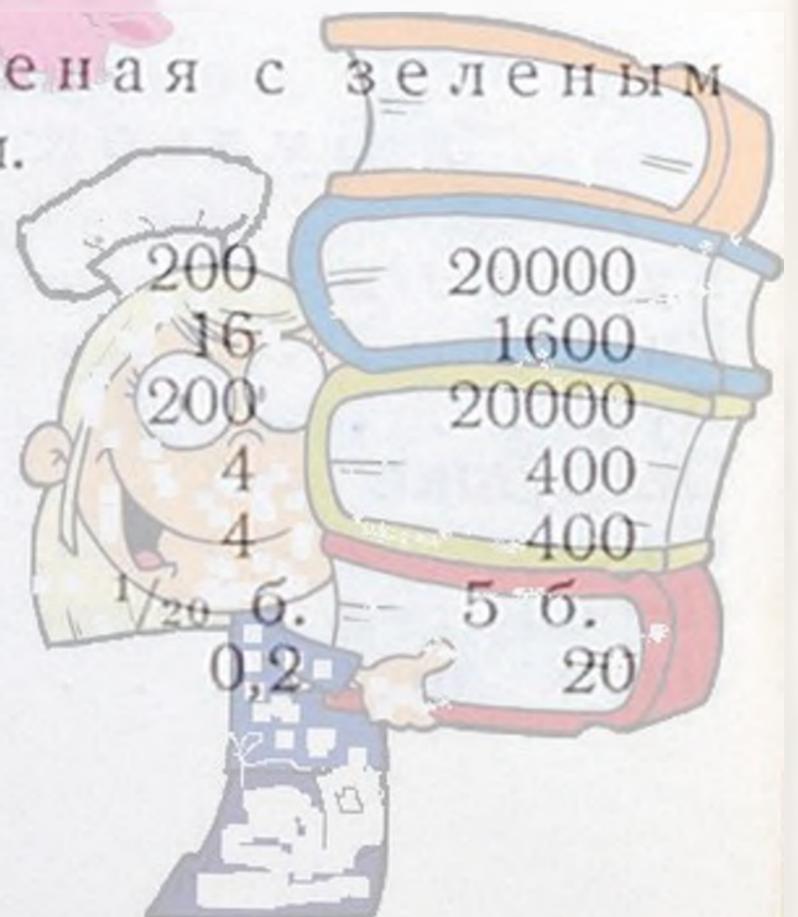
2. МЯСНЫЕ БЛЮДА.

1. Ромштекс с картофелем.

Мясо (вырезка)	250	25000
Жиры	10	1000
Картофель	300	30000
Масло сливочное	4	400
Перец	0,5	50
Кабуль	$\frac{1}{40}$ бут.	$2\frac{1}{2}$ бут.

2. Дичь или птица жареная с зеленым салатом.

Дичь	200	20000
Жиры	16	1600
Салат	200	20000
Масло растит.	4	400
Сахар	4	400
Уксус	$\frac{1}{20}$ б.	5 б.
Перец	0,2	20



3. Бифштекс по-деревенски с картофелем и луком.

Мясо (вырезка)	250	25000
Картофель	300	30000
Лук	32	3200
Масло топленое	16	1600
Перец	0,2	250

4. Отбивное мясо телячье с капорцами, лимоном и жареным картофелем.

Телятина	250	25000
Яйца	1/5 шт.	20 шт.
Сухари пшеничн.	12	1200
Капорцы	12	1200
Лимон	1/5 шт.	20 шт.
Картофель	300	30000
Масло топлен.	16	1600
Перец	0,2	20

5. Отбивное мясо свиное с помидорами и жареным картофелем¹⁾.

Свинина	250	25000
Помидоры	100	10000
Грибы свежие	30	3000
Томат	16	1600
Картофель	300	30000
Мука пшеничн.	4	400
Жиры	10	1000

6. Печень телячья в сметане с картофелем.

Печень	200	20000
Масло топлен.	16	1600
Картофель	300	30000
Сметана	20	2000
Лук	16	1600
Мука пшеничн.	8	800

1) При жарке свинины должно оставаться сало, которое приходуется как сало, и выдается для пассеровки корней и др. целей



7. Московская сборная солянка на сковороде.

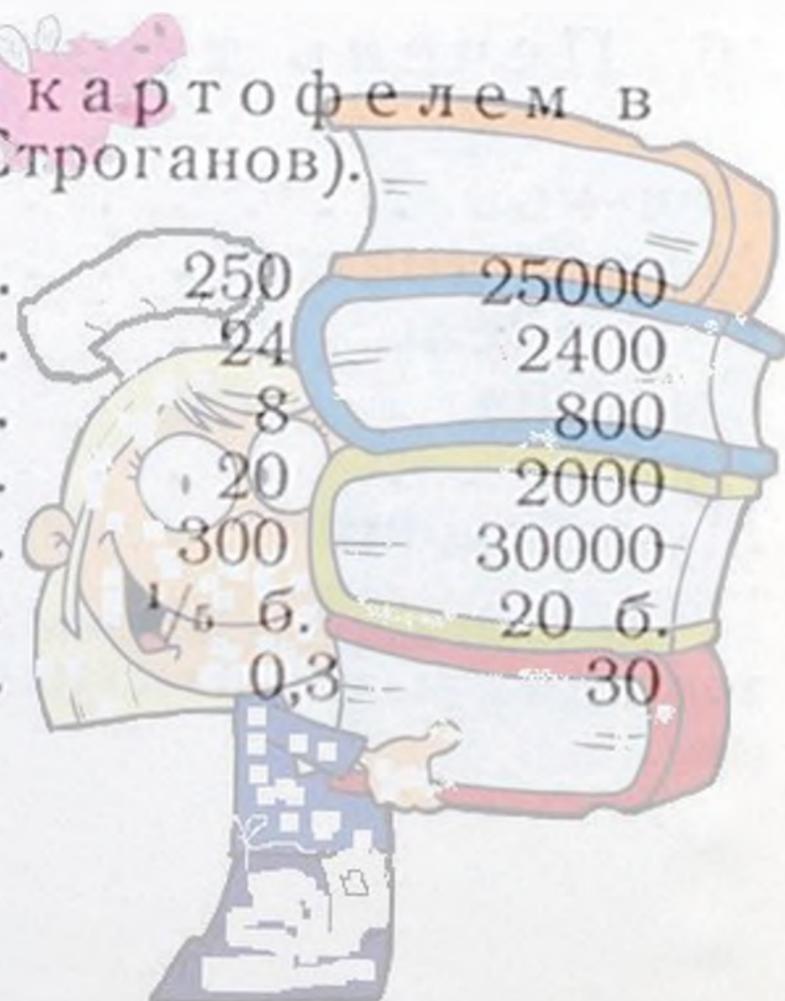
Мясо	100	10000
Ветчина	50	5000
Сосиски	50	5000
Капуста квашен.	200	20000
Лук	12	1200
Томат	16	1600
Морковь	12	1200
Мука пшеничн.	8	800
Сахар	4	400
Капорцы	4	400
Лимон	0,1 шт.	10 шт.
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,2	20

8. Язык с жареным картофелем, соус красный.

Язык	200	20000
Картофель	300	30000
Томат	16	1600
Морковь	12	1200
Масло	20	2000
Мука пшеничн.	8	800
Перец	0,5	50

9. Строганое мясо с картофелем в сметане. (Беф-Строганов).

Мясо	250	25000
Лук	24	2400
Мука пшеничн.	8	800
Масло топлен.	20	2000
Картофель	300	30000
Соя кабуль	1/5 б.	20 б.
Перец	0,3	30



10. Котлеты телячьи пожарские с гарниром.

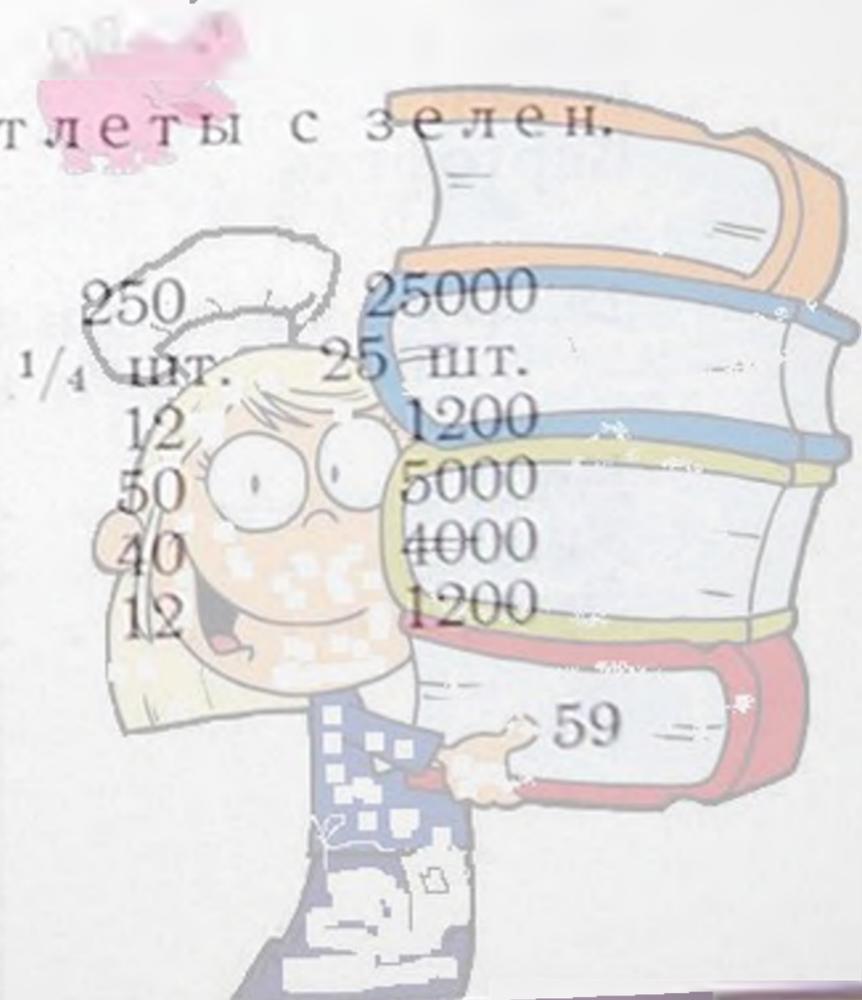
Телятина (корейка)	250	25000
Хлеб пшеничн.	20	2000
Морковь	16	1600
Картофель	200	20000
Горошек зеленый	24	2400
Мука пшеничная	4	400
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Сухари пшеничн.	12	1200
Сахар	4	400
Перец	0,3	30
Масло топлен.	16	1600

11. Бифштекс по-гамбургски (с яйцом), с картофелем.

Мясо (вырезка)	250	25000
Яйца	1 шт.	50 шт.
Мука пшеничн.	2	200
Капорцы	4	400
Томат	10	1000
Масло топлен.	16	1600
Лук	8	800
Хрен	8	800
Картофель	300	30000
Перец	0,5	50

12. Отбивные телячьи котлеты с зелен. горошком.

Телятина (корейка)	250	25000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Сухари пшеничн.	12	1200
Салат	50	5000
Горошек зеленый	40	4000
Масло топлен.	12	1200



Сахар	2	200
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,5	50

13. Отбивные свиные котлеты с капустой.

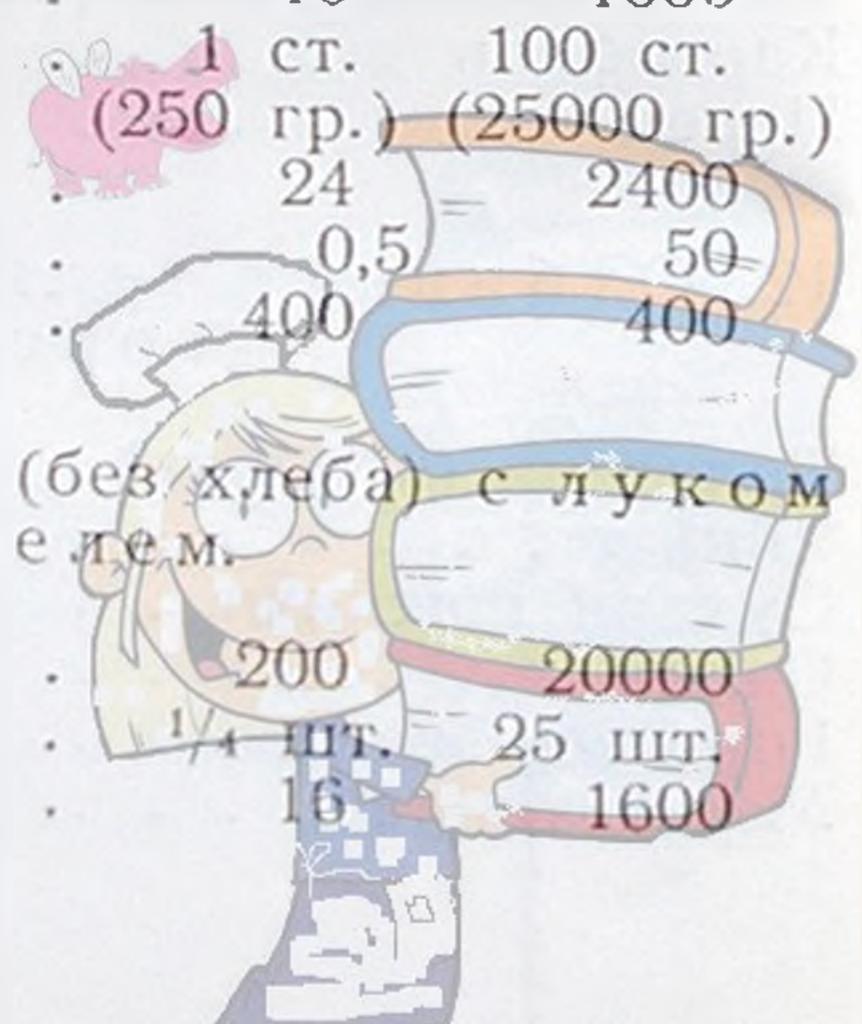
Свинина (корейка)	250	25000
Яйца	1/4 шт.	25 шт.
Сухари пшеничн.	12	1200
Капусты квашен.	200	20000
Морковь	8	800
Лук	8	800
Томат	16	1600
Сахар	4	400
Салат	50	5000
Масло топлен.	10	1000
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

14. Отбивные котлеты бараньи, соус луковый белый с картофелем.

Баранина (корейка)	250	25000
Мука пшеничн.	8	800
Масло топлен.	10	1000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Лук	24	2400
Перец	0,5	50
Картофель	400	400

15. Битки по-немецки (без хлеба) с луком и картофелем.

Мясо	200	20000
Яйца	1/4 шт.	25 шт.
Лук	16	1600



Масло топлен.	10	1000
Сухари пшеничн.	10	1000
Мука пшеничн.	2	200
Картофель	300	30000
Перец	0,5	50

16. Телячьи котлеты (натуральные) с гарниром.

Телятина (корейка)	250	25000
Морковь	32	3200
Картофель	200	20000
Салат	50	5000
Мука пшеничн.	4	400
Масло топлен.	16	1600
Перец	0,2	20

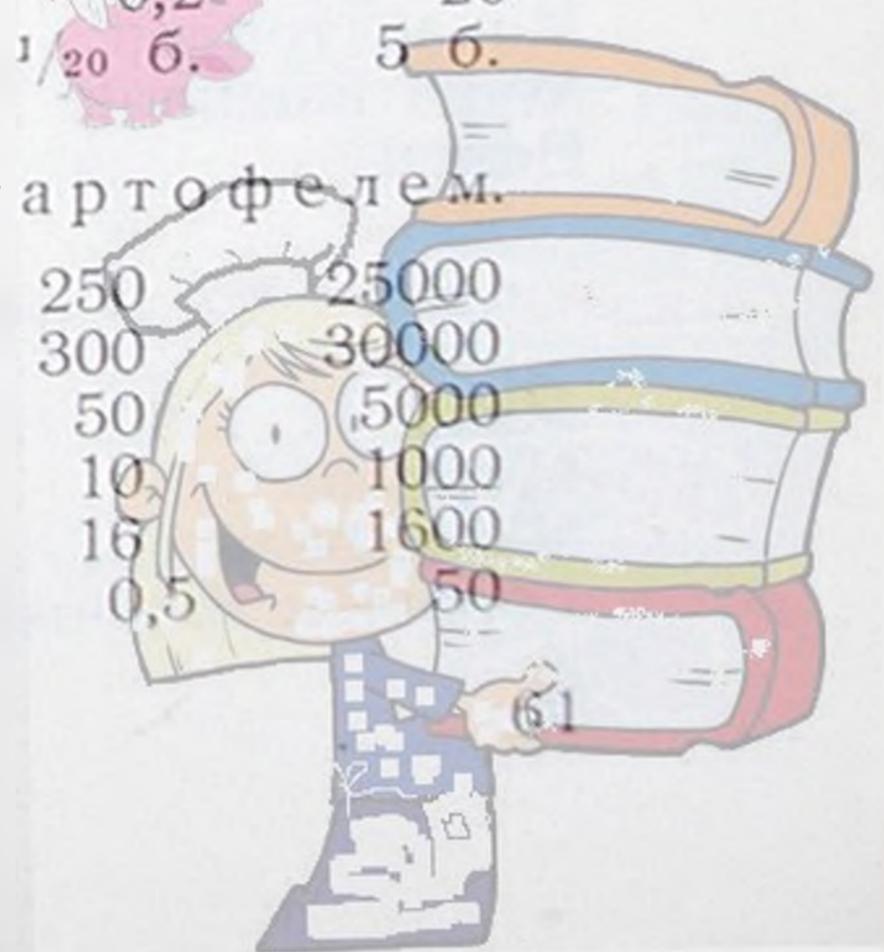
17. Лангет с картофелем, соус пикан (жареное мясо с острым соусом и луком).

Мясо	250	25000
Картофель	300	30000
Томат	16	1600
Капорцы	12	1200
Морковь	12	1200
Масло топлен.	16	1600
Мука пшеничн.	12	1200
Лук	12	1200
Перец	0,2	20
Соя-кабуль	1/20 б.	5 б.



18. Ростбиф с вареным картофелем.

Мясо	250	25000
Картофель	300	30000
Салат	50	5000
Масло топлен.	10	1000
Хрен	16	1600
Перец	0,5	50



19. Филей (вырезка) жареный с гарниром.

Мясо (вырезка)	250	25000
Морковь	24	2400
Горошек зеленый	24	2400
Картофель	200	20000
Масло топлен.	16	1600
Сахар	4	400
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,2	20

20. Курица вареная под белым соусом с рисом.

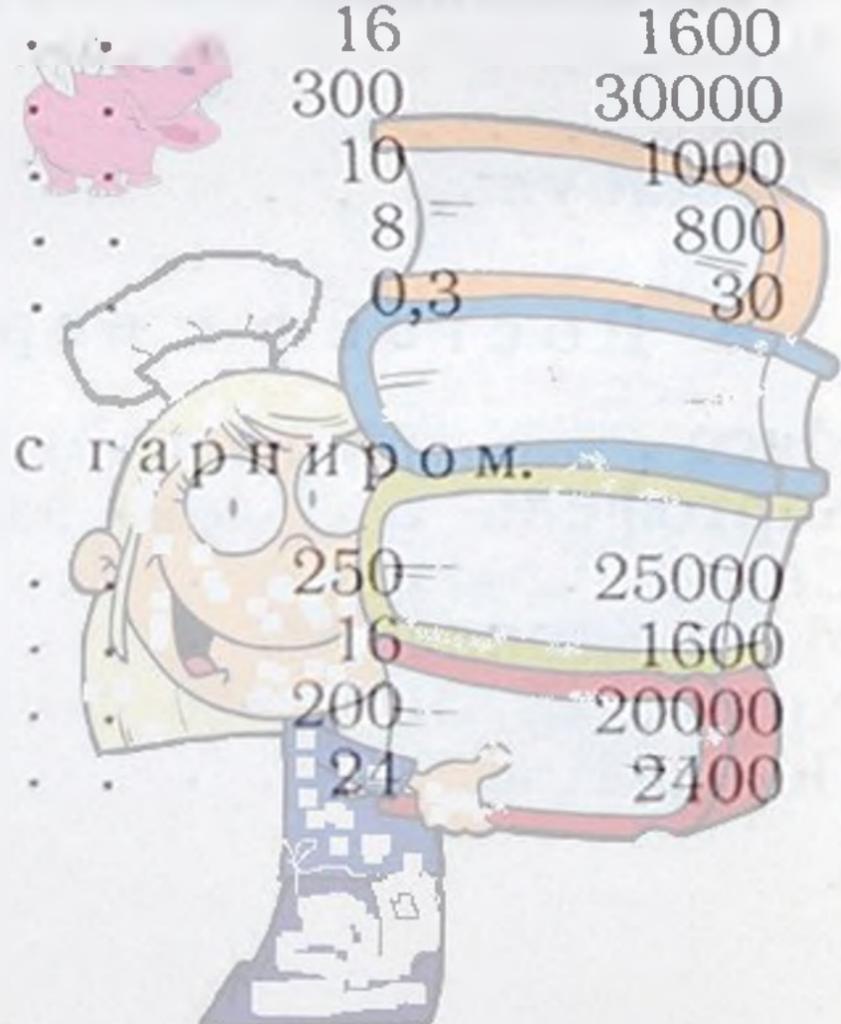
Курица (1/4)	200	20000
Рис	80	8000
Масло сливочное	20	2000
Мука пшеничн.	16	1600
Лимон. кислота		по вкусу.

21. Мясо резаное потатарски с картофелем.

Мясо	250	25000
Лук	24	2400
Шампиньоны	20	2000
Томат	16	1600
Картофель	300	30000
Масло топлен.	10	1000
Мука пшеничн.	8	800
Перец	0,3	30

22. Антрекот с гарниром.

Мясо	250	25000
Морковь	16	1600
Картофель	200	20000
Горошек зеленый	24	2400



Масло топлен.	20	2000
Сахар	4	400
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,2	20

23. Мясо жареное с луком. (Розбрат).

Мясо (вырезка)	200	20000
Лук	24	2400
Жиры	20	2000
Картофель	300	30000
Перец	0,2	20

24. Жареная корейка свиная с картофелем¹⁾.

Свинина	200	20000
Картофель	300	30000
Жиры	4	400
Соль	5	500

Примечания: 1) Соль выдается на каждую порцию по 5 грамм с подачей из этого же количества к столу.

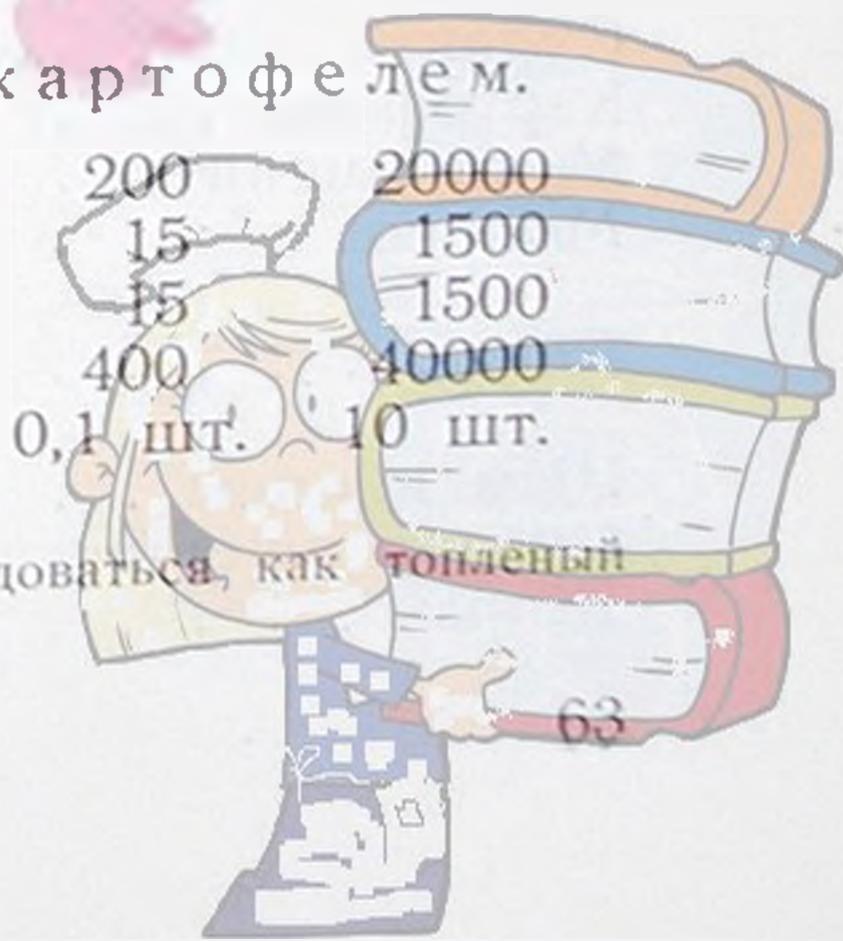
2) Под названием „жиры“ разумеется 50% сала сырца и 50% топленого масла.

3. РЫБНЫЕ БЛЮДА.

1. Осетрина грилье с картофелем.

Рыба	200	20000
Мука пшеничн.	15	1500
Жиры	15	1500
Картофель	400	40000
Лимон	0,1 шт.	10 шт.

1) Остающееся сало должно приходиться, как топленый сырец.



2. Разварной судак с картофелем, соус польский с яйцами и маслом.

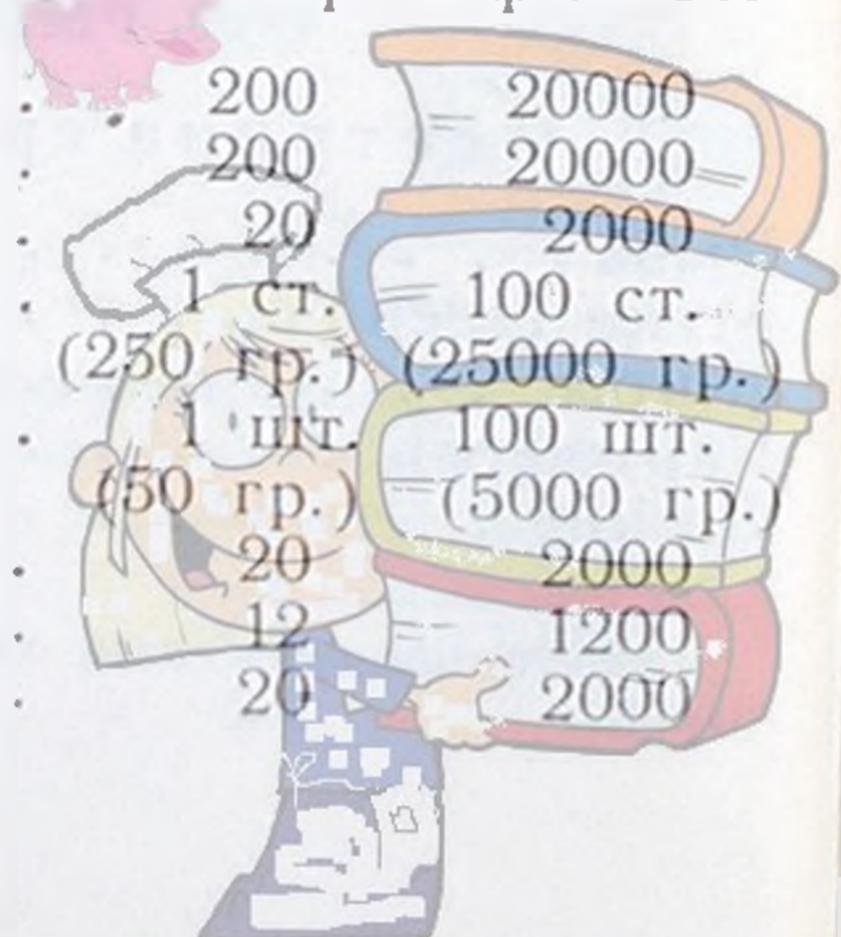
Судак	200	20000
Лук	6	600
Петрушка	5	500
Картофель	400	40000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Масло сливочное	20	2000
Лавр. лист	0,1	10
Перец	0,1	10

3. Тельное из судака (котлеты из судака, фаршированные грибами и яйцами, соус с томатом).

Судак	200	20000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Лук	12	1200
Мука пшеничн.	10	1000
Томат-пюре	16	1600
Грибы сушен.	12	1200
Жиры	20	2000
Сухари пшеничн.	16	1600
Перец	0,1	10

4. Фаршированная рыба с картофелем.

Судак	200	20000
Картофель	200	20000
Мука пшеничн.	20	2000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Яйца	1 шт. (50 гр.)	100 шт. (5000 гр.)
Шампиньоны	20	2000
Сухари пшеничн.	12	1200
Жиры	20	2000



5. Навага фри с лимоном. (Навага жареная в сухарях).

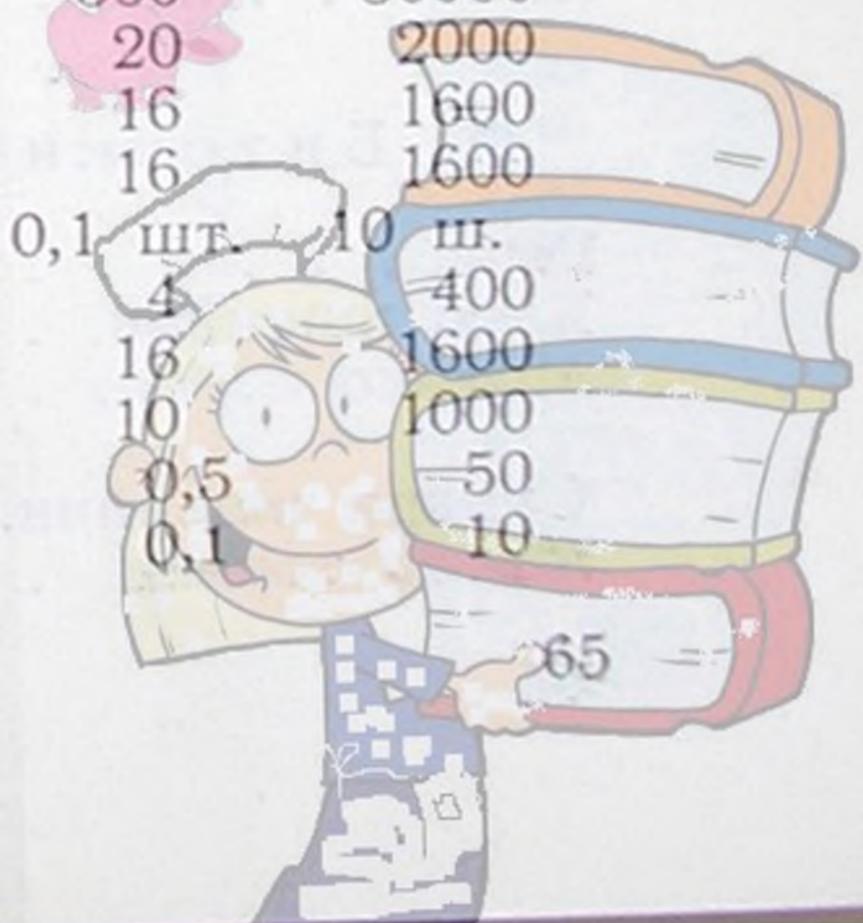
Навага	300	30000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Сухари пшеничн.	24	2400
Мука пшеничн.	12	1200
Жиры (масло топлен.)	20	2000
Лимон	0,1 шт.	10 шт.

6. Осетрина по-русски.

Осетрина	200	26660
Грибы	12	1200
Морковь	12	1200
Огурцы	$\frac{1}{4}$ шт. (25 гр.)	5 шт. (2500 гр.)
Томат - пюре	16	1600
Жиры	20	2000
Мука пшеничн.	15	1500
Перец	0,2	2

7. Солянка московская на сковороде.

Рыба (судак или осетрина)	200	20000
Капорцы	12	1200
Капуста шинкован.	300	30000
Морковь	20	2000
Лук	16	1600
Томат-пюре	16	1600
Лимон	0,1 шт.	10 шт.
Сахар	4	400
Жиры	16	1600
Сыр	10	1000
Перец	0,5	50
Лавр. лист	0,1	10



8. Осетрина американ. (Осетрина разварная в соусе томат).

Осетрина	200	2000
Томат-пюре	16	1600
Мука пшеничн.	15	1500
Морковь	12	1200
Масло сливочное	20	2000
Шампиньоны	20	2000
Картофель	200	20000
Лимон	0,1 шт.	10

9. Осетрина жареная на сковороде с картофелем.

Осетрина	200	20000
Картофель	400	40000
Масло топлен.	20	2000
Лук	24	2400

10. Судак жареный с картофелем и лимоном.

Судак	200	20000
Мука пшеничн.	10	1000
Жиры (масло топлен.)	20	2000
Картофель	400	40000
Лимон	0,1 шт.	10

11. Биточки из рыбы с картофелем.

Рыба	200	20000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Молоко	0,1-ет. 10 ст. (25 гр.) (2500 гр.)	
Сухари пшеничн.	12	1200
Масло топлен.	16	1600



Картофель	300	30000
Зелен. горошек	24	2400
Перец	0,5	50

Примечания: 1) Соль выдается на каждое блюдо по 5 грамм. Из указанного количества выдается соль и на стол.

2) Под жирами разумеется 50% сала-сырца и 50% топленого масла.

4. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА.

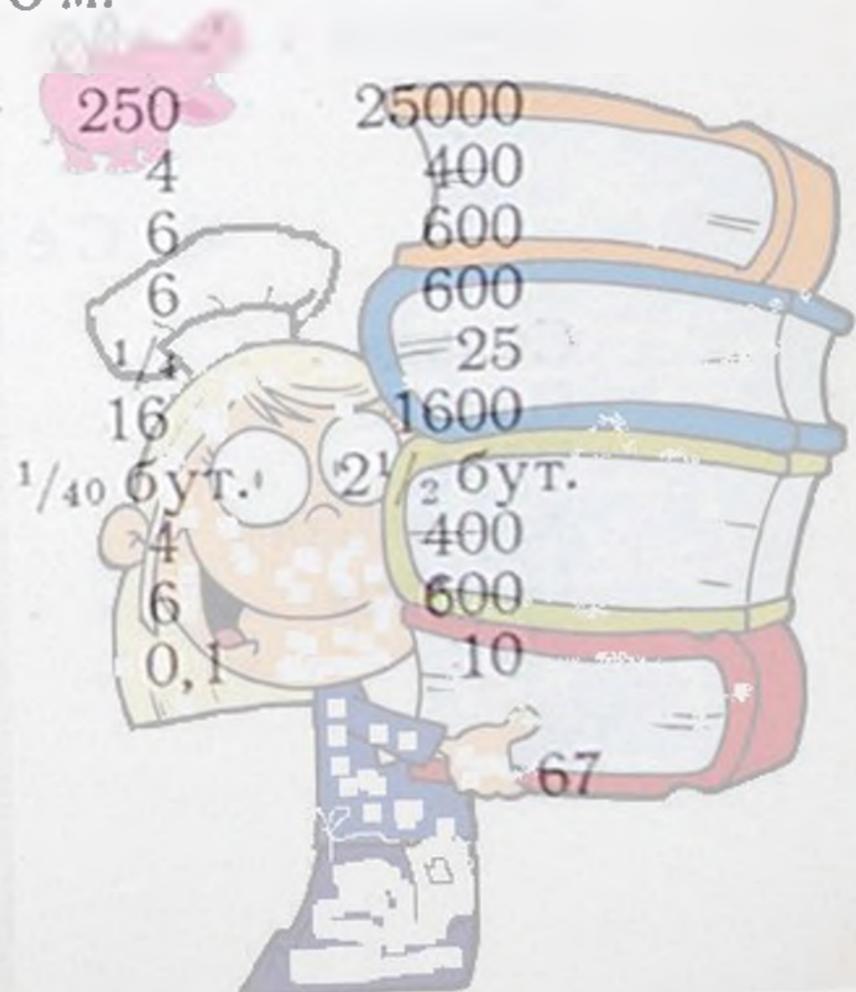
Мясные и рыбные.

1. Ветчина холодная с ланспигом.

Ветчина	250	25000
Желатин	2	200
Лук	8	800
Морковь	12	1200
Петрушка	8	800
Яйца	1/8 шт.	12

2. Поросенок вареный заливной с хреном и гарниром.

Поросенок	250	25000
Желатин	4	400
Морковь	6	600
Горошек зеленый	6	600
Яйца	1/4	25
Хрен	16	1600
Уксус	1/40 бут.	2
Сахар	4	400
Лук	6	600
Перец	0,1	10



3. Телятина жареная, холодная с огурцом и салатом.

Телятина	260	26000
Огурец	1 шт.	100
Салат	50	5000

4. Севрюга холодная с гарниром, соус хреновый.

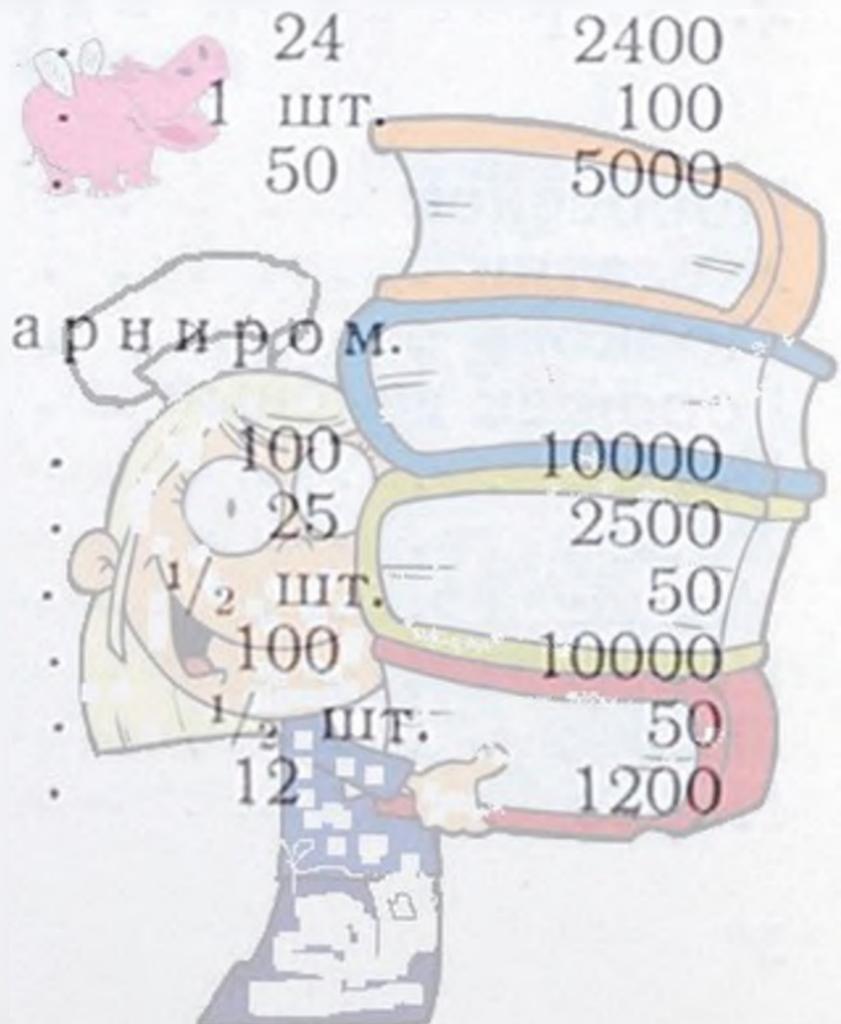
Севрюга	200	20000
Картофель	100	10000
Огурцы	1/2 шт.	50
Хрен	16	1600
Уксус	1/40 бут.	2 1/2 бут.
Сахар	4	400
Салат	10	1000

5. Осетрина холодная с хреном и гарниром.

Осетрина	250	25000
Хрен	16	1600
Уксус	1/20 бут.	5 бут.
Сахар	4	400
Морковь	24	2400
Горошек зелен.	24	2400
Огурцы	1 шт.	100
Салат	50	5000

6. Сельдь с гарниром.

Сельдь	100	10000
Свекла	25	2500
Яйца	1/2 шт.	50
Картофель	100	10000
Огурцы	1/2 шт.	50
Лук	12	1200



Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.
Масло растит.	14	1400
Сахар	4	400
Горчица	По вкусу.	

7. Судак жареный в маринаде.

Судак	250	25000
Мука пшеничн.	16	1600
Масло растит.	32	3200
Морковь	32	3200
Лук	24	2400
Петрушка	16	1600
Томат	20	2000
Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.
Перец	0,1	10
Лавр. лист	0,1	10
Лимон	0,1 шт.	10 шт.

Примечания: 1) Соль выдается 5 грамм на одну порцию, из указанного же количества должна выдаваться соль и на стол.



VI. Вегетарианский стол.

1. СУПЫ.

Количество
продуктов
на 1 порцию
в граммах.

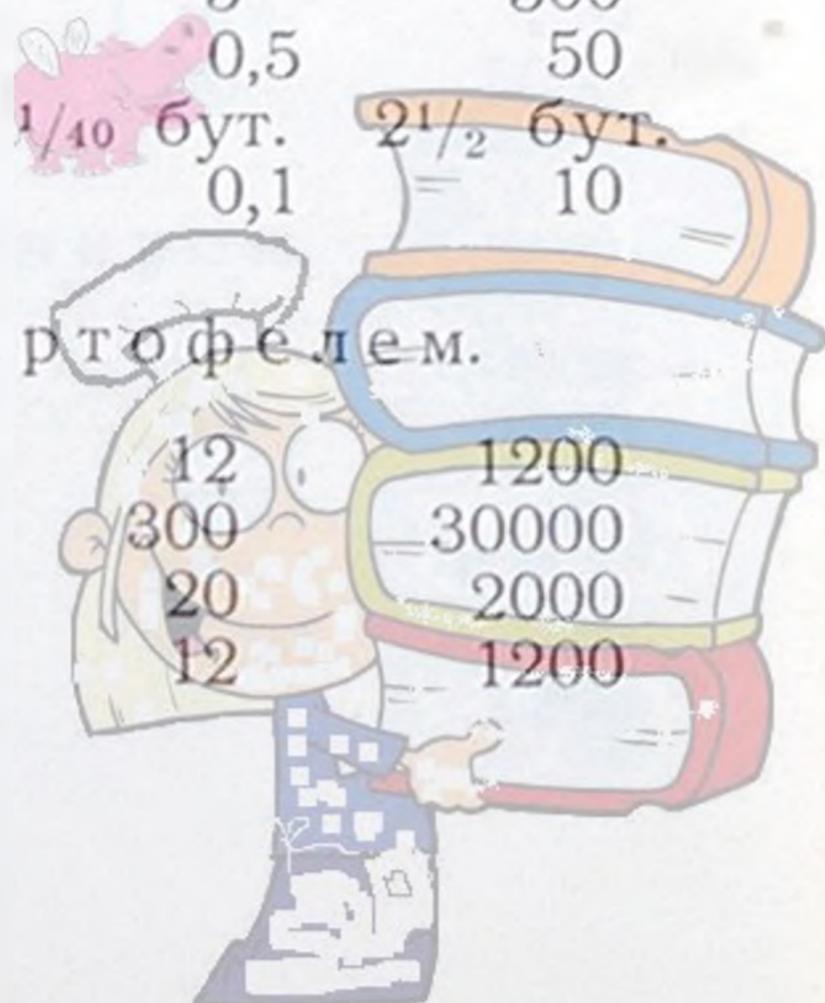
Количество
продуктов
на 100 порций
в граммах.

1. Борщ вегетарианский.

Капуста (белая кочанная)	200	20000
Свекла	100	10000
Морковь	20	2000
Томат	16	1600
Лук	12	1200
Сметана	20	2000
Грибы сушен.	8	800
Масло топлен.	12	1200
Мука пшеничн.	4	400
Соль	5	500
Перец	0,5	50
Уксус	1/40 бут.	2 1/2 бут.
Лавр. лист	0,1	10

2. Суп грибной с картофелем.

Грибы сушен.	12	1200
Картофель	300	30000
Морковь	20	2000
Лук	12	1200



Томат	16	1600
Масло топлен.	12	1200
Перец	0,5	50
Лавр. лист	0,1	10

3. Суп грибной с горохом.

Грибы сушен.	12	1200
Горох	50	5000
Морковь	20	2000
Лук	12	1200
Масло топлен.	12	1200
Соль	5	500
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

4. Суп грибной с лапшей.

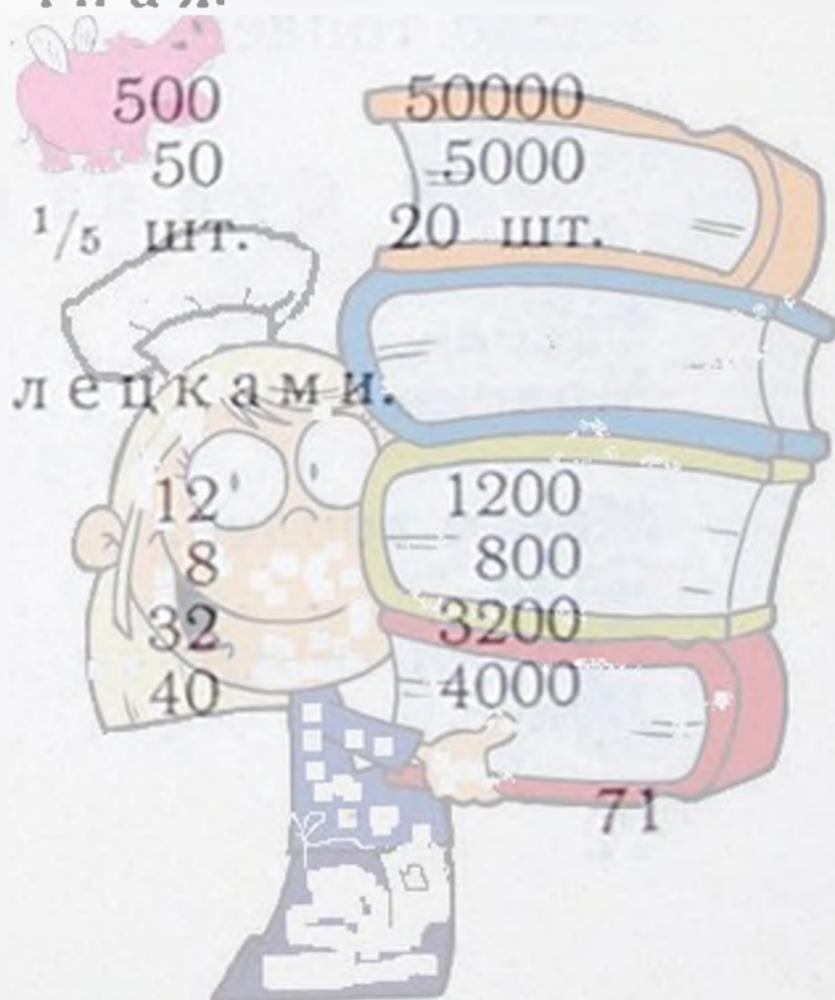
Мука пшеничн.	50	5000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Грибы сушен.	12	1200
Лук	12	1200
Морковь	20	2000
Масло топлен.	10	1000

5. Лапша молочная.

Молоко	500	50000
Мука пшеничн.	50	5000
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.

6. Суп грибной с клецками.

Грибы сушен.	12	1200
Лук	8	800
Морковь	32	3200
Мука пшеничн.	40	4000



Яйца	1/2 шт.	50 шт.
Масло топлен.	6	600
Укроп	0,05	5

7. Щи зеленые вегетарианские.

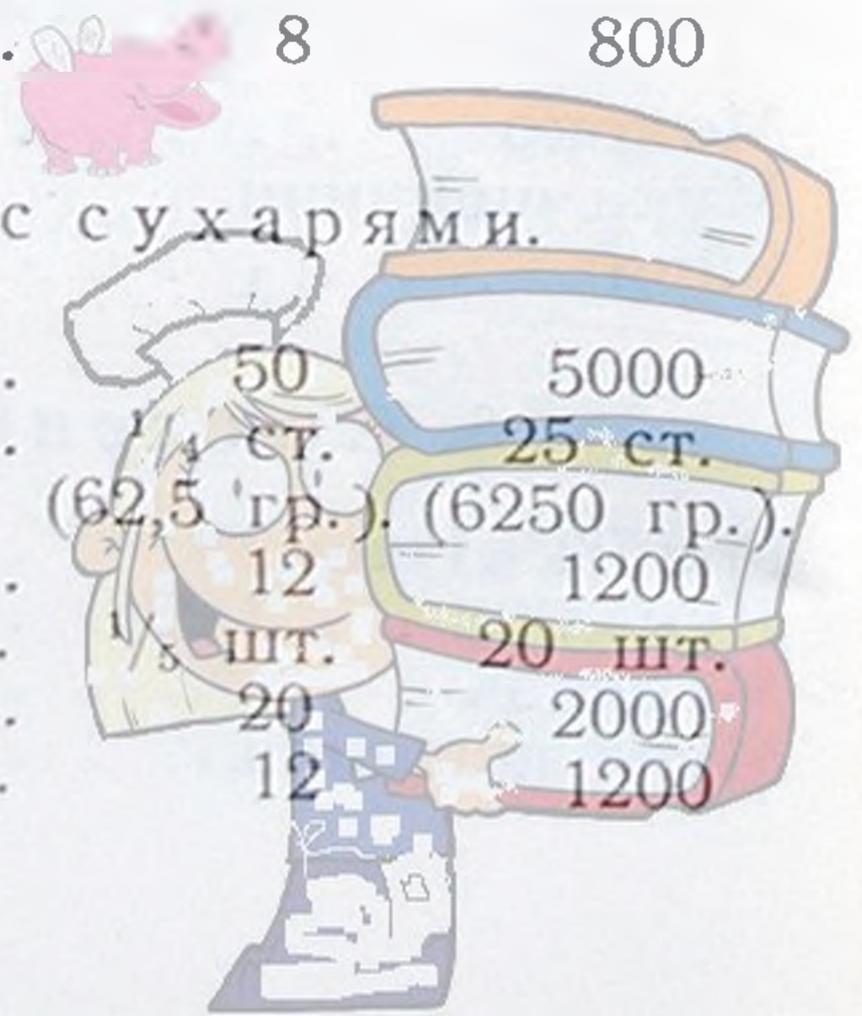
Шпинат	100	10000
Щавель	100	10000
Лук зеленый	12	1200
Морковь	20	2000
Яйца	1/2 шт.	50 шт.
Сметана	28	2800
Масло топлен.	8	800
Грибы сушен.	12	1200
Мука пшеничн.	8	800

8. Щи свежие вегетарианские.

Капуста белая кочан.	200	20000
Грибы сушен.	12	1200
Морковь	32	3200
Лук зеленый	12	1200
Мука пшеничн.	4	400
Томат	16	1600
Сметана	20	2000
Масло топлен.	8	800

9. Суп из фасоли с сухарями.

Фасоль	50	5000
Молоко	1 шт. (62,5 гр.)	25 шт. (6250 гр.)
Масло топлен.	12	1200
Яйца	1 шт.	20 шт.
Сухари пшеничн.	20	2000
Лук	12	1200



10. Суп перловый с грибами.

Грибы сушен.	12	1200
Крупа перлов.	40	4000
Морковь	32	3200
Лук	12	1200
Масло топлен.	8	800
Сметана	20	2000
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

11. Суп с вермишелью.

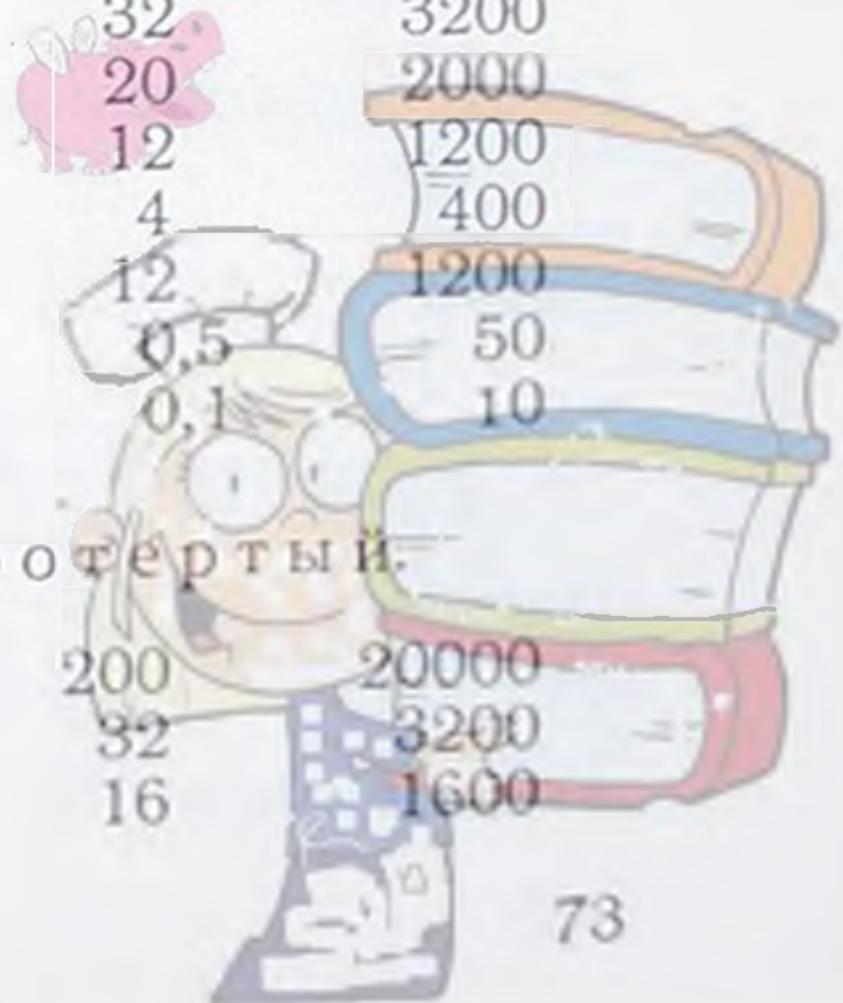
Вермишель	32	3200
Грибы сушен.	12	1200
Морковь	20	2000
Лук	12	1200
Масло топлен.	12	1200
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

12. Суп из рассады.

Рассада	200	20000
Грибы сушен.	12	1200
Морковь	32	3200
Сметана	20	2000
Лук	12	1200
Мука пшеничн.	4	400
Масло топлен.	12	1200
Перец	0,5	50
Лавр. лист	0,1	10

13. Суп из овощей протертый.

Картофель	200	20000
Морковь	32	3200
Репа	16	1600



Лук	8	800
Сметана	24	2400
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Масло топлен.	12	1200

Примечания: Соль выдается на каждое блюдо 5 грамм. Из этого же количества соль выдается и на стол.

2. КАШИ, ОВОЩНЫЕ и МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА.

1. Зразы духовые с рисом и грибами.

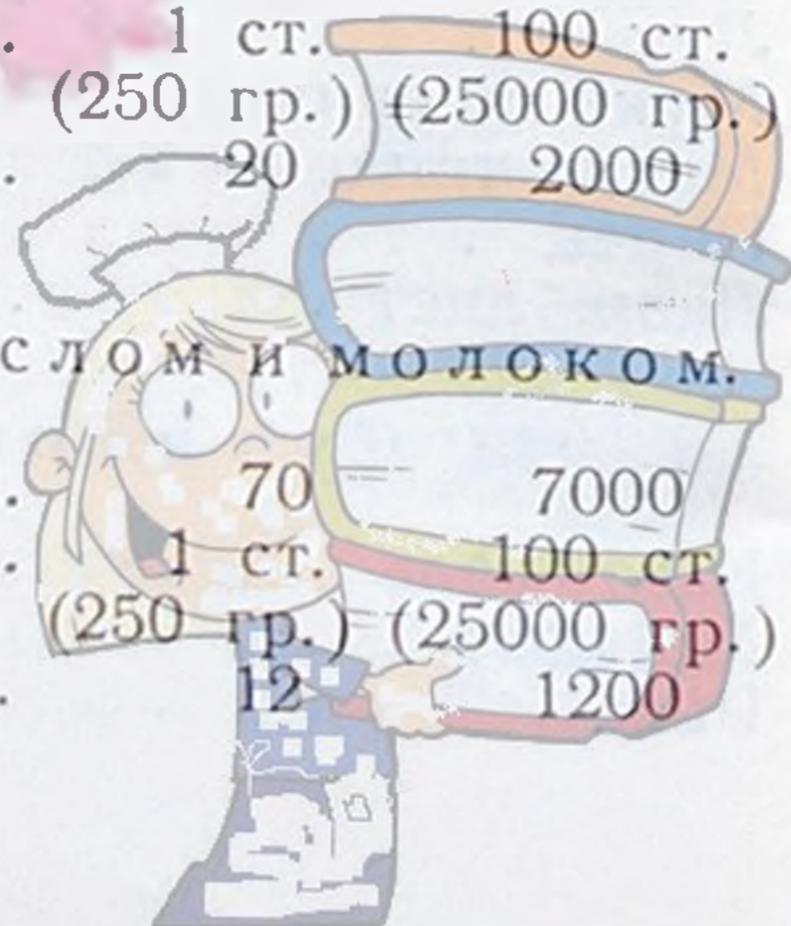
Рис	70	7000
Грибы сушен.	12	1200
Лук	12	1200
Масло топлен.	12	1200
Томат	16	1600
Сметана	24	2400
Мука пшеничн.	4	400

2. Каша геркулесовая с молоком.

Геркулес (овсяная крупа)	100	10000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Сахар	20	2000

3. Каша пшенная с маслом и молоком.

Пшено	70	7000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Масло топлен.	12	1200



4. Каша рисовая на молоке с маслом.

Рис	100	10000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Масло топлен.	12	1200
Сахар	12	1200

5. Каша овсяная на молоке с маслом.

Овсяная крупа	100	1000
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Масло топлен.	12	1200

6. Котлеты морковные.

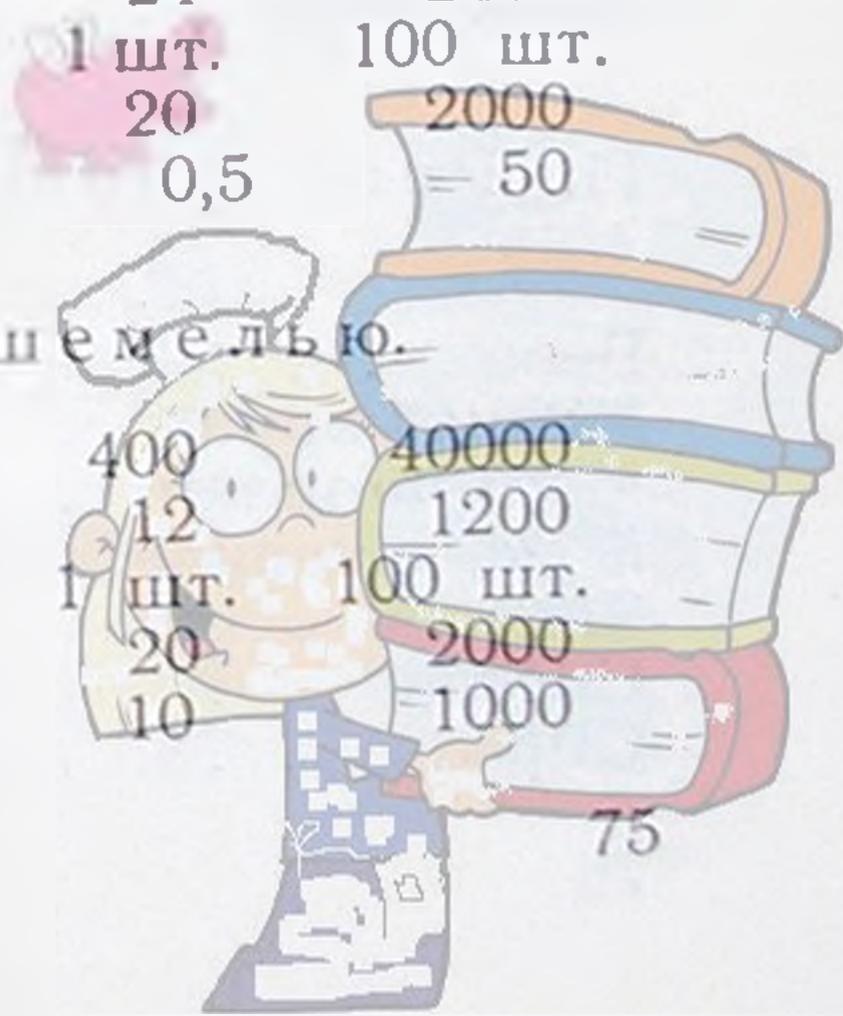
Морковь	400	40000
Яйца	1 шт.	100 шт.
Масло	20	2000
Мука картофельн.	20	2000

7. Котлеты капустные.

Капуста бел. кочан.	400	40000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Яйца	1 шт.	100 шт.
Масло топлен.	20	2000
Перец	0,5	= 50

8. Морковь под бешемелью.

Морковь	400	40000
Мука пшеничн.	12	1200
Яйца	1 шт.	100 шт.
Масло топлен.	20	2000
Сыр.	10	1000



9. Помидоры, фаршированные яйцами и рисом.

Помидоры	300	30000
Грибы сушен.	12	1200
Рис	50	5000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Масло топлен.	12	1200
Сметана	28	2800
Мука пшеничн.	0,4	400
Перец	0,5	50

10. Рагу из овощей.

Морковь	50	5000
Репа	50	5000
Картофель	200	20000
Лук	24	2400
Баклажаны	25	2500
Помидоры	20	2000
Томат-пюре	32	3200
Бобы	25	2500
Огурцы свеж.	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Масло топлен.	20	2000
Мука пшеничн.	4	400
Перец	0,2	20
Лавр. лист	0,1	10

11. Репа фаршированная манной крупой.

Репа	300	30000
Манная крупа	40	4000
Масло топлен.	12	1200
Мука пшеничн.	12	1200
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Сметана	20	2000
Сыр	10	1000



12. Овощи с грибами и рисом. (Рисотто).

Рис	32	3200
Морковь	60	6000
Свекла	60	6000
Грибы сушен.	12	1200
Яйца	1 шт.	100 шт.
Сметана	28	2800
Масло топлен.	12	1200
Сыр	10	1000

13. Цветная капуста вареная с маслом и сухарями.

Цветная капуста	200	20000
Сухари пшеничн.	20	2000
Масло сливочное	20	2000

14. Макароны с сыром и томатом.

Макароны	100	10000
Сыр	10	1000
Томат	20	2000
Масло топлен.	20	2000

15. Крупеник с творогом, маслом и яйцами.

Гречневая крупа (ядрица)	80	8000
Творог	20	2000
Масло топлен.	10	1000
Яйца	$\frac{1}{3}$ шт.	30 шт.
Молоко	$\frac{1}{2}$ ст. (125 гр.)	50 ст. (12500 гр.)
Сметана	15	1500
Сухари пшеничн.	12	1200
Сахар	12	1200



16. Сырники в масле и сметане.

Творог	300	30000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Мука пшеничн.	25	2500
Сметана	24	2400
Масло топлен.	20	2000
Сахар	20	2000

17. Творог со сметаной.

Творог	200	20000
Сметана	28	2800
Сахар	20	2000

Примечание: Соль выдается на каждое блюдо 5 грамм. Из этого количества соль выдается и на стол.

3. Яичницы.

1. Яичница глазунья.

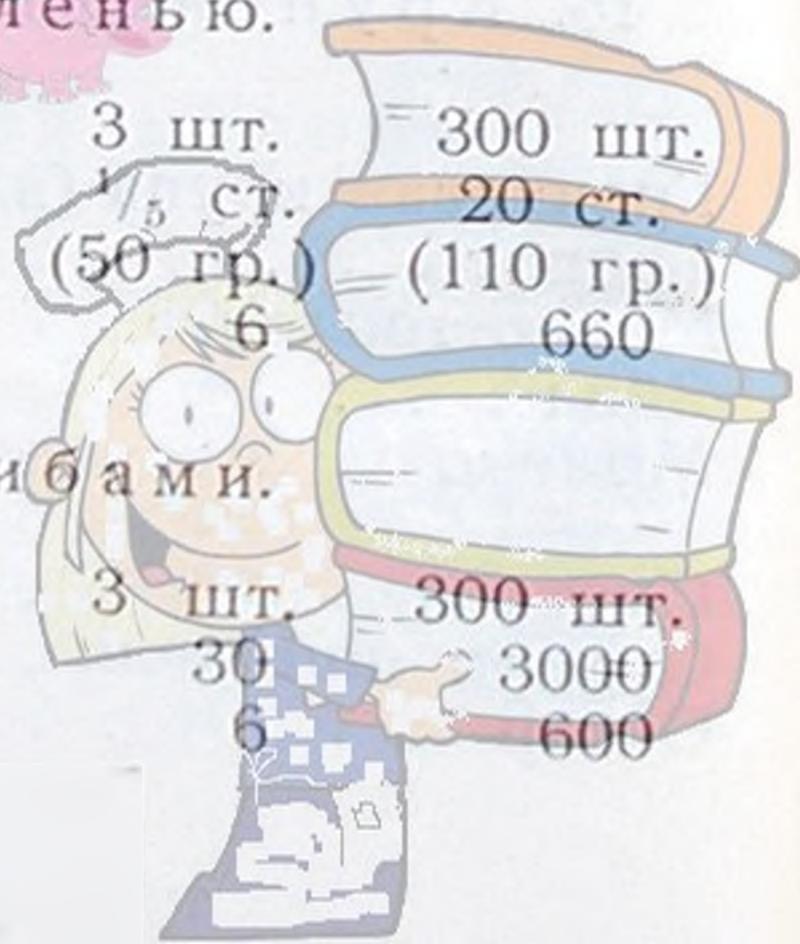
Яйца	3 шт.	300 шт.
Масло топлен.	6	600

2. Омлет с зеленью.

Яйца	3 шт.	300 шт.
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. (110 гр.)
Масло топлен.	6	660

3. Омлет с грибами.

Яйца	3 шт.	300 шт.
Грибы сушен.	30	3000
Масло топлен.	6	600



Молоко	$\frac{1}{5}$ ст.	20 ст.
Сметана	(50 гр.) 10	(1000 гр.) 1000

4. Яйца под бешемелью.

Яйца	3 шт.	300 шт.
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6200 гр.)
Мука пшеничн.	20	2000
Масло топлен.	4	400
Сыр	5	500

5. Яичница с черным хлебом.

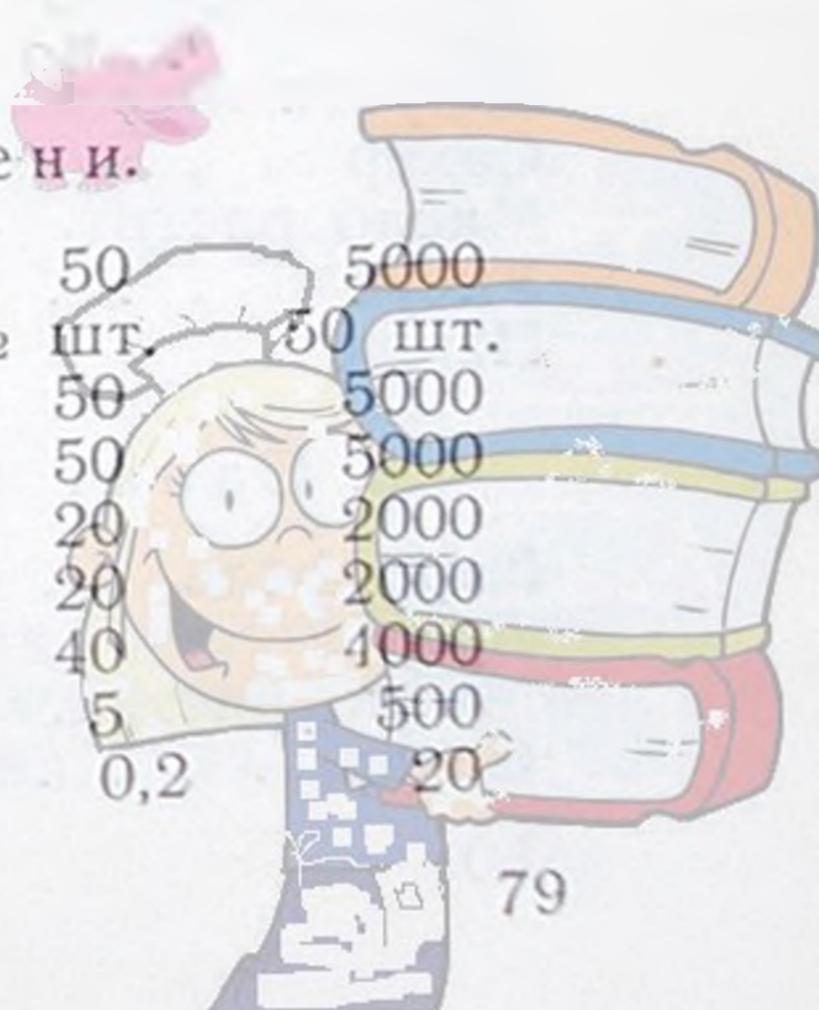
Яйца	3 шт.	300 шт.
Черный хлеб	25	2500
Масло топлен.	6	600

Примечание: Соль выдается по 5 грам на каждое блюдо; из этого же количества выдается соль и на стол.

4. САЛАТЫ.

1. Салат из зелени.

Редис	50	5000
Огурцы свежие	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Свекла	50	5000
Салат	50	5000
Сметана	20	2000
Бобы зеленые	20	2000
Горошек зеленый	40	4000
Сахар	5	500
Перец	0,2	20



2. Салат зеленый с огурцами и сметаной.

Салат	200	20000
Огурцы свежие	1 шт.	100
Сметана	24	2400
Сахар	5	500
Уксус	1/30 бут.	3 бут.

3. Салат из помидор с луком.

Помидоры	150	15000
Лук репчатый	40	4000
Огурцы свежие	1 шт.	100 шт.
Масло растит.	8	800
Перец	0,2	20
Уксус	1/30 бут.	3 бут.

4. Салат редис со сметаной.

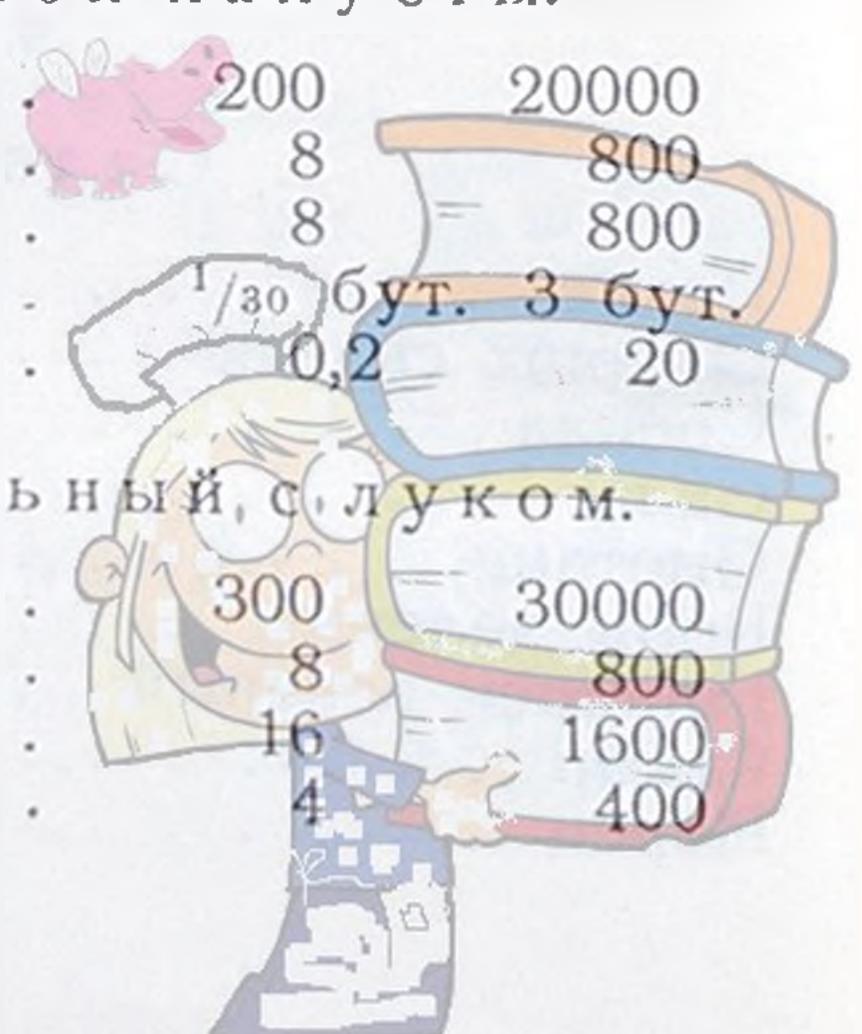
Редис	200	20000
Сметана	24	2400
Сахар	5	500
Уксус	1/30 бут.	3 бут.

5. Салат из красной капусты.

Капуста красная	200	20000
Сахар	8	800
Масло растит.	8	800
Уксус	1/30 бут.	3 бут.
Перец	0,2	20

6. Салат картофельный с луком.

Картофель	300	30000
Лук	8	800
Масло растит.	16	1600
Сахар	4	400



Перец	0,2	20
Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.

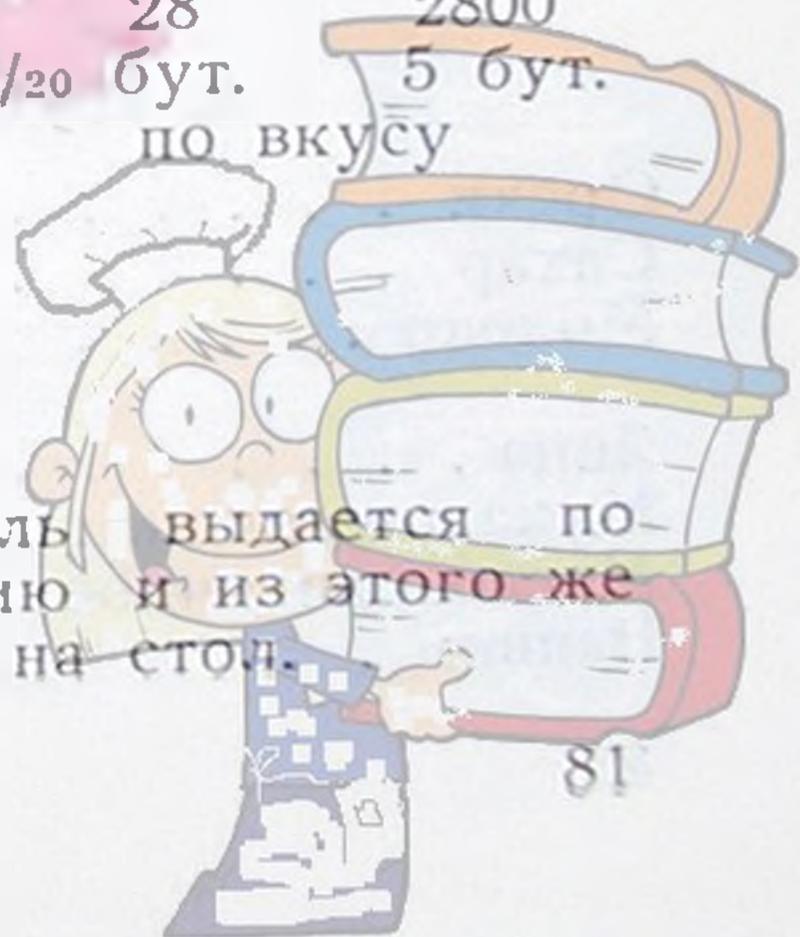
7. Салат из зелени паризьен.

Цветная капуста	50	5000
Горошек зеленый	20	2000
Спаржа	12	1200
Бобы зелен.	20	2000
Салат	40	4000
Огурцы свеж.	$\frac{1}{2}$	50
Картофель	200	20000
Помидоры	40	4000
Масло растит.	16	1600
Перец	0,2	20
Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.

8. Винегрет.

Картофель	200	20000
Капуста кваш.	100	10000
Свекла	70	7000
Морковь	40	4000
Огурцы свеж.	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Лук	12	1200
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25
Сахар	4	400
Масло растит.	28	2800
Уксус	$\frac{1}{20}$ бут.	5 бут.
Горчица	по вкусу	

Примечание: Соль выдается по 5 грамм на каждую порцию и из этого же количества выдается соль на стол.



5. ПУДИНГИ.

1. Пудинг из овощей.

Морковь	100	10000
Репа	100	10000
Бобы зеленые	100	10000
Капуста белая кочан.	80	8000
Картофель	100	10000
Молоко	$\frac{1}{2}$ ст. (125 гр.)	50 ст. (12500 гр.)
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Масло топлен.	20	2000

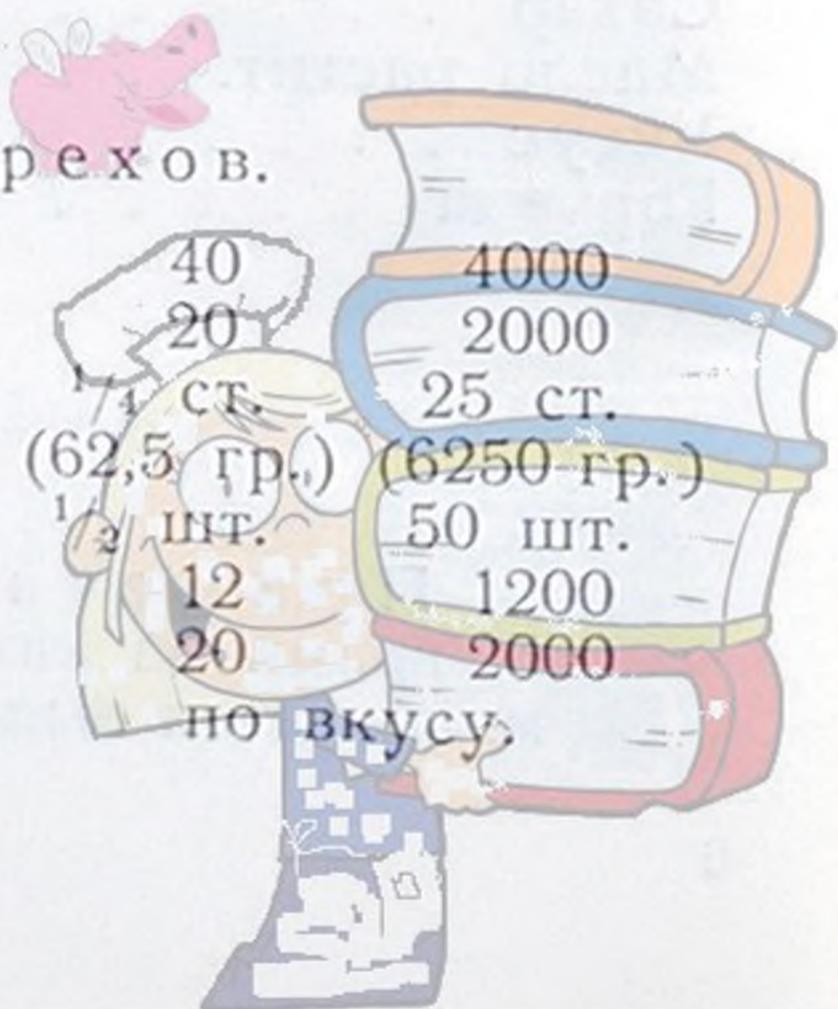
2. Пудинг из капусты.

Капуста белая кочан.	400	40000
Масло топлен.	20	2000
Яйца	1 шт.	100 шт.
Молоко	$\frac{1}{2}$ ст. (125 гр.)	50 ст. (12500 гр.)
Сахар	12	1200

Примечание: Соль выдается на каждое блюдо по 5 грамм и из этого же количества выдается соль и на стол.

3. Пудинг из орехов.

Орехи	40	4000
Сахар	20	2000
Молоко	$\frac{1}{4}$ ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Мука пшеничн.	12	1200
Масло сливочное	20	2000
Ваниль	по вкусу	



4. Пудинг из творога.

Творог	200	20000
Яйца	1 шт.	100 шт.
Крупа манная	24	2400
Сахар	20	2000
Масло сливочное	20	2000
Клюква	36	3600
ука гартсфслр.	12	1200

5. Пудинг малороссийский.

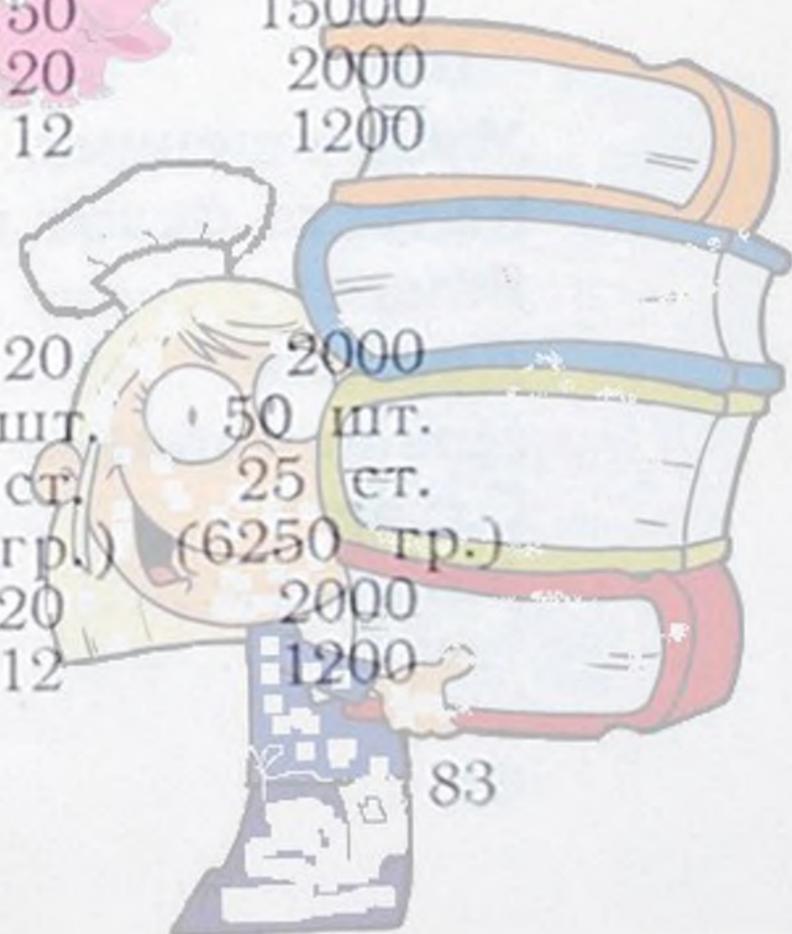
Творог	100	10000
Манная крупа	40	4000
Яйца	1/2 шт.	50 шт.
Масло топлен.	12	1200
Мука пшеничн.	20	2000
Сметана	28	2800
Молоко	1/2 ст. (125 гр.)	50 ст. (12500 гр.)
Сахар	20	2000

6. Блинички с яблоками.

Мука пшеничн.	50	5000
Яйца	1/2 шт.	50 шт.
Молоко	1/4 ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Яблоки	150	15000
Сахар	20	2000
Масло топлен.	12	1200

7. Гренки.

Хлеб пшеничн.	20	2000
Яйца	1/2 шт.	50 шт.
Молоко	1/4 ст. (62,5 гр.)	25 ст. (6250 гр.)
Масло топлен.	20	2000
Сахар	12	1200



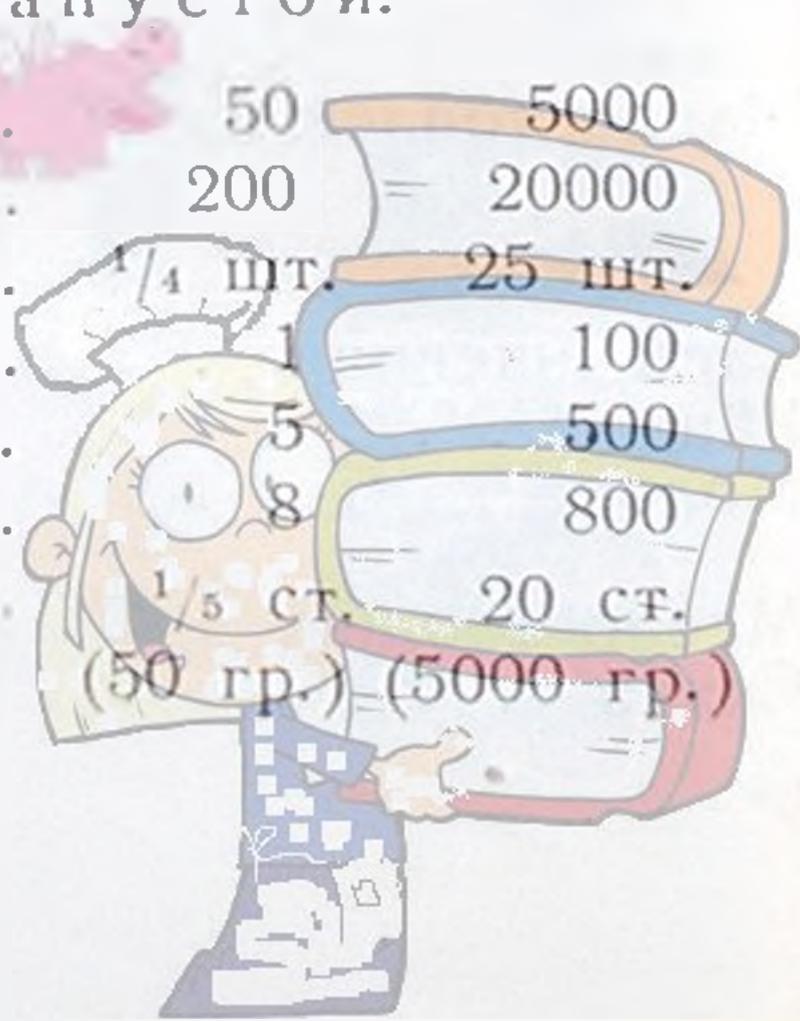
VII. Кулебяки и пирожки.

1. КУЛЕБЯКИ.

	Количество продуктов на 1 порцию в граммах.	Количество продуктов на 100 порций в граммах.
1. Кулебяка с мясом.		
Мука пшеничная	50	5000
Мясо	150	15000
Дрожжи	1	100
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Масло топлен.	6	600
Сахар	5	500
Перец молотый	0,1	10

2. Кулебяка скапустой.

Мука пшеничн.	50	5000
Капуста белая кочан.	200	20000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Дрожжи	1	100
Масло топлен.	5	500
Сахар	8	800
Молоко	$\frac{1}{5}$ ст. (50 гр.)	20 ст. (5000 гр.)



3. Кулебяка с рисом.

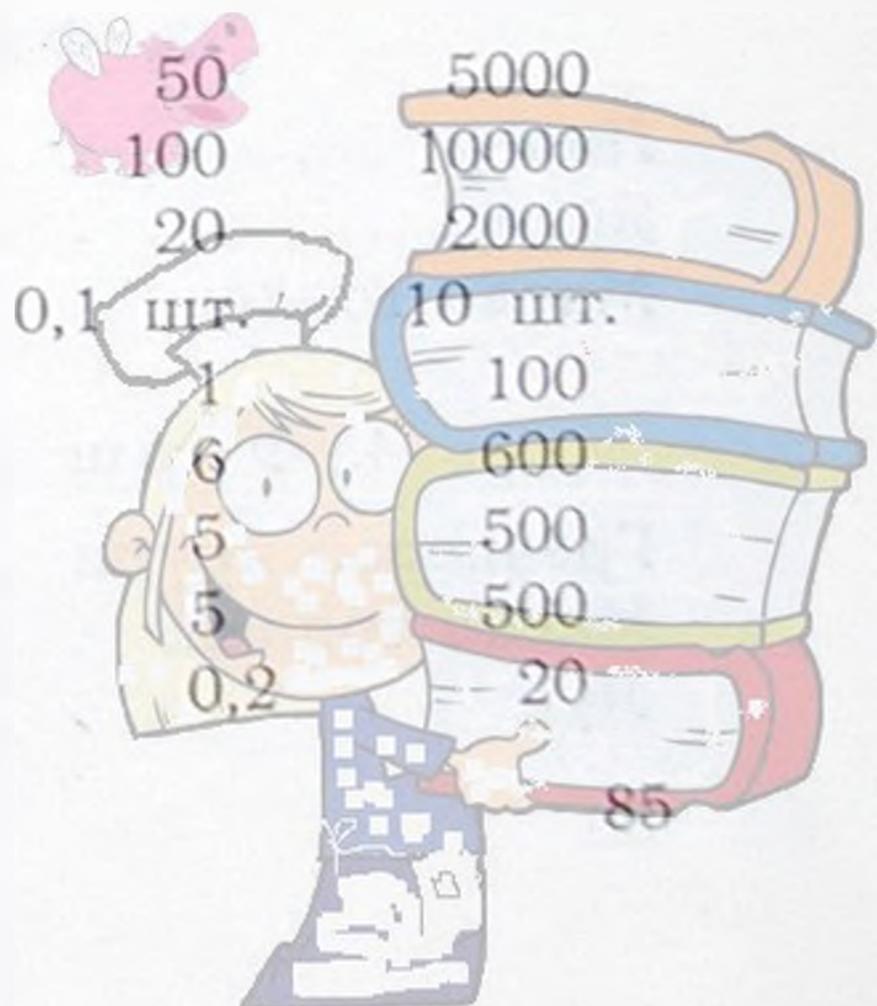
Мука пшеничн.	50	5000
Рис	30	3000
Яйца	1/4 шт.	25 шт.
Дрожжи	1	100
Масло топлен.	6	600
Сахар	5	500

4. Кулебяка с мясом и рисом.

Мука пшеничн.	50	5000
Рис	20	2000
Мясо	100	10000
Масло топлен.	8	800
Яйца	1/4 шт.	25 шт.
Дрожжи	1	100
Сахар	5	500
Соль	4	400

5. Кулебяка с рыбой и рисом.

Мука пшеничн.	50	5000
Рыба	100	10000
Рис	20	2000
Яйца	0,1 шт.	10 шт.
Дрожжи	1	100
Масло топлен.	6	600
Сахар	5	500
Соль	5	500
Перец молотый	0,2	20



6. Пирожки жареные.

Мука пшеничн.	60	6000
Дрожжи	2	200
Сахар	5	500
Соль	3	300
Сало	15	1500
Масло сливочное	4	4000
Яйца	$\frac{1}{8}$ шт.	12 шт.

2. ФАРШИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ.

1. Фарш из риса.

Рис	25	2500
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Масло топлен.	14	1400

2. Мясной фарш.

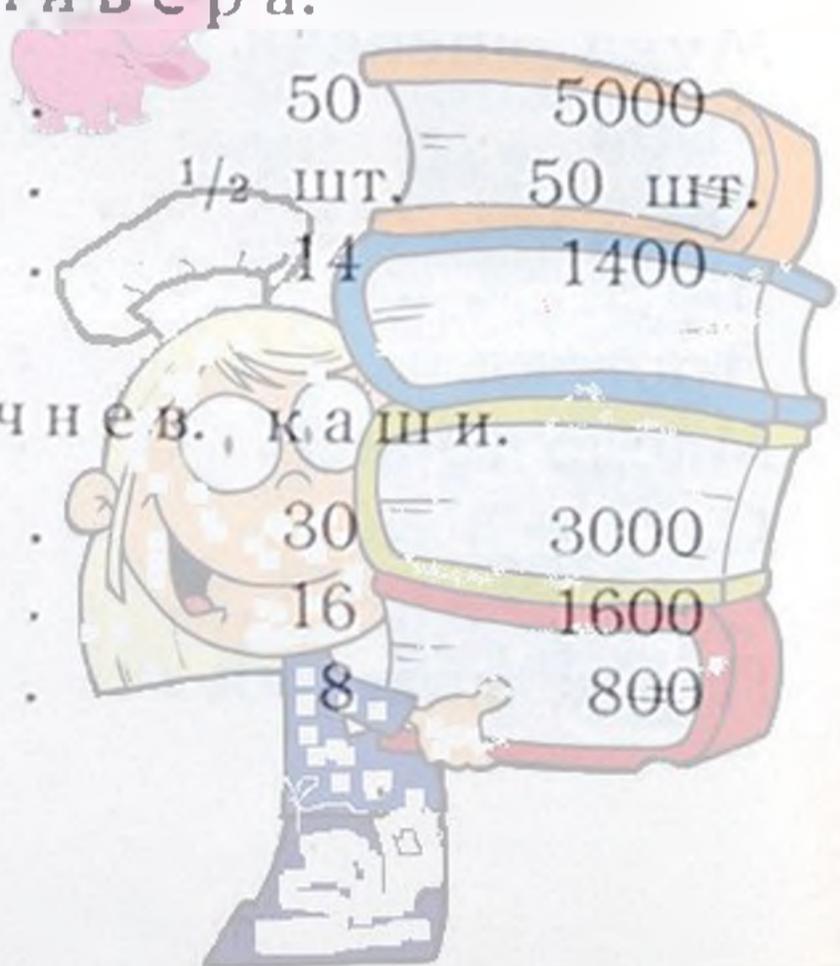
Мясо	100	1000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Масло топлен.	14	1400

3. Фарш из ливера.

Ливер	50	5000
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Масло топлен.	14	1400

4. Фарш из гречнев. каши.

Гречневая крупа	30	3000
Масло топлен.	16	1600
Лук	8	800



5. Фарш яблочный.

Яблоки сух.	80	8000
Сахар	12	1200

6. Фарш из капусты.

Капуста бел. кочан.	150	15000
Масло топлён.	14	1400
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.



VIII. Сладкие блюда.

1. КИСЕЛИ и КОМПОТЫ.

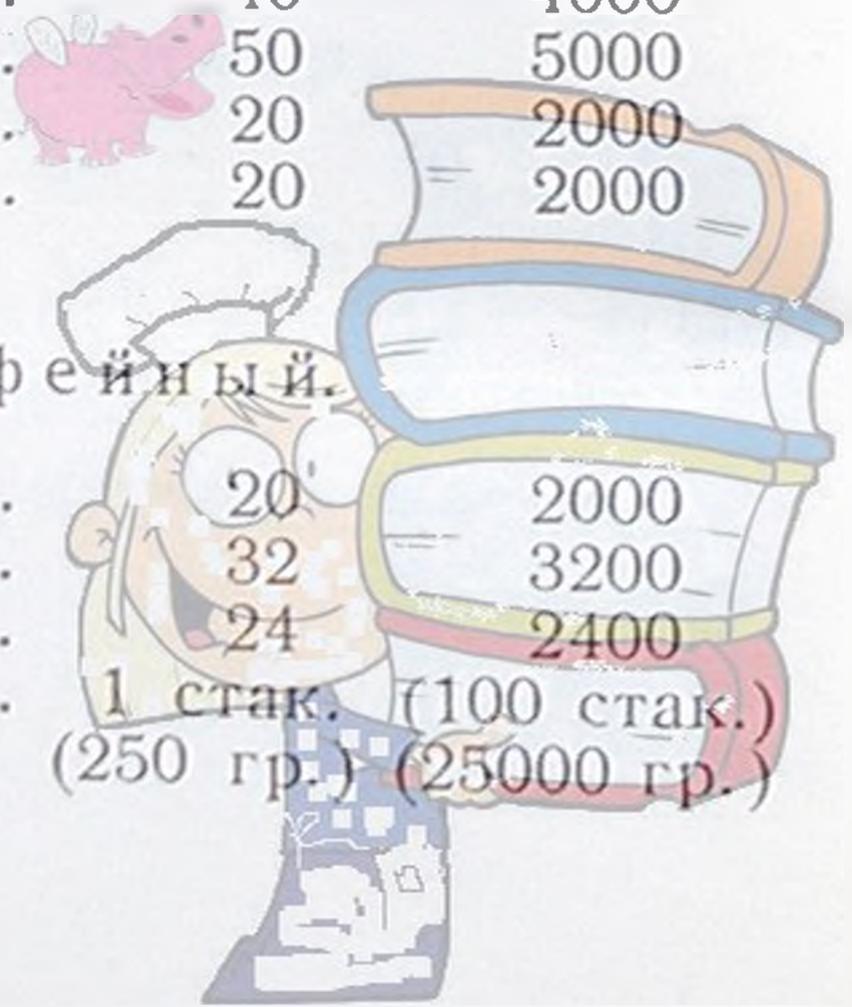
	Количество продуктов на 1 порцию в граммах.	Количество продуктов на 100 порций в граммах.
1. Кисель из сухих фруктов.		
Фруктов сухих	100	10000
Сахар	20	2000
Мука картофельная	20	2000

2. Кисель из свежих фруктов.

Груши	50	5000
Вишня	40	4000
Сливы	40	4000
Яблоки	50	5000
Сахар	20	2000
Картофельн. мука	20	2000

3. Кисель кофейный.

Кофе	20	2000
Сахар	32	3200
Мука картофельн.	24	2400
Молоко	1 стак. (250 гр.)	(100 стак.) (25000 гр.)



4. Кисель клюквенный.

Клюква	100	10000
Сахар	24	2400
Мука картофельн.	28	2800

5. Кисель-какао.

Какао	20	2000
Сахар	32	3200
Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Картофельн. мука	24	2400

6. Кисель молочный.

Молоко	1 ст. (250 гр.)	100 ст. (25000 гр.)
Сахар	20	2000
Картофельн. мука	12	1200

7. Компот из свежих фруктов.

Груши	100	10000
Вишни	40	4000
Сливы	40	4000
Яблоки	100	10000
Сахар	24	2400

8. Компот из сушеных фруктов.

Сушеные фрукты	100	10000
Сахар	20	2000

9. Груши в сиропе.

Груши	100	10000
Хлеб пшеничн.	24	2400
Сахар	16	1600



2. МОРОЖЕНОЕ.

1. Сливочное мороженое.

Молоко	$\frac{1}{3}$ стак.	33 стак. (8250 гр.)
	(82,5 гр.)	8 $\frac{1}{4}$ лит.)
Сахарн. песок	30	3000
Яичный желток	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Ваниль	2 пал.	на 100 ч.

2. Сливочно-шоколадное мороженое.

Молоко	$\frac{1}{3}$ стак.	33 стак. (8250 гр.)
	(82,5 гр.)	(8 $\frac{1}{4}$ лит.)
Сахар. песок	25	2500
Яичный желток	$\frac{1}{2}$ шт.	50 шт.
Шоколад или какао	10	1000

3. Клубничное мороженое.

Клубники сырой	40	4000
Сахарн. песок	40	4000
Вода	$\frac{1}{3}$ стак.	33 стак.
		(8 $\frac{1}{4}$ лит.)

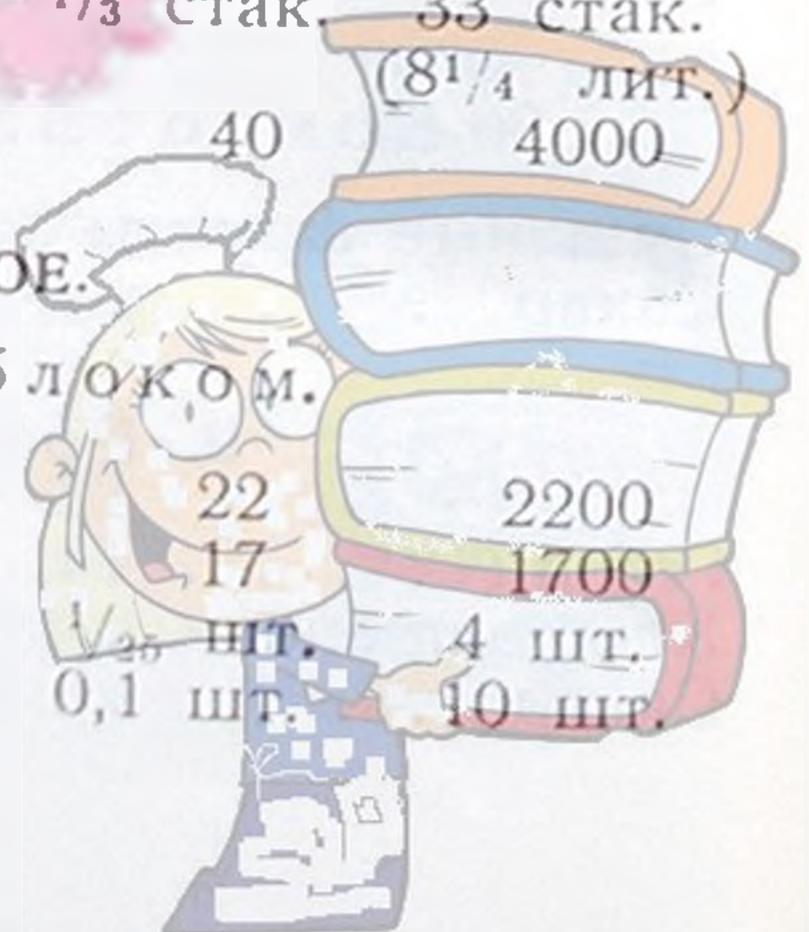
4. Клюквенное мороженое.

Клюква	25	2500
Вода	$\frac{1}{3}$ стак.	33 стак.
		(8 $\frac{1}{4}$ лит.)
Сахар	40	4000

3. ПИРОЖНОЕ.

5. Слойка с яблочком.

Мука пшеничн. мягкая	22	2200
Масло сливочное	17	1700
Лимон	$\frac{1}{25}$ шт.	4 шт.
Яичный желток	0,1 шт.	10 шт.



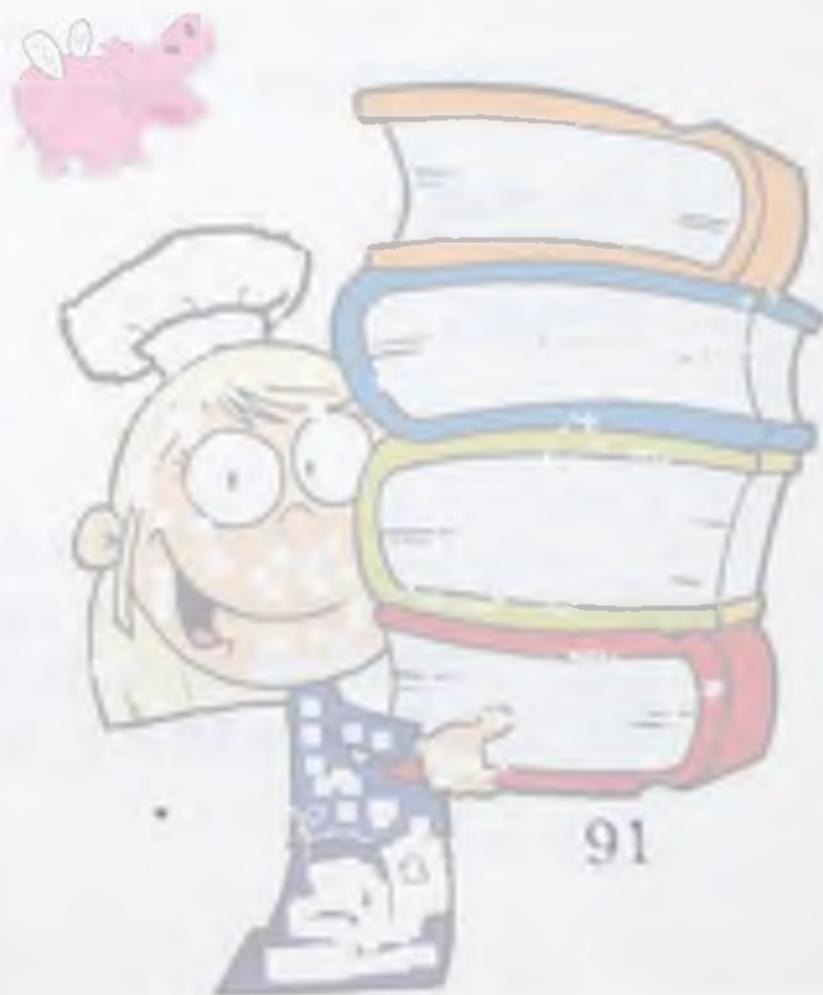
Яблоки	100	10000
Сахар	30	3000
Соль	1	100

6. Заварное пирожное.

Мука пшенич. мягкая	10	10000
Масло сливочное	4	400
Сахар	17	1700
Молоко	20	2000
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	25 шт.
Ваниль	1 палочка на 100 чел.	

7. Песочное пирожное.

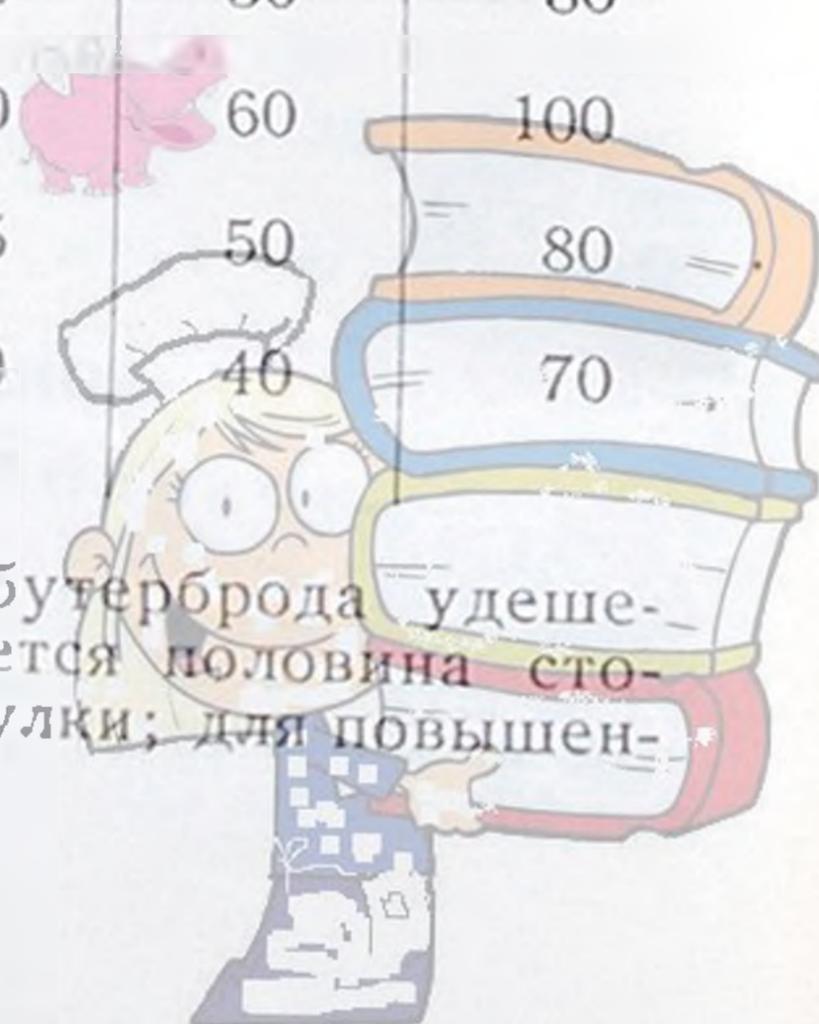
Мука пшенич. мягкая	24	2400
Сахар	15	1500
Масло сливочное	12	1200
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	20 шт.
Молоко	7	40
Амоний	$\frac{1}{5}$	20
Мармелад	3	300



IX. Бутерброды.

Наименование продукта для бутерброда.	Количество продукта в грам- мах на 1 бутерброд.		
	Удешевлен- ный.	Средний.	Повышен- ный.
Колбаса вареная	30	60	100
Колбаса копченая	20	40	70
Сыр голландский	30	60	100
Масло сливочное	15	30	50
Икра зернистая	20	40	70
Паюсная икра	20	40	70
Кетовая икра	25	50	80
Ветчина	30	60	100
Лососина	25	50	80
Севрюга	30	60	100
Балык	25	50	80
Семга	20	40	70

Примечание. Для бутерброда удеше-
вленного и среднего берется половина сто-
граммовой французской булки; для повышен-
ного дается целая булка.



Х. Чай, кофе, какао с сахаром.

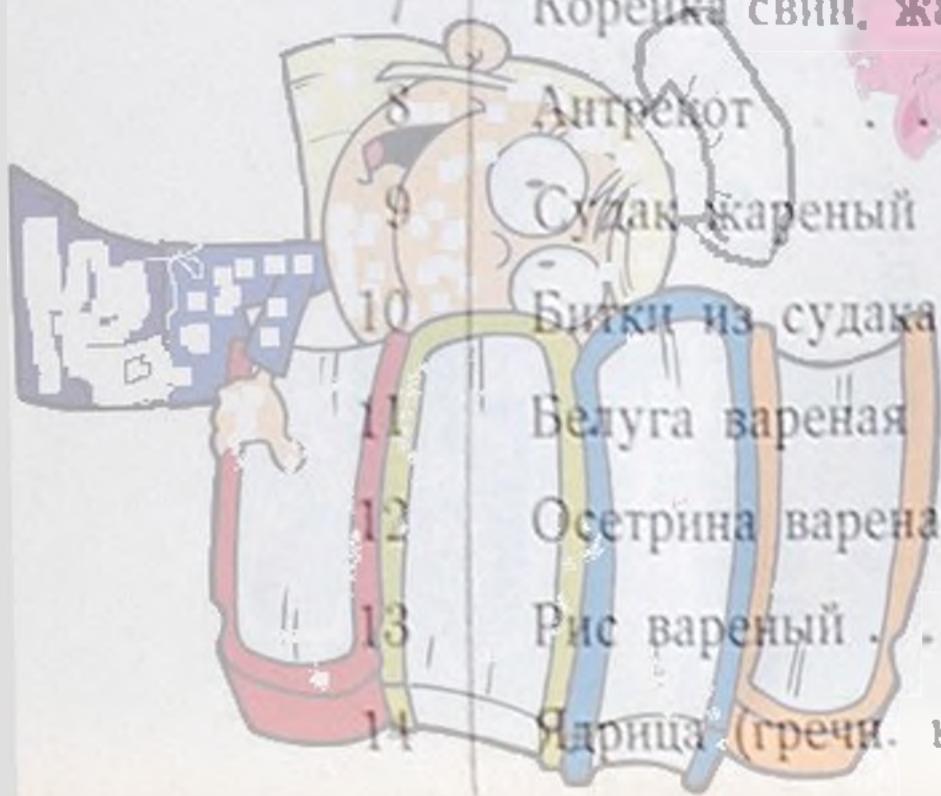
		В граммах.	
Чай	333	на 100 пар.	
Сахар	1333	" 100 "	
Чай	67	" 100 стак.	
Сахар	1333	" 100 "	
Кофе	800	" 100 "	
Молоко	5725	" 100 "	
Сахар	1360	" 100 "	
Какао	500	" 100 "	
Молоко	6667	" 100 "	
Сахар	1866	" 100 "	

Примечание: Норма взята для питательного кофе. Какао должно браться настоящее.



XI. Нормы выходов

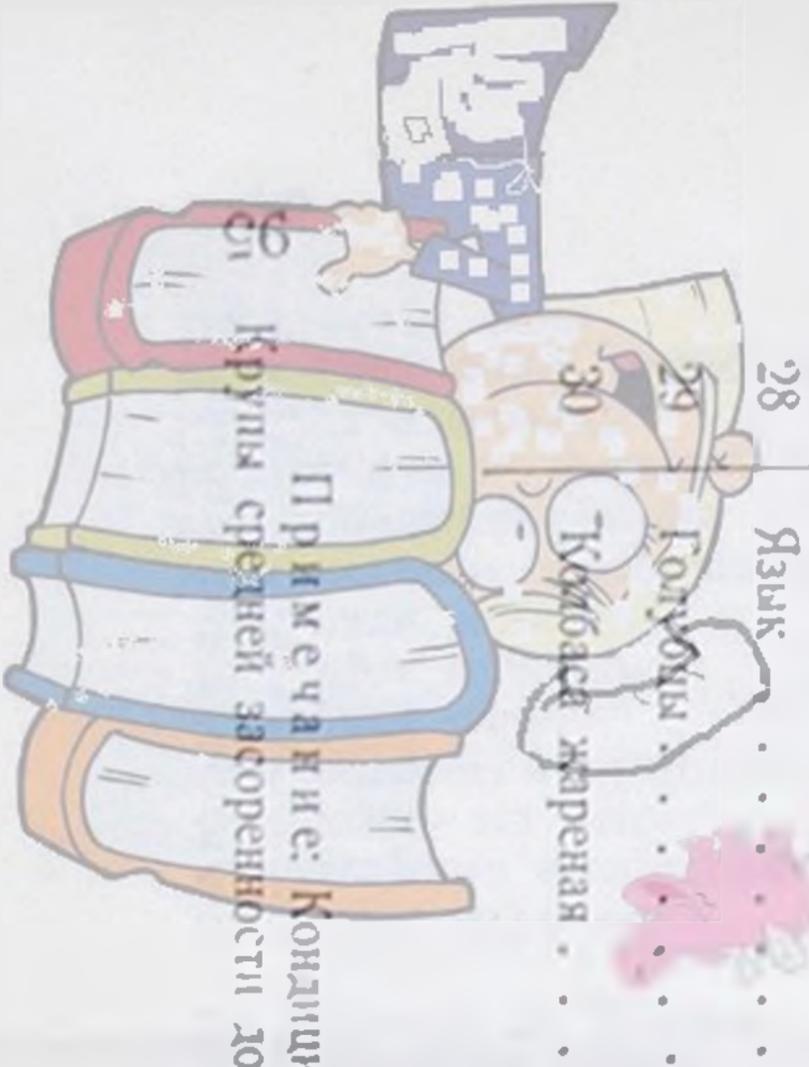
№№ по- порядку.	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА.	Колич. про- дуктов в граммах в сыром виде.	Отход ко- стей и сала в %.
1	Мясо суповое	100	34
2	Мясо на II-е цельное .	150	34
3	Мясо на рубку	150	34
4	Мясо жареное	150	34
5	Мясо тушеное	150	34
6	Телятина жареная . . .	220	50
7	Корейка свиная жареная . . .	200	25
8	Антрекот	140	21,5
9	Судак жареный	200	33 1/2
10	Битки из судака	200	62 1/2
11	Белуга вареная	200	20
12	Осетрина вареная	200	42,5
13	Рис вареный	60	—
14	Ядрица (гречи. крупа)	50	—



готового продукта.

Вес порции в сыром ви- де в грам.	Уварка и ужарка, а также привар в ‰/‰/‰	Вес готовой порции в граммах.	Примечание.
66	36—42	38—40—42	
99	36—42	57—64	
99	21 (прив.)	100—110	
99	42	58	
99	39	60	
110	33	82	
150	33	100—110	
110	27 ^з	75—80	
133	18	75—80	100—110
75	56	115—120	С КОСТЯМИ.
160	26	115—120	
115	34	75—80	
—	150‰ (прив.)	150	
—	104‰	102	

16	Макароны	80	—	—	—	150%	200
17	Баранина жареная	200	20%	160	25%	120—125	
18	Телячья грудинка	200	15%	170	54%	78	Без костей
19	Лопатка баранья	200	23%	154	51,95%	80	
20	Мясо говяжье	150	36	99	37,5%	62	
21	Телятина задняя ножка	220	29%	156	41%	92	Зачищенная
22	Корейка телячья	150	43,34	85	11,77%	75	
23	Азу по татарски	150	40%	90	33% (прив.)	120	
24	Печень жареная	150	1,34%	148	9,96%	133	
25	Беф-Строганов	150	40%	90	33% (прив.)	120	
26	Селедка 1 шт.	100	35%	65	—	65	
27	Сырники	200	12,5%	225	4,89%	215	
28	Язык	150	—	—	60% (прив.)	60—65	
29	Голубцы	150	36%	99	51,51%	150	
30	Котлеты жареная	100	—	100 гр.	5%	90--95	



Примечание: Кондиции продуктов: Мясо средней упитанности от туши весом 12—14—16 пуд.
 Крупы средней засоренности до 2%, каша рассыпчатая и сухая.

ХII. Новые наименования блюд.

С У П Ы.

Старое наименование.

1. Консоме протаньер.
2. Похлебка боярская.
3. Щи николаевские.
4. Суп мавританский.
5. Суп Гарбюр.
6. Суп Итальянский.
7. Крем ля-рен.
8. Суп Озель.
9. Консоме Жульен.
10. Консоме рояль.
11. Консоме профетроль.
12. Крем Дюбари.

Новое наименование.

- Бульон с кореньями и зеленью.
Суп картофельн. со свеж. грибами.
Щи из шинкованной капусты.
Суп со свежими овощами и помидорами.
Суп с запечен. рисом и кореньями.
Суп с макаронами и томатом.
Куриный суп протертый.
Суп из щавеля с молоком.
Бульон с кореньями.
Бульон с молочной яичницей.
Бульон с сухими печен. булочками.
Суп из протертой цветной капусты.

РАЗНЫЕ БЛЮДА.

1. Матлот из рыбы.
2. Тельное из судака.
3. Судак Жуанвиль.
4. Осетрина флорентин.
5. Кокиль из рыбы.
6. Осетрина а-ля-брошет.
7. Судак орли.
8. Судак огротен.
9. Судак норманд.
10. Осетрина америкен.
11. Осетрина Грилье.
12. Аспези из рыбы.
13. Судак меньер.
14. Судак соус польский.
15. Навага фри.

Котлеты из судака фарширован. грибами и яйцами, соус с томатом.

Судак разварной под раковым соусом.
Осетрина разварная со шпинатом.
Рыба запечен. под молочным соусом.
Осетрина жареная-чегском.
Судак жареный в тесте.
Судак запечен. в соусе с луком.
Судак в белом соусе с сухарями.
Осетрина разварная в соусе томат.
Осетрина жареная на углях с лимоном.
Судак протертый в формочках.
Судак жареный с лимоном.
Судак разварн.; соус с маслом и яйцами.
Навага жареная в сухарях.

МЯСНЫЕ БЛЮДА.

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Беф Мирантон. | Говядина запечен. в луковом соусе. |
| 2. Беф Огарев. | Бифштекс с жареным луком. |
| 3. Бифштекс по гамбургски. | Бифштекс с яйцом. |
| 4. Штуфат с макаронами. | Тушеное мясо с макаронами. |
| 5. Биточки по казацки. | Биточки с рисом, соус сметана с томатом и луком. |
| 6. Фляки по-русски. | Рубец по-русски. |
| 7. Котлеты марешаль. | Куриные котлеты фаршир. молочн. соусом. |
| 8. Котлеты по-киевски. | Котлеты куриные фарширован. маслом. |
| 9. Котлеты охотничьи. | Котлеты из дичи. |
| 10. Тефтели. | Мелкие рубленые биточки. |
| 11. Котлеты де-воляй. | Отбивные куриные котлеты. |
| 12. Жиго баранье. | Жареная задняя нога барана с гарниром. |
| 13. Лангет соус пикан. | Жарен. мясо с острым соусом и луком. |
| 14. Эскалоп Африкен. | Натур. шницель из телятины с помид. и гриб. |
| 15. Шнель-клопе. | Жареное мясо соус луков. в сметане. |
| 16. Цвибель-клопе. | Биточки в сметане с луком. |
| 17. Почки а-ля-брошет. | Почки жарен. на углях с лимоном. |
| 18. Почки в мадере. | Почки в красном соусе. |
| 19. Почки меньер. | Почки жареные с лимоном. |

СОУСА.

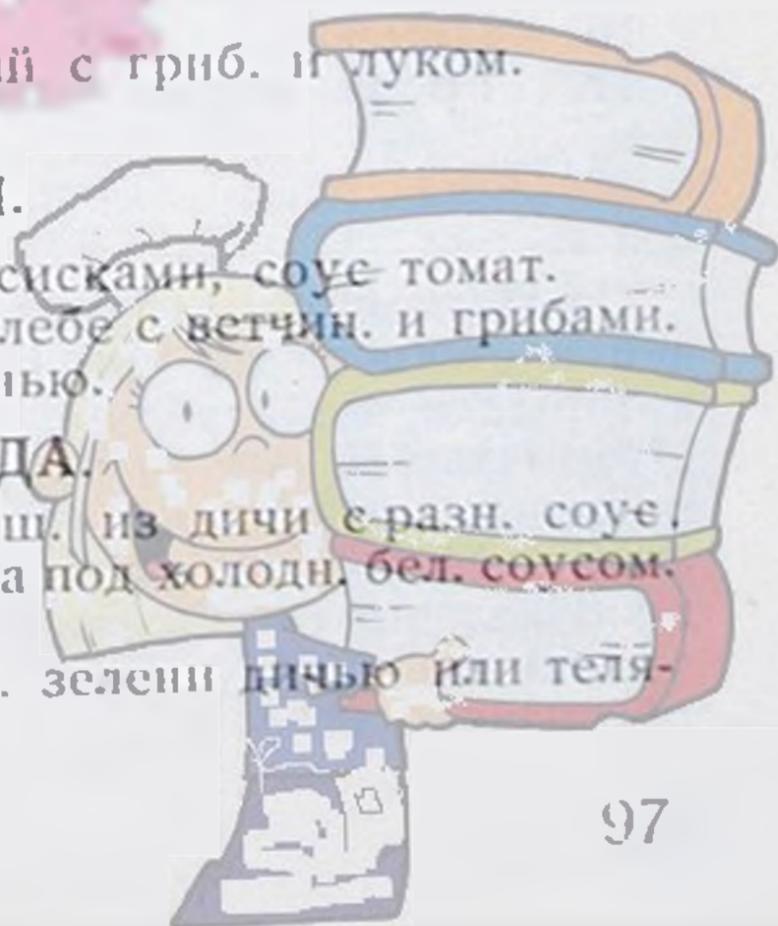
- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Соус голландский. | Белый яичный соус. |
| 2. Соус мадера. | Соус красный. |
| 3. Бешемель. | Белый густой молочный соус. |
| 4. Соус пикан. | Острый красный соус с луком. |
| 5. Соус паровой или супрем. | Соус белый. |
| 6. Соус провансаль (холодный). | Соус из яичн. желтк. на прованс. масле. |
| 7. Соус провансаль (горячий). | Соус томатный с гриб. и луком. |

ЯИЧНИЦЫ.

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Яйца берси. | Яичница с сосисками, соус томат. |
| 2. Яйца паризьен. | Яйца в бел. хлебе с ветчин. и грибами. |
| 3. Омлет офинзерб. | Омлет с зеленью. |

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА.

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Шоффуа из дичи. | Филейчик фарш. из дичи с-разн. соусе. |
| 2. Майонез из дичи или рыбы. | Дичь или рыба под холодн. бел. соусом. |
| 3. Салат паризьен. | Салат из свеж. зелени дичью или телятиной. |



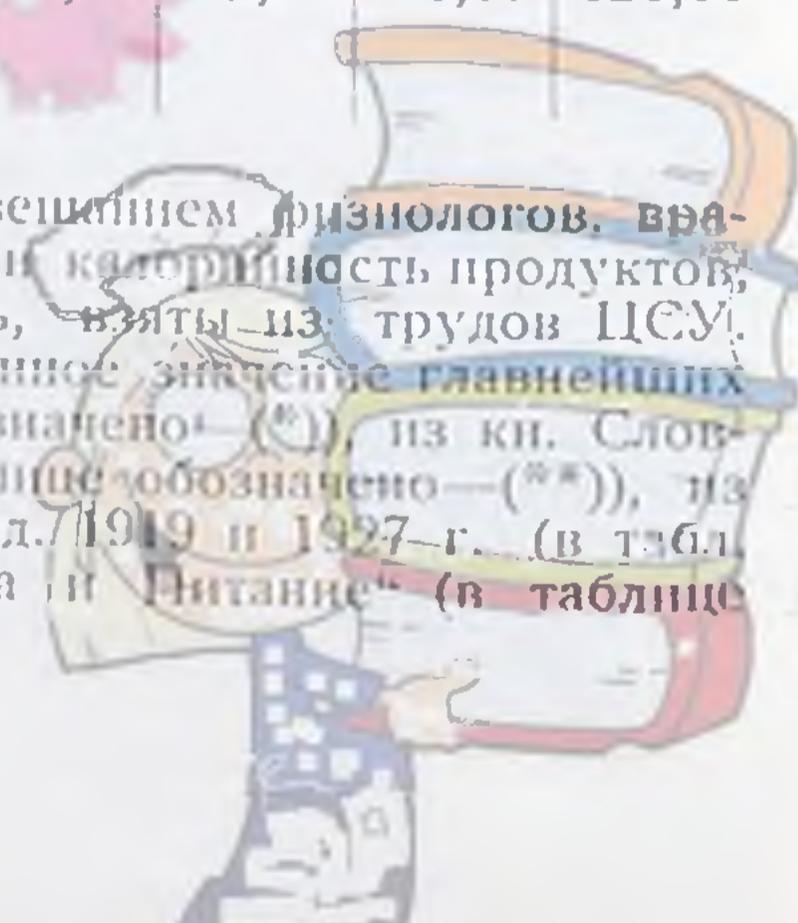
ХIII. Состав пищевых продуктов.

Таблица 1)

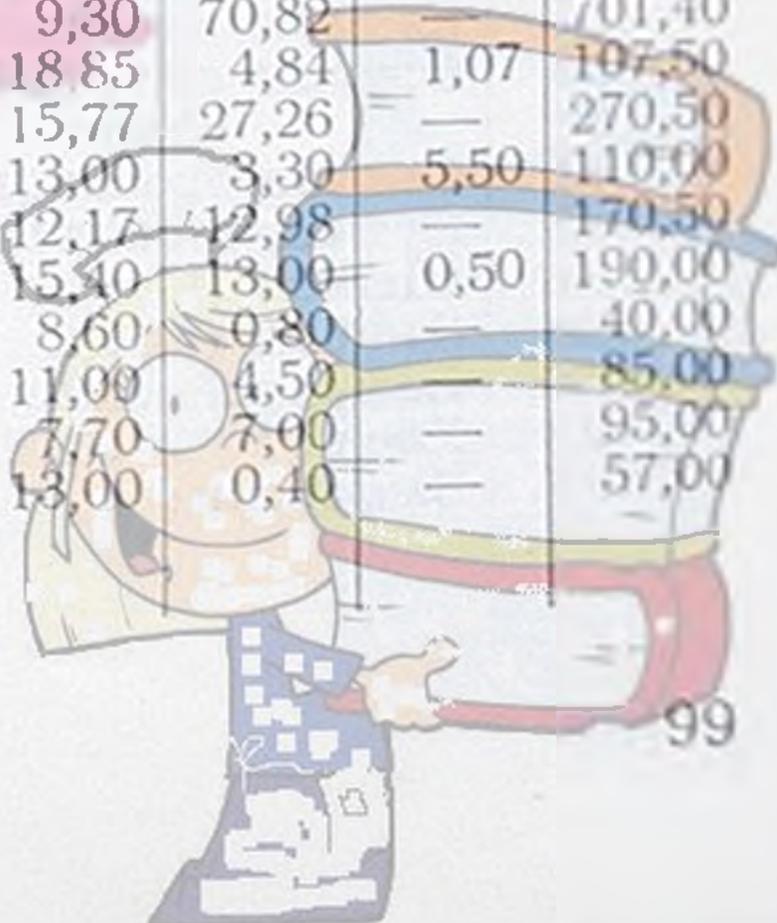
калорийности и состава пищевых средств (по расчету на 100 грамм рыночного товара).

№№ по пор.	Наименование продукта.	Количество усвояемых веществ в 100 граммах рыночного товара.			Калорийности.
		Белки.	Жиры.	Углеводы.	
1	Хлеб ржан. рыночный	4,50	0,50	37,00	175,00
2	„ „ деревенский	4,80	1,00	39,00	190,00
3	„ „ пшеничн. грубый	8,00	0,40	45,00	220,00
4	„ „ лучший	4,80	0,50	55,00	250,00
5	Сухари ржаные	6,50	0,90	64,50	300,00
6	„ „ пшеничные (*)	7,43	2,17	71,96	345,50
7	Мука ржаная	7,50	1,60	61,00	300,00
8	„ овсяная обыкновенн.	11,50	5,30	56,00	330,00
9	„ овсяная несеянная	9,30	5,00	50,50	290,00
10	„ пшеничная	7,00	0,80	71,00	330,00
11	„ ячменная	8,00	1,30	66,60	320,00
12	„ пшеничн. и ячмен.	7,50	1,00	69,00	320,00
13	„ пшеничн. подболт.	7,00	0,80	71,00	330,00
14	„ картофельная	0,60	—	77,00	320,00
15	Вермишель и макароны	7,50	0,20	72,00	330,00
16	Пшено	9,50	1,20	66,00	320,00
17	Гречн. крупа (ядрица)	10,50	2,30	63,00	320,00

1) Настоящая таблица принята Советским Обществом физиологов, врачей и статистиков при ЦСУ. Состав и калорийность продуктов, которых в этой таблице не оказалось, взяты из трудов ЦСУ. „Нормальный состав и продовольственное значение важнейших пищевых продуктов“ (в таблице обозначено (*)), из кн. Слоцова „Пищевые раскладки“ (в таблице обозначено (**)), из кн. Паладина „Основы питания“ изд. 1919 и 1927-г. (в табл. обозначено (***) и кн. Дебу „Питание и Питание“ (в таблице обозначено (****)).



№№ по пор.	Наименование продукта.	Количество усвояемых веществ в 100 грамах рыночного товара.			Калорий чистых.
		Белки.	Жиры.	Углеводы.	
18	Рис	5,80	0,80	74,50	330,00
19	Перловая крупа (**)	12,30	0,40	68,50	353,60
20	Горох	16,00	1,60	50,00	290,00
21	Горошек зеленый (***)	4,74	0,31	10,44	65,40
22	Чечевица	18,00	1,70	50,00	290,00
23	Фасоль (*)	16,56	1,67	50,04	259,50
24	Овсяная крупа (*)	9,10	4,92	61,11	333,50
25	Бобы (зерна) (*)	17,98	1,43	42,56	235,50
26	Зеленые бобы (*)	3,80	0,28	6,61	41,00
27	Манная крупа (*)	8,01	0,80	73,64	342,00
28	Солошина	16,00	4,00	—	100,00
29	Говядина средняя	16,00	3,30	—	95,00
30	" тощая	15,00	1,70	—	75,00
31	" вырезка	24,19	3,10	—	128,05
32	Телятина постная	15,00	0,60	—	66,00
33	" жирная	14,00	5,50	0,10	110,00
34	Баранина жирная	13,00	22,60	—	260,00
35	" полужирная	18,00	5,70	—	113,00
36	Свинина постная	16,00	5,50	—	120,00
37	" жирная	12,00	30,00	—	330,90
38	Язык (***)	18,00	9,00	—	157,50
39	Печень (*)	18,41	4,42	2,78	109,00
40	Гусаки и ливер (*)	16,53	2,09	0,40	75,50
41	Кости (***)	15,00	16,00	—	210,00
42	Почки (***)	18,40	4,40	—	118,00
43	Ноги (без жира)	23,00	1,30	—	106,50
44	Потроха (***)	16,72	2,29	2,91	109,80
45	Ветчина (*)	20,58	17,76	—	213,50
46	Шпек соленый (***)	9,30	70,82	—	701,40
47	Мясо курицы (*)	18,85	4,84	1,07	107,50
48	" гуся (*)	15,77	27,26	—	270,50
49	Вареная колбаса	13,00	3,30	5,50	110,00
50	Сосиски (*)	12,17	12,98	—	170,50
51	Птица и дичь (в среднем)	15,40	13,00	0,50	190,00
52	Рыба свежая	8,60	0,80	—	40,00
53	" соленая кета	11,00	4,50	—	85,00
54	Сельдь	7,70	7,00	—	95,00
55	Соленый судак	13,00	0,40	—	57,00



№№ по пор.	Наименование продукта.	Количество усвояемых веществ в 100 грам- мах рыночного товара.			Кало- рий чи- стых.
		Белки	Жи- ры.	Угле- воды.	
56	Вяленый судак	23,30	3,00	—	125,00
57	Вяленые снитки	21,60	6,30	—	150,00
58	Икра (*)	28,45	13,56	—	243,00
59	Вязига (****)	45,43	0,06	—	186,64
60	Сало свиное соленое	9,00	72,00	—	700,00
61	Сало говяжье сырое	1,10	79,60	—	750,00
62	" топленое	0,40	88,00	—	820,00
63	" свиное топленое	0,30	94,00	—	880,12
64	Масло растительное	—	94,00	—	880,00
65	" сливочное	1,00	82,00	—	760,00
66	" топленое	—	92,00	—	860,00
67	Творог	13,80	0,60	2,20	70,00
68	Сыр русско-швейцарский	22,40	31,00	4,80	400,00
69	Молоко цельное	3,30	3,80	4,00	65,00
70	" снятое	3,00	0,80	4,70	38,00
71	Сливки рыночные	2,80	16,00	4,30	180,00
72	Сметана нежирная	4,80	18,00	—	190,00
73	Яйца (без скорлупы)	12,00	11,50	0,50	160,00
74	Сахар	—	—	94,00	400,00
75	Варенье	—	—	38,00	160,00
76	Морковь	0,60	0,20	5,70	27,00
77	Свекла	0,60	0,10	6,40	29,00
78	Картофель	1,10	0,10	14,00	65,00
79	Сушеный картофель	5,70	0,70	67,00	300,00
80	Репа (*)	0,72	0,14	5,53	23,00
81	Капуста белая кочанная	1,10	0,15	4,14	19,50
82	" квашеная	0,80	0,20	2,20	15,00
83	Цветная капуста (*)	1,49	0,29	3,37	20,50
84	Капуста красная (*)	1,10	0,16	4,80	22,00
85	Огурцы свежие (*)	0,71	0,09	1,81	9,50
86	" соленые (*)	0,23	0,12	0,83	5,50
87	Свежие овощи (в среднем)	0,80	—	3,60	17,00
88	Сушеные овощи	0,80	1,70	51,00	230,00
89	Шавель (*)	1,57	0,41	2,81	18,50
90	Шпинат (*)	2,41	0,42	2,96	22,00
91	Сельдерей-корни (*)	0,89	0,39	9,68	39,50
92	Хрен (*)	1,43	0,17	7,87	34,00
93	Баклажаны	0,87	0,14	3,91	18,00

№№ по пор.	Наименование продукта.	Количество усвояемых веществ в 100 грам- мах рыночного товара.			Кало- рий чи- стых.
		Белки.	Жи- ры.	Угле- воды.	
94	Лук (*)	1,09	—	8,87	35,50
95	Лук-порея листья (***)	1,51	0,96	3,82	24,60
96	Помидоры	0,40	—	2,90	14,00
97	Редис (*)	0,74	0,13	3,11	14,50
98	Салат (*)	1,03	0,19	1,95	12,00
99	Спаржа (*)	1,27	0,12	1,97	12,00
100	Грибы сушеные (шампинь- оны) (***)	27,93	1,03	20,60	220,60
101	Шампиньоны (*)	3,90	0,17	3,21	21,50
102	Компот (сушен. фрукты)	1,40	—	39,00	170,00
103	Свежие фрукты—яблоки	0,20	—	8,70	37,00
104	—груши (*)	0,24	—	8,24	31,50
105	Сливы (*)	0,46	—	9,07	33,00
106	Вишни (*)	0,77	—	9,16	43,50
107	Клюква	0,20	—	6,00	25,00
108	Ягоды (в среднем)	0,20	0,20	4,30	21,00
109	Орехи (***)	12,19	56,34	6,10	604,10
110	Миндаль сладкий (***)	14,98	47,84	11,17	558,50



ОГЛАВЛЕНИЕ.

	СТРАНИ.
ВВЕДЕНИЕ	3
I. Средние обеды:	
1. Супы мясные и рыбные	5
2. Вторые мясные блюда	10
3. Вторые рыбные блюда	22
II. Вторые блюда для удешевленных обедов. . .	27
III. Дешевые обеды с применением убойных отходов:	
1. Супы	33
2. Вторые блюда	36
IV. Улучшенные обеды:	
1. Супы мясные и рыбные	39
2. Вторые мясные блюда	48
3. Рыбные блюда	52
V. Порционные блюда:	
1. Супы	54
2. Мясные блюда	56
3. Рыбные блюда	58
4. Холодные блюда	61
VI. Вегетарианский стол:	
1. Супы	70
2. Каши, овощные и молочные блюда	74
3. Яичницы	78
4. Салаты	79
5. Пудинги	82



VII. Кулебяки и пирожки:	
1. Кулебяки	84
2. Фарши для пирожков	86
VIII. Сладкие блюда:	
1. Кисели и компоты	88
2. Мороженое	90
3. Пирожное	90
IX. Бутерброды.	92
X. Чай, кофе, какао.	93
XI. Нормы выходов готового продукта.	94
XII. Новые наименования блюд.	96
XIII. Состав пищевых продуктов.	98



6226 18316

„Без достаточного организованного учета невозможно дальнейшее налаживание и совершенствование работы“.

АРТ. ХАЛАТОВ.

**В ИЗДАНИИ ПАЕВОГО Т-ВА „НАРПИТ“
ВЫШЛА КНИГА:**

А. И. КУЛАКОВ

**„Практическое руководство по
учету и отчетности предприятий
общественного питания“.**

Цена 2 руб. 50 коп.

С ЗАКАЗАМИ ОБРАЩАТЬСЯ ПО АДРЕСУ:

МОСКВА, Красная площадь, Верхние Торговые Ряды,
пом. № 46—51.

ПАЕВОЕ Т-ВО „НАРПИТ“.

