Наркомвнуторг СССР
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ СТОЛОВЫХ, РЕСТОРАНОВ И КАФЕ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЕ БЮРО

S 103/255

СБОРНИК РАСКЛАДОК
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Под общей редакцией инженера-технолога Г. А. ЛЕВИНА

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/

ГОСТОРГИЗДАТ
МОСКВА 1937

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

НОМЕНКЛАТУРА БЛЮД К РАСКЛАДКАМ СРЕДНЕГО ТИПА

Бутерброды разные

1. Бутерброд с колбасой чайной.
2. Бутерброд с колбасой отдельной.
3. Бутерброд с колбасой любительской.
4. Бутерброд с колбасой полтавской.
5. Бутерброд с колбасой краковской.
6. Бутерброд с колбасой московской копченой.
7. Бутерброд с колбасой украинской копченой.
8. Бутерброд с ветчиной вареной.
9. Бутерброд с грудинкой копченой.
10. Бутерброд со свиным шпигом.
11. Бутерброд со свининой жареной.
12. Бутерброд с мясом жареным (ростбиф).
13. Бутерброд с селедкой и зеленым луком.
14. Бутерброд с семгой малосольной.
15. Бутерброд с кетой малосольной.
16. Бутерброд с севрюгой копченой.
17. Бутерброд с икрой паюсной.
18. Бутерброд с икрой кетовой.
19. Бутерброд с икрой частиковой.
20. Бутерброд с маслом сливочным.
21. Бутерброд с сыром голландским.
22. Бутерброд с сырковой массой сладкой.
23. Бутерброд с повидлом.

Холодные блюда

24. Винегрет из овощей.
25. Винегрет из овощей с селедкой.
26. Винегрет из овощей с рыбой.
27. Винегрет из овощей с грибами.
28. Капуста провансаль.
29. Салат из красной капусты.
30. Салат из белокочанной капусты.
31. Салат картофельный.
32. Салат мясной.
33. Салат из кур.
34. Салат из рябчика (оливье).
35. Салат из дичи (парижьен).
36. Салат из осетрины.
37. Редиска в сметане.
38. Редиска в сметане со свежим огурцом.
39. Салат-латук со свежим огурцом в сметане.
40. Салат из свежих огурцов.
41. Салат из свежих овощей — «Весна».
42. Салат из свежих овощей в сметане.
43. Салат из сырых свежих овощей.
44. Салат из свежих овощей с яблоками в сметане.
45. Салат из редиски, картофеля и помидоров.
46. Салат из помидоров.

Холодные рыбные блюда

47. Сельди по-еврейски.
48. Судак вареный с гарниром.
49. Судак заливной.
50. Судак в маринаде.
51. Судак фаршированый с гарниром.
52. Судак соленый отварной с гарниром.
53. Судак соленый в маринаде.
54. Лещ свежий жареный.
55. Лещ в маринаде.
56. Щука жареная с гарниром.
57. Щука фаршированая с гарниром.
58. Сазан в маринаде.
59. Сом жареный с гарниром.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

60. Треска *вареная с гарниром, соус — хрен.*
61. Треска в маринаде.
62. Вобла жареная.
63. Вобла жареная с гарниром.
64. Кета с гарниром.
65. Семга с лимоном.
66. Балык белорыбий.
67. Балык осетровый.
68. Севрюга копченая.
69. Севрюга свежая с гарниром.
70. Осетрина холодная с гарниром.
71. Осетрина заливная.
72. Осетрина или севрюга в маринаде.
73. Тешка белужья с гарниром.
74. Белуга свежая с гарниром.
75. Белуга заливная.
76. Белуга в маринаде.

Холодные мясные блюда

77. Ветчина холодная с гарниром.
78. Солонина с гарниром.
79. Ростбиф холодный с гарниром.
80. Мясо холодное с гарниром.
81. Язык холодный с гарниром.
82. Свинина жареная холодная с гарниром.
83. Грудинка свиная холодная с гарниром.
84. Поросенок холодный с гарниром.
85. Поросенок заливной.
86. Студень говяжий с хреном.
87. Студень свиной с хреном.
88. Котлеты мясные с гарниром.
89. Котлеты мясные натуральные.

Холодные блюда из птицы и дичи

90. Гусь жареный с капустой.
91. Индейка жареная с красной капустой.
92. Куры жареные с красной капустой.
93. Рябчики жареные холодные с красной капустой.
94. Тетерев жареный холодный.
95. Утка жареная холодная с красной капустой.

Холодные блюда из круп и овощей

96. Котлеты пшенные с киселем.
97. Котлеты рисовые с киселем.
98. Котлеты манные с киселем.
99. Котлеты картофельные.

100. Голубцы овощные в маринаде.
101. Сырники молочные с киселем.

Супы заправочные

102. Борщ вегетарианский.
103. Борщ с сухими грибами.
104. Борщ украинский на мясном бульоне.
105. Борщ украинский с мясом.
106. Борщ украинский со свининой.
107. Борщ украинский со шпигом.
108. Борщ флотский со свининой.
109. Щи из свежей капусты вегетарианские.
110. Щи свежие на мясном бульоне.
111. Щи свежие с мясом.
112. Щи свежие со свининой.
113. Щи суточные вегетарианские.
114. Щи суточные на мясном бульоне.
115. Щи суточные со свининой.
116. Щи суточные с мясом.
117. Щи суточные с грибами.
118. Щи суточные с головизной.
119. Щи зеленые со сметаной и яйцом.
120. Щи зеленые с мясом.
121. Рассольник вететарианский.
122. Рассольник на мясном бульоне.
123. Рассольник с мясом.
124. Рассольник со свининой.
125. Рассольник со шпигом.
126. Рассольник с курицей.
127. Рассольник с потрохами.
128. Рассольник с почками.
129. Рассольник с судаком.
130. Суп из щавеля с картофелем и сметаной.
131. Суп из щавеля с картофелем и мясом.
132. Суп из овощей вегетарианский.
133. Суп из овощей на мясном бульоне.
134. Суп из овощей с мясом.
135. Суп из зелени на мясном бульоне.
136. Суп из зелени с мясом.
137. Суп из кабачков на мясном бульоне.
138. Суп из кабачков с мясом.
139. Суп картофельный вегетарианский.
140. Суп картофельный с грибами.
141. Суп картофельный на мясном бульоне.
142. Суп картофельный с мясом.
143. Суп картофельный со свининой.
144. Суп картофельный с рыбой.

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

145. Суп перловый вегетарианский.
146. Суп перловый с грибами.
147. Суп перловый на мясном бульоне.
148. Суп перловый с мясом.
149. Суп перловый со свининой.
150. Суп пшенный вегетарианский.
151. Суп пшенный на мясном бульоне.
152. Суп пшенный с мясом.
153. Суп ячневый вегетарианский.
154. Суп ячневый с мясом.
155. Суп рисовый вегетарианский.
156. Суп рисовый на мясном бульоне.
157. Суп рисовый с мясом.
158. Суп рисовый со свининой.
159. Суп манный вегетарианский.
160. Суп манный на мясном бульоне.
161. Суп манный с мясом.
162. Суп вермишель вегетарианский.
163. Суп вермишель с грибами.
164. Суп вермишель на мясном бульоне.
165. Суп вермишель с мясом.
166. Суп вермишель со свининой.
167. Суп вермишель с курицей.
168. Суп картофельный с макаронами вегетарианский.
169. Суп картофельный на мясном бульоне.
170. Суп картофельный с мясом.
171. Суп картофельный со свининой.
172. Суп гороховый вегетарианский.
173. Суп гороховый на мясном бульоне.
174. Суп гороховый с мясом.
175. Суп гороховый со свининой.
176. Суп из фасоли вегетарианский.
177. Суп из фасоли на мясном бульоне.
178. Суп из фасоли с мясом.
179. Суп из фасоли со свининой.
180. Суп из чечевицы вегетарианский.
181. Суп из чечевицы с мясом.
182. Солянка жидкая грибная.
183. Солянка жидкая из судака.
184. Солянка жидкая из осетрины.
185. Солянка жидкая из белуги.
186. Солянка мясная сборная жидкая.

Супы пюреобразные

187. Суп пюре из моркови.
188. Суп пюре из гороха.
189. Суп пюре из овощей.
190. Суп пюре из картофеля.
191. Суп пюре из цветной капусты.
192. Суп пюре из кабачков.
193. Суп пюре из кур.
194. Суп пюре из рябчика.

Супы прозрачные

195. Бульон с гренками.
196. Бульон с пирожком.
197. Бульон с яйцом.
198. Бульон с кореньями.
199. Бульон с омлетом.
200. Бульон с фрикадельками.
201. Бульон с домашней лапшой.
202. Бульон с вермишелью.
203. Бульон с пельменями.
204. Бульон с запеченным рисом.

Супы молочные

205. Суп рисовый молочный.
206. Лапша молочная.

Супы холодные

207. Окрошка сборная мясная.
208. Свекольник холодный.
209. Окрошка овощная.

Горячие рыбные блюда

210. Судак отварной, соус с маслом и яйцом.
211. Судак в томате.
212. Судак в томате с кореньями (по-русски).
213. Судак в рассоле.
214. Судак запеченный под молочным соусом.
215. Судак запеченный с картофелем в сметане.
216. Судак запеченный с картофелем и луком.
217. Судак жареный.
218. Судак жареный в сухарях (фри).
219. Котлеты из судака.
220. Биточки из судака с макаронами.
221. Судак фаршированый.
222. Лещ запеченный с картофелем в сметане.
223. Лещ в сметане с кашей.
224. Лещ жареный.
225. Щука в томате.
226. Щука жареная.
227. Щука фаршированая.
228. Сазан жареный.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

229. Карп зеркальный с картофелем в сметане.
230. Карп зеркальный жареный.
231. Карась запеченный с картофелем в сметане.
232. Корюшка жареная.
233. Корюшка жареная в сухарях.
234. Навага жареная.
235. Навага жареная в сухарях.
236. Сом в томате.
237. Сом запеченный под молочным соусом.
238. Сом запеченный с картофелем.
239. Сом жареный.
240. Треска запеченная с картофелем.
241. Камбала жареная в муке.
242. Сиг запеченный с картофелем в сметане.
243. Сиг жареный.
244. Вобла жареная в муке.
245. Осетрина или севрюга паровая.
246. Осетрина или севрюга в томате.
247. Осетрина или севрюга с кореньями.
248. Осетрина или севрюга в рассоле.
249. Осетрина или севрюга запеченная с картофелем в сметане.
250. Осетрина или севрюга жареная.
251. Осетрина или севрюга жареная в сухарях.
252. Осетрина жареная звеном (брош).
253. Белуга паровая.
254. Белуга в томате.
255. Белуга с кореньями.
256. Белуга в рассоле.
257. Белуга запеченная с картофелем в сметане.
258. Белуга запеченная с картофелем.
259. Белуга жареная.
260. Белуга жареная в сухарях.

Горячие блюда из мяса

261. Котлеты рубленые с картофелем.
262. Котлеты рубленые с макаронами.
263. Котлеты рубленые с гречневой кашей.
264. Котлеты рубленые с овощным гарниром.
265. Биточки мясные, соус — пикан.
266. Биточки в сметанном соусе.
267. Зразы рубленые с картофелем.
268. Зразы рубленые с кашей.
269. Шницель рубленый с картофелем.
270. Тефтели с картофелем.
271. Тефтели с рисом.
272. Рулет из мяса с макаронами.
273. Голубцы мясные.
274. Кабачки, фаршированные мясом.
275. Запеканка картофельная с мясом.
276. Макароник с мясом.
277. Гуляш мясной с картофелем.
278. Мясо отварное, соус — хрен.
279. Мясо отварное с овощным гарниром.
280. Солонина отварная с картофелем.
281. Говядина тушеная с кореньями.
282. Штуфат с макаронами.
283. Зразы отбивные с кашей.
284. Азу по-татарски.
285. Беф-строганов.
286. Лангет натуральный.
287. Лангет, соус — пикан.
288. Лангет в сметане с луком (шнель-клопс).
289. Бифштекс натуральный.
290. Бифштекс по-деревенски.
291. Бифштекс с яйцом.
292. Антрекот с жареным картофелем.
293. Ромштекс с гарниром.
294. Ростбиф с гарниром.

Горячие блюда из сбоя и голья

295. Печенка жареная с картофелем.
296. Печенка жареная в сметане.
297. Гуляш из сердца.
298. Мозги жареные (фри) с картофельным пюре.
299. Язык отварной с картофельным пюре.
300. Язык отварной с горошком.
301. Почки по-русски.
302. Почки в сметане.
303. Рагу из бычьих хвостов.
304. Рубец в белом соусе.
305. Рубец в томатном соусе.
306. Рубец жареный с луком.
307. Рубец жареный с кашей.
308. Запеканка картофельная с ливером.

Горячие блюда из свинины

309. Шницель из свинины рубленый.
310. Котлеты пожарские с гарниром.
311. Биточки с макаронами.
312. Свинина отварная с картофельным пюре.
313. Гуляш из свинины с картофелем.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

314. Свинина жареная с картофельным пюре.
315. Свинина жареная с капустой.
316. Шашлык из свинины.
317. Котлеты свиные отбивные с картофельным пюре.
318. Котлеты свиные отбивные с капустой.
319. Котлеты свиные с овощным гарниром.
320. Шницель отбивной из свинины.
321. Грудинка свиная с картофельным пюре.
322. Ветчина с картофельным пюре.
323. Ветчина с горошком.
324. Сосиски с картофельным пюре.
325. Сосиски с капустой.
326. Сардельки с капустой.
327. Колбаса жареная с картофелем.
328. Капуста тушеная со свининой.
329. Поросенок жареный с кашей
330. Солянка сборная мясная.

Горячие блюда из баранины

331. Баранина отварная с рисом.
332. Баранина отварная с овощами (аришгю).
333. Рагу из баранины.
334. Пилав из баранины.
335. Баранина жареная с картофелем.
336. Баранина жареная с кашей.
337. Шашлык из баранины.
338. Котлеты бараньи отбивные с гарниром.

Горячие блюда из телятины

339. Телятина отварная с рисом.
340. Рагу из телятины.
341. Телятина жареная с картофелем.
342. Шницель отбивной из телятины.
343. Котлеты телячьи отбивные с гарниром.
344. Котлеты телячьи рубленые.

Горячие блюда из птицы и дичи

345. Куры отварные с рисом.
346. Куры жареные с картофелем.
347. Чахохбили из кур.
348. Гусь жареный с капустой.
349. Утка жареная с картофелем.
350. Индейка жареная с красной капустой.

351. Рябчик жареный с красной капустой.
352. Рябчик жареный в сметане с картофелем.
353. Рябчик или куропатка жареная с картофелем.
354. Тетерев в сметане с картофелем.
355. Тетерев жареный с картофелем.
356. Рагу из кролика или зайца.
357. Кролик жареный с картофелем.
358. Кролик или заяц в сметане.
359. Заяц в сметане с луком.

Горячие овощные блюда

360. Картофель отварной.
361. Картофель отварной со сметаной.
362. Картофель в молоке.
363. Картофель тушеный с салом.
364. Картофельное пюре.
365. Картофельные котлеты, соус грибной.
366. Картофельные котлеты, соус луковый.
367. Картофельный рулет с овощами.
368. Морковь в молочном соусе.
369. Тыква жареная, в сметане.
370. Кабачки жареные.
371. Баклажаны жареные.
372. Кабачки, фаршированные овощами.
373. Баклажаны по-гречески.
374. Перец, фаршированный овощами.
375. Помидоры, фаршированные рисом.
376. Голубцы овощные.
377. Запеканка из овощей.
378. Котлеты из капусты.
379. Котлеты из моркови.
380. Котлеты из овощей.
381. Рагу из овощей.
382. Капуста цветная, соус сухарный.
383. Капуста под молочным соусом.
384. Овощи в молочном соусе.
385. Грибы белые в сметане.
386. Фасоль в томате.

Горячие крупяные и мучные блюда

387. Каша гречневая рассыпчатая.
388. Каша гречневая с молоком.
389. Крупеник с творогом.
390. Каша ячневая с маргарином.
391. Котлеты ячневые с киселем.
392. Каша пшенная с маргарином.
393. Пшенник с маслом.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

394. Пшеничная с яйцом.
395. Каша пшенная молочная.
396. Котлеты пшенные с яйцом.
397. Котлеты пшенные с помидорами.
398. Каша гороховая с картофелем.
399. Каша пшенная с тыквой.
400. Каша овсяная молочная.
401. Каша рисовая молочная.
402. Рисовая запеканка с яйцом.
403. Рисовая запеканка с маслом.
404. Котлеты рисовые с помидорами.
405. Каша манная молочная.
406. Котлеты манные с яйцом.
407. Котлеты манные с помидором.
408. Запеканка манная молочная.
409. Макароны с маслом.
410. Макаронник с яйцом.
411. Макаронник с маслом.
412. Сырники со сметаной.
413. Вареники со сметаной.

Яичные блюда

414. Яичница натуральная.
415. Яичница с колбасой.
416. Яичница с кабачками.
417. Яичница с помидорами.
418. Яичница с зеленым луком.
419. Яичница с ветчиной.
420. Яичница с сосисками.
421. Яичница с черным хлебом.
422. Омлет натуральный.
423. Омлет с зеленым луком.
424. Омлет с колбасой.
425. Омлет с помидорами.
426. Омлет с картофелем.
427. Омлет с ветчиной.

Сладкие блюда

428. Кисель клюквенный.
429. Кисель из ягод.
430. Кисель яблочный.
431. Кисель молочный.
432. Кисель из плодового сока.
433. Кисель из повидла.
434. Компот из сухих фруктов.
435. Компот из свежих фруктов.
436. Компот из яблок и чернослива.
437. Компот из консервированных фруктов.
438. Желе лимонное.
439. Самбук яблочный.
440. Мусс абрикосовый.
441. Мусс клюквенный.
442. Грушки или яблоки в кляре.
443. Грушки или яблоки в сиропе.
444. Яблоки печеные.
445. Пудинг манный.
446. Каша манная с фруктами.
447. Омлет с вареньем.
448. Яблоки с рисом.
449. Пудинг сухарный, соус абрикосовый.
450. Пудинг рисовый.
451. Пудинг из творога со сметаной.
452. Клецки с творогом.
453. Клецки с вареньем.
454. Блинчики с повидлом.
455. Мороженое ванильное.
456. Мороженое шоколадное.
457. Мороженое лимонное.
458. Мороженое из ягод.
459. Крем сливочный.

Мучные изделия

460. Пирожки печеные с капустой.
461. Пирожки печеные с рисом.
462. Пирожки печеные с повидлом.
463. Пирожки жареные с капустой.
464. Пирожки жареные с рисом.
465. Пирожки жареные с повидлом.
466. Пирожки жареные с капустой.
467. Пирог печеный с мясом.
468. Ватрушки с творогом.
469. Кулебяка с мясом.
470. Кулебяка с капустой.
471. Кулебяка с ливером.
472. Пончики натуральные.
473. Пончики с вареньем.
474. Слойка с мясом.
475. Слойка с повидлом.
476. Блины с маслом.
477. Блины со сметаной.
478. Оладьи натуральные.
479. Оладьи с вареньем.

http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Хрен	20	20	16					
	Сахар	2	—	2	—	—	—	30	соус
	Уксус	20	—	20					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	215	
49	**Судак заливной**								
	Судак	120	47	60	—	20	—	51	
	Желатин	4	—	4	—	—	—	—	
	Морковь	10	25	7	—	—	—	100	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	ланспик
	Зелень—петрушка	8	15	6	—	—	—	—	
	Хрен	20	20	16	—	—	—	30	
	Сахар	2	—	2	—	—	—	—	соус—
	Уксус	20	—	20	—	—	—	—	хрен
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	180	
50	**Судак в маринаде**								
	Судак свежий	100	35	65	70	18	—	57	
	Морковь	50	25	37					
	Лук репчатый	25	17	21					
	Петрушка	10	20	8					
	Уксус	10	—	10	—	—	—	100	
	Сахар	3	—	3					марин.
	Томат	20	—	20					
	Масло растительное	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	155	
51	**Судак фаршированый с гарниром**								
	Судак	10	50	50					
	Хлеб белый	13		13	85	10	—	75	
	Лук репчатый	15	17	12					
	Масло растительное	7	—	7	—	—	—	—	
	Свекла	100	26	74	—	—	—	120	
	Огурцы соленые	50	15	43					
	Чеснок	1	30	—					
	Хрен	20	20	16	—	—	—	30	соус–
	Уксус	20	—	20					
	Сахар	2	—	2	—	—	—	—	хрен
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	225	
52	**Судак соленый отварной с гарниром**								
	Судак соленый	100	29	71	—	17	—	59	
	Масло растительное	7	—	7	—	—	—	—	
	Картофель	92	35	60					
	Морковь	40	25	30	—	—	—	130	гарнир
	Огурцы соленые	30	15	25					

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
71	**Осетрина заливная**								
	Осетрина	100	31+5	6	—	15	—	56	
	Желатин	4	—	4	—	—	—	—	
	Морковь	10	25	7	—	—	—	100	ланспиг
	Зелень—петрушка	—	15	—	—	—	—	—	
	Хрен	20	20	16	—	—	—	30	соус—хрен
	Уксус	20	—	20	—	—	—	—	
	Сахар	2	—	2	—	—	—	—	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	190	
72	**Осетрина в маринаде**								
	Осетрина	100	1+13	60	—	14	—	51	
	Морковь	50	25	37	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Лук репчатый	25	17	21	—	—	—	—	
	Уксус	10	—	10	—	—	—	100	маринад
	Сахар	3	—	3	—	—	—	—	
	Масло растительное	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат	20	—	20	—	—	—	—	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	150	
73	**Тешка белужья с гарниром**								
	Тешка белужья малосольная	60	14	52	—	—	—	52	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Морковь	40	25	30	—	—	—	—	
	Огурец соленый	30	15	25	—	—	—	125	гарнир
	Масло растительное	5		5	—	—	—	—	
	Уксус	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	175	
74	**Белуга свежая с гарниром (без головы)**								
	Белуга	90	23	69	—	15	—	59	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Морковь	40	25	30	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	30	15	25	—	—	—	135	гарнир
	Салат	10	22	8	—	—	—	—	
	Масло растительное	5	—	5	—	—	—	—	
	Уксус	20	—	20	—	—	—	30	соус
	Хрен	20	20	16	—	—	—	—	
	Сахар	2	—	2	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	225	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
101	**Сырники молочные с киселем**								
	Творог молочный жир. 5%	85	—	85	—	—	—	100	
	Сахар	15	—	15	—	—	—	—	
	Маргарин	15	—	15	—	—	—	—	
	Мука картофельная	5	—	5	—	—	—	—	
	Клюква	3	—	3	—	—	—	—	кисель
	Специи	7	—	7	—	—	—	50	
	Выход	—	—	—	—	—	—	150	

СУПЫ ЗАПРАВОЧНЫЕ

102	**Борщ вегетарианский**								
	Свекла	120	26	88	—	—	—	—	
	Капуста свежая	80	19	65	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	15	—	—	—	—	
	Петрушка	5	20	4	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Смегана	15	—	15	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Уксус	5	—	5	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
103	**Борщ с сухими грибами**								
	Грибы белые сухие	5	—	5	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на борщ вегетарианский

104	**Борщ украинский на мясном бульоне**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на борщ вегетарианский

105	**Борщ украинский с мясом**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	50	26	37	—	38	—	23	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на борщ вегетарианский

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
106	**Борщ украинский со свининой**	100	—	100	—	—	—	—	
	Кости	50	18	41	—	40	—	24	
	Свинина	—	—	—	—	—	—	550	
	Выход								
	Остальные продукты, как на борщ украинский								
107	**Борщ украинский со шпигом**	100	—	100	—	—	—	—	
	Кости мясные	25	—	25	—	—	—	—	
	Шпиг свиной	—	—	—	—	—	—	550	
	Выход								
	Остальные продукты, как на борщ вегетарианский								
108	**Борщ флотский со свининой**	100	—	100	—	—	—	—	
	Кости	50	18	41	—	40	—	24	
	Свинина	92	35	60	—	—	—	—	
	Картофель	100	26	74	—	—	—	—	
	Свекла	60	19	49	—	—	—	—	
	Капуста свежая	20	25	15	—	—	—	—	
	Морковь	20	17	17	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	20	4	—	—	—	—	
	Петрушка	8	—	8	—	—	—	—	
	Маргарин	15	—	15	—	—	—	—	
	Томат	5	—	5	—	—	—	—	
	Мука 85%	3	—	3	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Уксус	—	—	—	—	—	—	—	
	Специи								
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
109	**Щи из свежей капусты вегетарианские**	200	19	162	—	—	—	—	
	Капуста свежая	20	25	15	—	—	—	—	
	Морковь	20	17	17	—	—	—	—	
	Лук репчатый	10	20	8	—	—	—	—	
	Петрушка	8	—	8	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат	5	—	5	—	—	—	—	
	Мука 85%	2	15	—	—	—	—	—	
	Зелень петрушка	—	—	—	—	—	—	—	
	Специи								
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

http://kulinarniylaretz.w.pw/

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и укарка (в %)	Привзрок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
110	**Щи свежие на мясном бульоне**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи свежие вегетарианские								
111	**Щи свежие с мясом**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи свежие вегетарианские								
112	**Щи свежие со свининой**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Свинина	50	18	41	—	40	—	24	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи свежие вегетарианские								
113	**Щи суточные вегетарианские**								
	Капуста квашеная	200	30	140	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	„ зеленый	10	15	8	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
114	**Щи суточные на мясном бульоне**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские								

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
115	**Щи суточные со свининой**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Свинина	50	18	41	—	40	—	24	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские								
116	**Щи суточные с мясом**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские								
117	**Щи суточные с грибами**								
	Грибы белые сухие	5	—	5	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские								
118	**Щи суточные с головизной**								
	Головизна красной рыбы	100	—	100	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские								
119	**Щи зеленые со сметаной и яйцами**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Щавель	75	19	61	—	—	—	—	
	Шпинат или крапива	125	25	94	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	„ зеленый	20	15	17	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Мука 85%	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1/4	—	1/4	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
120	**Щи зеленые с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи зеленые со сметаной и яйцами								
121	**Рассольник вегетарианский**								
	Картофель	92	35	60	—	—	—		
	Петрушка	15	20	12	—	—	—		
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—		
	поррей	10	23	8	—	—	—		
	Сельдерей	10	25	8	—	—	—		
	Морковь	20	25	15	—	—	—		
	Капуста свежая	70	19	67	—	—	—		
	Огурцы соленые	30	15	25	—	—	—		
	Маргарин	8	—	8	—	—	—		
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—		
	Зелень — петрушка	2	15	—	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
122	**Рассольник на мясном бульоне**								
	Кости	100	—	100	—	—	—		
	Сметана	15	—	15	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
23	**Рассольник с мясом**								
	Кости	100	—	100	—	—	—		
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Сметана	15	—	15	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
124	**Рассольник со свининой**								
	Кости	100	—	100	—	—	—		
	Свинина	50	18	41	—	40	—	24	
	Сметана	15	—	15	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в г)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
125	**Рассольник со шпигом**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Шпиг	25	—	25	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
126	**Рассольник с курицей**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Куры 2-го сорта	100	33	67	—	25	—	50	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
127	**Рассольник с потрохами**								
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Потроха гусиные (или куриные)	100	—	100	—	25	—	75	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
128	**Рассольник с почками**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Почки	60	10	54	—	47	—	29	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
129	**Рассольник с судаком**								
	Судак	100	35	65	—	20	—	52	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								

http://Kulinarniy Laretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по порядку	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в г)	Привар (в %)	Выход готового изделия (в г)	Прочие потери
130	**Суп из щавеля с картофелем и сметаной**								
	Кости	100	—	100	—	—	—		
	Щавель	100	19	81	—	—	—		
	Картофель	166	35	108	—	—	—		
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—		
	„ зеленый	8	—	8	—	—	—		
	Маргарин	15	—	15	—	—	—		
	Сметана	2	15	—	—	—	—		
	Зелень—петрушка	—	—	—	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
131	**Суп из щавеля с картофелем, мясом и сметаной**								
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—		
	Кости	100	—	100	—	—	—	23	
	Щавель	100	19	81	—	—	—		
	Картофель	166	35	108	—	—	—		
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—		
	„ зеленый	10	15	8	—	—	—		
	Маргарин	8	—	8	—	—	—		
	Сметана	15	—	15	—	—	—		
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
132	**Суп из овощей вегетарианский**								
	Картофель	138	35	90	—	—	—	—	
	Капуста свежая	100	19	81	—	—	—	—	
	Репа	20	25	15	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Томат	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
133	**Суп из овощей на мясном бульоне**								
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на суп овощной вегетарианский

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рец.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Содержание жира и углеводов (в г)	Приправы (в г)	Выход готового блюда (в г)	Примечание
178	**Суп из фасоли с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Кости	100	—	100	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на суп из фасоли вегетарианский								
179	**Суп из фасоли со свининой**								
	Свинина	50	18	41	—	40	—	25	
	Кости	50	—	50	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на суп из фасоли вегетарианский								
180	**Суп из чечевицы вегетарианский**								
	Картофель	166	35	108	—	—	—	—	
	Чечевица	50	—	50	—	—	—	—	
	Морковь	2	35	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
181	**Суп из чечевицы с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Кости	10	—	100	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на суп из чечевицы вегетарианский								
182	**Солянка жидкая грибная**								
	Грибы белые сухие	10	—	10	—	—	100	20	
	„ консервир	60	23	46	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	
	Томат	15	—	15	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	—	
	Маслины	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по порядку	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
183	**Солянка жидкая из судака**								
	Судак	150	47	80	—	20	—	64	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10		—	—	—	
	Маслины	10	—	10	—		—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
184	**Солянка жидкая из осетрины**								
	Осетрина	100	31+13	69	—	20	—	48	
	Рыб. головы	100	—	100	—	50	—	50	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на солянку жидкую из судака, исключая судака								
185	**Солянка жидкая из белуги**								
	Белуга (без головы)	100	23+13	67	—	25	—	50	
	Рыбные головы	100	—	00	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на солянку жидкую из судака, исключая судака								
186	**Солянка мясная сборная жидкая**								
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Сосиски	20	—	20	—	—	—	20	
	Ветчина вареная	25	27	18	—	—	—	18	
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	—	
	Маслины	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень – петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Привзрок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
199	**Бульон с омлетом**								
	Кости говяжьи	200	—	200	—	—	—	—	
	Мясо 3-го сорта	30	27,5	22	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Петрушка	5	20	—	—	—	—	—	
	Яйцо	1	—	1	—	—	—	—	
	Молоко	50	—	50	—	—	—	—	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
200	**Бульон с фрикадельками**								
	Кости	150	—	150	—	—	—	—	
	Мясо 3 го сорта	100	27,5	72,5	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	Морковь	25	25	20	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
201	**Бульон с домашней лапшой**								
	Кости	200	—	200	—	—	—	—	
	Мясо 3 го сорта для оттяжки	30	27,5	22	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Петрушка	5	20	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Мука 30%	30	—	30	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
202	**Бульон с вермишелью**								
	Кости	200	—	200	—	—	—	—	
	Мясо 3-го сорта для оттяжки	30	27,5	22	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Вермишель 30%	35	—	35	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
203	**Бульон с пельменями**								
	Кости	200	—	200	—	—	—	—	
	Мясо для оттяжки	30	27,5	22	—	—	—	—	
	Свинина	30	18	25	—	—	—	—	
	Мясо 3-го сорта на фарш	50	27,5	36	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рецептуры	Наименование продуктов	Масса сырого продукта, г	Масса отходов, %	Масса готового продукта, г	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин А, мг	Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал
	Морковь	25	25	4	—	—	—	—	
	Лук зеленый	50	—	50	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Сметана	—	—	—	—	—	—	550	
	Выход								
204	**Бульон с запеченным рисом**								
	Капуста	200	—	200	—	—	—	—	
	Мясо 3-го сорта для отпуска	30	27,5	22	—	—	—	—	
	Рис	20	—	20	—	—	—	—	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	8	—	8	—	—	—	—	
	Лук-порей	20	23	15	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Петрушка	5	20	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Сыр	5	6	4,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

205	**Суп рисовый молочный**								
	Молоко	300	—	300	—	—	—	—	
	Рис	30	—	30	—	—	—	—	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
206	**Лапша молочная**								
	Молоко	300	—	300	—	—	—	—	
	Лапша 30%	40	—	40	—	—	—	—	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

207	**Окрошка сборная мясная**								
	Квас	400	—	40	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	100	26,3	74	—	38	—	45	
	Огурцы свежие	100	15	85	—	—	—	—	
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Горчица	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Привароч (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
208	**Свекольник холодный**								
	Свекла	200	26	148	—	—	—	—	
	Огурец свежий	50	15	42	—	—	—	—	
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Уксус	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень – петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
209	**Окрошка овощная**								
	Квас	400	—	400	—	—	—	—	
	Огурец свежий	50	15	42	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—	
	Картофель	184	35	120	—	—	—	—	
	Свекла	50	26	37	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Горчица	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Зелень – петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

210	**Судак отварной, соус с маслом и яйцом**								
	Судак	175	47	93	—	20	—	74	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	80	соус
	Яйцо	1/5	—	1/5					
	Мука 75%	3	—	3	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчат.	5	17	—	—	—	—	—	
	Зелень – петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Лимонная кислота	0,1	—	0,1	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	335	
211	**Судак в томате**								
	Судак	175	47	93	—	18	—	76	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Томат	25	—	25	—	—	—	80	соус
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	335	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по порядку	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
212	**Судак в томате с кореньями (по-русски)**								
	Судак	175	47	93	—	18	—	76	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Морковь	15	25	11	—	—	—	100	соус
	Репа	15	25	11	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	20	23	15	—	—	—	—	
	Грибы белые маринованные	20	23	15	—	—	—	—	
	Томат-пюре	25	—	25	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	356—360	
213	**Судак в рассоле**								
	Судак	175	47	93	—	18	—	76	
	Огурцы соленые	50	23	38,5	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Грибы белые марин.	20	23	15	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	340—356	
214	**Судак запеченный под молочным соусом**								
	Судак	175	47	93	—	18	—	76	
	Макароны	40	—	40					
	Маргарин	15	—	15					
	Молоко	100	—	100	285	10	—	—	
	Мука 75%	10	—	10					
	Сыр голландский	5	6	4,5					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	255	
215	**Судак запеченный с картофелем в сметане**								
	Судак	175	47	93	—	18	—	76	
	Картофель	276	35	180					
	Маргарин	12	—	12					
	Сметана	20	—	20					
	Мука 75%	10	—	10	365	10	—	—	
	Сыр голландский	3	—	3					
	Сухари белые	3	—	3					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	330—335	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
216	**Судак запеченный с картофелем и луком**								
	Судак	175	47	93					
	Картофель	276	35	180					
	Лук репчатый	20	17	17	355	10	—	320	
	Мука 75%	5	—	5					
	Сухари белые	5	—	5					
	Маргарин	15	—	15					
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	320	
217	**Судак жареный натуральный**								
	Судак	175	47	93	100	18	—	82	
	Мука 75%	5	—	5					
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	230	
218	**Судак жареный в сухарях (фри)**								
	Судак	175	47	93					
	Сухари белые	12	—	12	110	16	—	93	
	Яйцо	1/10	—	1/10					
	Мука 75%	8	—	8					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргогусалин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Томат	15	—	15	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	50	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Петрушка	2	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	280—288	
219	**Котлеты из судака**								Воды для замочки хлеба 25 г
	Судак	150	50	75	134	15	—	115	
	Хлеб белый 85%	22	—	22					
	Сухари белые	12	—	12	—	31	—	145	
	Картофель	323	35	210					
	Масло сливочное	15	—	15					
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Томат	10	—	10					
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—		
	Морковь	5	25	—	—	—	—		
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	340	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рец.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход (в %)	Вес нетто (в г)	Витамин С (в мг)	Витамин В1 (в мг)	Пищевые волокна (в г)	Энергетическая ценность (в ккал)	Соус
220	**Биточки из судака с маслом**								
	Судак	150	50	75	134	15	—	115	
	Хлеб белый 85%	22	—	22					
	Сухари белые	12	—	12					
	Маргарин	40	—	40	—	—	150	100	
	Мука 75%	15	—	15	—	—	—	—	
	Томат	5	—	5					
	Лук репчатый	5	17	10	—	—	—	80	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	295	
221	**Судак фаршированный**								
	Судак	175	50	87,5	137	20	—	110	
	Хлеб белый	25	—	25					
	Лук репчатый	25	17	21					
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Чеснок	2	30	—	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	80	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	—	
	Томат	10	—	10	—	—	—	180	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	370	
222	**Лещ запеченный с картофелем в сметане**								
	Лещ	175	37	110	—	20	—	88	
	Картофель	276	35	180					
	Сметана	20	—	20					
	Масло сливочное	15	—	15					
	Мука 75%	10	—	10	375	10	—	—	
	Сыр голландский	3,5	6	3					
	Сухари белые	3	—	3					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	340	
223	**Лещ в сметане с кашей**								
	Лещ	175	37	110	—	20	—	88	
	Крупа гречневая	40	—	40	—	—	110	84	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	80	
	Мука 75%	10	—	10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	250—252	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по порядку	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
224	**Лещ жареный**								
	Лещ	175	37	110	115	20	—	92	
	Мука 75%	5	—	5					
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Маргарин	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	240	
225	**Щука в томате (с кожей и костью)**								
	Щука	175	35	114,5	—	20	—	91	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Томат	25	—	25	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	350—351	
226	**Щука жареная натуральная**								
	Щука	175	48	91	100	18	—	82	
	Мука 75%	5	—	5					
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	225—230	
227	**Щука фаршированая**								
	Щука	175	48	91	150	20	—	120	
	Хлеб белый 85%	25	—	25					
	Лук репчатый	25	17	21	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	180	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	—	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Петрушка	5	20	—	—	—	—	60	соус
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	360—364	
228	**Сазан жареный с картофелем**								
	Сазан	175	42	101,5	106	20	—	85	
	Мука 75%	5	—	5					

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по сб.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
247	**Осетрина или севрюга в томате с кореньями (по-русски)**								
	Осетрина	150	31+13	90	—	17	—	75	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	соус
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Морковь	15	25	11	—	—	—	100	
	Репа	15	25	11	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	20	23	15	—	—	—	—	
	Грибы белые маринованные	20	23	15	—	—	—	—	
	Томат-пюре	25	—	25	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	355	
248	**Осетрина или севрюга в рассоле**								
	Осетрина	150	31+13	90	—	17	—	75	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	30	23	22	—	—	—	80	
	Грибы белые маринованные	20	23	15	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	335	
249	**Осетрина или севрюга запеченная с картофелем в сметане**								
	Осетрина	150	31+13	90	—	14	—	77	
	Картофель	276	35	180					
	Маргарин	12	—	12					
	Сметана	20	—	20	375	10	—	—	
	Мука 75%	10	—	10					
	Сыр голландский	3,5	6	3					
	Сухари	3	—	3					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	335	
250	**Осетрина или севрюга жареная**								
	Осетрина	150	31+13	90					
	Мука 75%	5	—	5	95	14	—	82	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	230	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и увар (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
259	**Белуга жареная натуральная**								
	Белуга (без головы)	150	23+13	100					
	Мука 75%	5	—	5	105	14	—	90	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	245	
260	**Белуга жареная в сухарях**								
	Белуга (без головы)	150	23+13	100					
	Сухари белые	12	—	12					
	Яйцо	1/10	—	1/10	120	12	—	105	
	Мука 75%	8	—	8					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргогусалин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Томат	15	—	15	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	50	
	Лук	5	17	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

261	**Котлеты рубленые с картофелем**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5					
	Хлеб белый 85%	19	—	19	120	19	—	95—97	
	Сухари	7	—	7					
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	355	
262	**Котлеты рубленые с макаронами**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5					
	Хлеб белый 85%	19	—	19	120	19	—	95—97	
	Сухари	7	—	7					
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Макароны 75%	40	—	40	—	—	150	100	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	275	

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	80	соус
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	355	
267	**Зразы рубленые с картофелем**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5	140	15	—	119	
	Хлеб белый 85%	19	—	19					
	Сухари	15	—	15					
	Лук репчатый	25	17	20					
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	375—380	
268	**Зразы рубленые с кашей**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5	140	15	—	119	
	Хлеб белый 85%	19	—	19					
	Сухари	15	—	15					
	Лук репчатый	25	17	20					
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Крупа гречневая	50	—	50	—	—	110	105	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300—304	
269	**Шницель рубленый с картофелем**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5	125	20	—	100	
	Хлеб белый 85%	19	—	19					
	Сухари	10	—	10					
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Сок мясной	50	—	50	—	—	—	50	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	330	
270	**Тефтели с картофелем**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5	135	13	—	110	
	Хлеб белый 85%	19	—	19					
	Лук репчатый	20	17	17					
	Мука 75%	10	—	10					

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рецептуры	Наименование продуктов	Масса сырого продукта, г	Масса отходов, %	Масса готового продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Масса готового блюда, г	Наименование
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	соус
	Картофель	270	35	190	—	—	—	180	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	80	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	360—365	
271	**Тефтели с рисом**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5					
	Хлеб белый 85%	19	—	19	135	13	—	77	
	Лук репчатый	20	17	17					
	Мука 75%	10	—	10					
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Рис	40	—	40	—	—	180	112	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	80	соус
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	295—300	
272	**Рулет из мяса с макаронами**								
	Мясо 3-го сорта	120	27,5	87					
	Хлеб белый 85%	22	—	22	232	12	—	205	
	Масло сливочное	2	—	12					
	Макароны 75%	40	—	40	—	—	150	100	
	Томат	10	—	10	—	—	—	80	соус
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Сухари белые	3	—	3	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	385	
273	**Голубцы мясные**								
	Мясо 3-го сорта	75	27,5	54,3					
	Капуста свежая	200	19	162					
	Рис	30	—	30					
	Лук репчатый	20	17	17	392	10	—	350	
	Маргарин	10	—	10					
	Сметана	20	—	20					
	Мука 75%	5	—	5					
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	355	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
274	**Кабачки, фаршированные мясом**								
	Кабачки	200	28	144					
	Мясо 3-го сорта	75	27,5	54,3					
	Рис	15	—	15					
	Лук зеленый	20	15	17					
	Маргарин	10	—	10				—	
	Сметана	20	—	20	330	10	—		
	Томат	10	—	10					
	Мука 75%	5	—	5					
	Сухари	5	—	5					
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300	
275	**Запеканка картофельная с мясом**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5					
	Картофель	323	35	210					
	Лук репчатый	25	17	20,7	310	15	—	270	
	Сухари белые	5	—	5					
	Маргарин	12	—	12					
	Томат	10	—	10					
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	
	Морковь	5	25	—					
	Петрушка	1	20	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	350	
276	**Макаронник с мясом**								
	Мясо 3-го сорта	75	27,5	54,3					
	Макароны 75%	75	—	75	260	15	—	225	
	Лук репчатый	25	17	20,7					
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300	
277	**Гуляш мясной с картофелем**								
	Мясо 3-го сорта	150	27,5	108,6	—	37	—	68	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Лук репчатый	30	17	25	—	—	—	80	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	320—328	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
282	**Штуфат с макаронами**								
	Мясо 2-го сорта	150	26,3	112	—	40	—	67	
	Макароны 75%	40	—	40	—	—	150	100	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Томат	15	—	15	—	—	—	80	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	247—250	
283	**Зразы отбивные с кашей (по-польски)**								
	Мясо 2-го сорта	150	26,3	112					
	Лук репчатый	50	17	42	155	30	—	108	
	Яйцо	1/5	—	1/5					
	Сухари	5	—	5					
	Крупа гречневая	50	—	50	—	—	110	105	
	Маргарин	15	—	15	—	—	—	—	
	Томат	15	—	15	—	—	—	80	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	290—300	
284	**Азу по-татарски**								
	Мясо 2-го сорта	150	26,3	112	—	37	—	70 5	
	Картофель	323	35	210	—	32	—	142	
	Маргарин	15	—	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	30	17	25	—	—	—	—	
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	—	
	Томат	15	—	15	—	—	—	80	соус
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	290—292	
285	**Беф-строганов**								
	Мясо 1-го сорта, вырезка	150	31,7	102,4	—	37	—	64	
	Картофель	323	35	210	—	32	—	142	
	Маргарин	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Лук репчатый	30	17	25	—	—	—	80	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Соя-кабуль	10	—	10	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	280—285	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Привзрок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
291	**Бифштекс с яйцом (по-гамбургски)**								
	Мясо 1-го сорта, вырезка	150	31,7	102,4	—	34	—	67,5	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1	—	1	—	—	—	43	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	255	
292	**Антрекот с жареным картофелем**								
	Мясо 1-го сорта, край	150	31,7	102,4	—	37	—	64,5	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	210	
293	**Ромштекс с гарниром**								
	Мясо 1-го сорта	150	31,7	102,4					
	Яйцо	1/10	—	1/10	125	27	—	91	
	Сухари белые	20	—	20					
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	138	35	90	—	31	—	—	
	Морковь	50	25	37,5	—				
	Макароны 75%	20	—	20				150	
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	240—245	
294	**Ростбиф с гарниром**								
	Мясо 1-го сорта	150	31,7	102,4	—	35	—	66,5	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	184	35	120	—	31	—	150	
	Морковь	50	25	38					
	Хрен	30	20	24					
	Сахар	2	—	2	—	—	—	—	
	Мука 75%	2	—	2	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	220	

БЛЮДА ИЗ СБОЯ И ГОЛЬЯ

295	**Печенка жареная с картофелем**								
	Печенка	120	8	110,4		23	—	85	
	Мука 75%	10	—	10					
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
									85

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в г)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
308	**Запеканка картофельная с ливером**								
	Ливер—легкие	100	9	91	—	8	—	84	
	Картофель	276	35	180					
	Лук репчатый	25	17	20,7	280	15	—	238	
	Маргарин	12	—	12		—	—	—	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Сухари белые	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	320	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

309	**Шницель из свинины рубленый**								
	Свинина	120	18	98,4	136	—	20	124	Вода для замачивания хлеба 25 г
	Хлеб белый 85%	20	—	20					
	Сухари	12	—	12					
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	—	31	145	
	Мясной сок	50	—	50	—	—	—	50	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	320—325	
310	**Котлеты пожарские с гарниром**								
	Свинина	100	18	82	135	20	—	108	
	Хлеб белый 85%	16	—	16					
	Сухари	12	—	12					
	Масло сливочное	15	—	15	—	—			
	Картофель	184	35	120	—	31			
	Морковь	50	25	37,5	—	—	150	180	гарнир
	Макароны 75%	20	—	20	—	—			
	Мука 75%	2	—	2	—	—			
	Сахар	1	—	1	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	290	
311	**Биточки с макаронами**								
	Свинина	100	18	82	135	20	—	108	
	Хлеб белый 85%	16	—	16					
	Сухари	12	—	12					
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Макароны 75%	40	—	40	—	150	—	100	
	Томат	10	—	10	—	—	—	80	соус

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в г)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
328	**Капуста тушеная со свининой**								
	Свинина	100	18	82	—	40	—	49	
	Маргарин	10	—	10					
	Капуста квашеная	250	30	175					
	Томат	10	—	10					
	Морковь	10	25	7,5	225	12	—	198	
	Лук репчатый	15	17	12,5					
	Сахар	5	—	5					
	Мука 75%	5	—	5					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	250	
329	**Поросенок жареный с кашей**								
	Поросенок	150	20	120	—	30	—	84	Потрошеный
	Крупа гречневая	50	—	50	—	—	110	105	
	Масло сливочное	12	—	12	—	—	—	—	
	Сметана	3	—	3	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	190	
330	**Солянка сборная мясная**								
	Мясо 3-го сорта	50	27,5	36	—	38	—	22,3	
	Сосиски	25	—	25	—	—	—	25	
	Ветчина вареная	20	27	14,6	—	—	—	14,6	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Капуста свежая	250	19	203					
	Лук репчатый	15	17	12,5					
	Томат	10	—	10					
	Маслины	10	—	10					
	Огурцы соленые	30	23	20	200	—	—	—	
	Сахар	5	—	5					
	Мука 75%	5	—	5					
	Уксус столовый	5	—	5					
	Сухари белые	5	—	5					
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	250	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

331	**Баранина отварная с рисом**								
	Баранина	150	28	108	—	36	—	69	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Рис	40	—	40	—	—	180	112	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по сб.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Усушка и утряска (в г)	Гарнир (в г)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	80	соус
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Лимонная кислота	0,1	—	0,1	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	260	
332	**Баранина отварная с овощами (аришту)**								
	Баранина	150	28	108	—	36	—	69	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	138	35	90	—	—	—	90	
	Капуста свежая	50	19	41					
	Морковь	20	25	15					
	Репа	2	25	15					
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	150	соус с овощами
	„ поррей	10	20	8					
	Чеснок	1	30	—					
	Мука 75%	3	—	3					
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	340	
333	**Рагу из баранины**								
	Баранина	150	28	108	—	31	—	74	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Картофель	230	35	150	—	31	—	103	
	Морковь	50	25	37,5					
	Репа	40	25	30					
	Лук репчатый	30	17	25					
	Чеснок	1	30	—					соус
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	150	с овощами
	Томат	10	—	10					
	Мука 75%	5	—	5					
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	325	
334	**Пилав из баранины**								
	Баранина	150	28	108	—	31	—	74	
	Маргарин	12	—	12	—	—	—	—	
	Рис	40	—	40	—	—	180	112	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	80	соус
	Чеснок	1	30	—	—	—	—	—	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	265	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по сб.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Привары (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Картофель	138	35	90	—	—	—	—	
	Морковь	50	25	37,5					
	Горошек зеленый сухой	10	—	10					
	Сахар	2	—	2	—	—	—	150	
	Мука 75%	3	—	3					
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	245	
344	**Котлеты телячьи рубленые**								
	Телятина	100	31,5	68,5					
	Хлеб белый 85%	18	—	18	119	19	—	96	вода для замачивания хлеба 20 г
	Сухари белые	12	—	12					
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	80	—	—	—	230	картофель в молоке
	Молоко	50	—	50					
	Мука 75%	2	—	2	—	—	—	—	
	Зелень петрушка	2	15		—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	325	

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

345	**Куры отварные с рисом**								
	Куры 2-го сорта	200	36	128	—	25	—	96	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Рис	40	—	40	—	—	180	112	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Лимон. кислота	0,1	—	0,	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	290	
346	**Куры жареные с картофелем**								
	Куры 2-го сорта	200	36	128	—	31	—	88	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	150	
	Зелень – петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	235	
347	**Чахохбили из кур**								
	Куры 2-го сорта	200	36	128	—	31	—	88	
	Маргарин	15	—	15	—	—	—	—	
	Помидоры свежие	50	15	42,5	—	—	—	130	соус с помидорами и лук.
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	

http://kulinarniylaretz.w.pw
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по шр.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабриката (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Томат	1	—	15	—			—	
	Картофель	276	35	180	—	31	—	124	
	Уксус	5	—	5	—	—	—	—	
	Чеснок	3	20	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	340	
348	**Гусь жареный с капустой**								
	Гусь 2-го сорта	250	43	142	—	40	—	85	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Капуста свежая	250	19	202					
	Морковь	5	2						
	Лук репчатый	5	17	—					
	Томат	10	—	10	235	21	—	185	
	Уксус	5	—	5					
	Сахар	5	—	5					
	Мука 75%	5	—	5					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	270	
349	**Утка жареная с картофелем**								
	Утка	250	42	145	—	35	—	94	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	240	
350	**Индейка жареная с красной капустой**								
	Индейка	200	38	124	—	27	—	90	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Капуста красная	200	15+37	107					
	Уксус	20	—	20	—	—	—	137	
	Сахар	5	—	5					
	Масло растительное	5	—	5					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	225	
351	**Рябчик жареный с красной капустой**								
	Рябчик	1/2	40	1/2 шт.	—	23	—	1/2	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Капуста красная	200	15+37	107	—	—	—	135	
	Уксус	20	—	20	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Масло растительн.	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	135+1/2 рябчика	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в г)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
469	**Кулебяка с мясом**								
	Мука 30%	60	—	60	—	—	—	—	
	Мясо 3-го сорта	80	27,5	58	—	38	—	36	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Сахар	4	—	4	—	—	—	—	
	Яйцо	1/15	—	1/15	—	—	—	—	
	Рис	15	—	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	10	17	8	—	—	—	—	
	Дрожжи	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	160	
470	**Кулебяка с капустой**								
	Мука 30%	60	—	60	—	—	—	—	
	Капуста	150	19	121	—	35	—	78	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Сахар	4	—	4	—	—	—	—	
	Дрожжи	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	160	
471	**Кулебяка с ливером**								
	Мука 30%	60	—	60	—	—	—	—	
	Ливер	60	8	55	—	—	—	—	
	Сахар	3	—	3	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Лук	10	17	8	—	—	—	—	
	Дрожжи	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	140	
472	**Пончики натуральные**								
	Мука 30%	30	—	30	—	—	—	—	
	Масло растительное	8	—	8	—	—	—	—	
	Сахар	3	—	3	—	—	—	—	
	Дрожжи	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Маргарин	2	—	2	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	45	

№ по пор.	Наименование
473	**Пон**
	Мука 30
	Масло р
	Варень
	Сахар
	Дрожж
	Специ
	Марга
474	Мясо
	Мука
	Саха
	Дро
	Масл
	Яйц
	Спе
475	Му
	Ма
	Са
	По
	Д
	С
476	
477	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

НОМЕНКЛАТУРА БЛЮД К РАСКЛАДКАМ ПОВЫШЕННОГО ТИПА

Бутерброды разные

1. С колбасой чайной.
2. С колбасой отдельной.
3. С колбасой любительской.
4. С колбасой полтавской.
5. С колбасой краковской.
6. С колбасой гамбургской.
7. С колбасой ливерной.
8. С колбасой ветчинной (филе копченое).
9. С колбасой московской копченой.
10. С колбасой украинской копченой.
11. С колбасой брауншвейгской.
12. С колбасой испанской.
13. С ветчиной вареной.
14. С грудинкой копченой.
15. Со шпигом свиным.
16. С языком вареным.
17. С жареной свининой.
18. С телятиной жареной.
19. С мясом жареным (ростбиф).
20. С котлетой мясной.
21. С судаком жареным.
22. С селедкой и зеленым луком.
23. С селедкой и яйцом вареным.
24. С осетриной вареной и огурцом.
25. Со шпротами в масле.
26. С сардинами.
27. С кильками и яйцом.
28. С семгой малосольной.
29. С кетой малосольной.
30. С балыком осетровым.
31. С балыком белорыбицы.
32. С севрюжкой копченой.
33. С тешкой белужьей.
34. С икрой зернистой.
35. С икрой паюсной.
36. С икрой кетовой.
37. С икрой кетовой и маслом сливочным.
38. С маслом сливочным.
39. С маслом сливочным на черном хлебе.
40. С сыром голландским.
41. С сыром швейцарским.
42. С маслом сливочным и сыром голландским.
43. С маслом сливочным и сыром швейцарским.
44. С яйцом вареным.
45. С маслом сливочным и яйцом вареным.
46. С яичницей-глазуньей.
47. С мармеладом фруктовым.
48. С повидлом фруктовым.
49. С пастилой фруктовой.
50. С вареньем яблочным.

Сандвичи

51. Сандвичи с ростбифом.
52. Сандвичи со свининой жареной.
53. Сандвичи с ветчиной вареной.
54. Сандвичи с сыром тертым.

Тартинки

55. Тартинки с ветчиной и сыром.
56. Тартинки с селедкой и яйцом.
57. Тартинки с килькой и яйцом.
58. Тартинки с икрой и семгой.
59. Тартинки с осетриной и икрой.
60. Тартинки с икрой кетовой и севрюжкой копченой.

Холодные блюда

61. Винегрет овощной.
62. Винегрет с селедкой.
63. Винегрет с солеными грибами.
64. Винегрет с капустой провансаль.
65. Салат из красной капусты.
66. Салат из свежей капусты с яблоками.
67. Салат из картофеля.
68. Салат картофельный со сметаной.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

69. Салат из фасоли с зеленым луком.
70. Салат из фасоли с маринадом.
71. Салат с мясом.
72. Салат из кур.
73. Салат из дичи («оливье»).
74. Салат из дичи («парижьен»).
75. Салат из осетрины.
76. Салат из судака.

Блюда из сезонных овощей

77. Редиска со сливочным маслом.
78. Редиска в сметане.
79. Редиска в сметане со свежими огурцами.
80. Салат зеленый со свежими огурцами.
81. Салат из свежих огурцов в сметане.
82. Салат из свежих огурцов с зеленым луком.
83. Салат из свежих овощей («Весна»).
84. Салат из сырых свежих овощей.
85. Салат из помидоров со свежими огурцами.
86. Салат из помидоров с луком.

Грибы маринованные и соленые

87. Грибы белые маринованные с зеленым луком.
88. Грибы соленые (грузди, рыжики).
89. Грибы соленые в сметане с луком.
90. Икра грибная с зеленым луком.

Холодные рыбные блюда

91. Селедка с отварным картофелем.
92. Селедка с гарниром.
93. Селедка рубленая.
94. Судак жареный с картофельным салатом.
95. Судак в маринаде.
96. Судак заливной.
97. Судак фаршированый.
98. Майонез из судака.
99. Лещ жареный с картофельным салатом.
100. Лещ в маринаде.
101. Треска в маринаде.
102. Осетрина в маринаде.
103. Осетрина холодная с хреном.
104. Осетрина заливная.
105. Осетрина под майонезом.

106. Белуга холодная, соус—хрен.
107. Белуга в маринаде.
108. Белужья тешка малосольная с картофельным салатом.
109. Щука в маринаде.
110. Щука фаршированая.
111. Семга или лососина малосольная.
112. Кета малосольная с картофельным салатом.
113. Балык белорыбий.
114. Балык осетровый.
115. Икра кетовая.
116. Икра паюсная.

Сыр порционно

117. Сыр голландский.
118. Сыр швейцарский.
119. Сыр бакштейн.
120. Масло сливочное.

Мясные холодные блюда

121. Солонина холодная с гарниром, соус — хрен.
122. Язык соленый с гарниром.
123. Ветчина вареная с гарниром.
124. Свинина жареная с гарниром.
125. Ростбиф с гарниром.
126. Телятина жареная с гарниром.
127. Котлета мясная с гарниром.
128. Студень говяжий, соус—хрен.
129. Студень из свинины, соус—хрен.
130. Поросенок холодный, соус—хрен со сметаной.
131. Поросенок заливной, соус—хрен, с уксусом.
132. Индейка жареная холодная.
133. Утка домашняя жареная.
134. Гусь жареный с гарниром.
135. Курица холодная с гарниром.
136. Холодное блюдо «ассорти» с птицей.
137. Холодное блюдо «ассорти» мясное.

Холодные изделия на 1 кг

138. Судак фаршированый.
139. Щука фаршированая.
140. Селедка рубленая.
141. Селедка рубленая с яблоками.
142. Студень говяжий.
143. Студень из голья свиного.
144. Паштет из печенки.
145. Сырковая масса сладкая.
146. Сырковая масса с цукатом.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

147. Салат картофельный.
148. Винегрет овощной.
149. Салат из свеклы.
150. Капуста провансаль.
151. Салат из свежей капусты.
152. Салат из красной капусты.
153. Маринад из овощей с томатом.
154. Маринад из овощей без томата.
155. Соус майонез (провансаль).
156. Соус майонез (с рубленными корнишонами).
157. Заправка горчичная для салатов.
158. Заправка для салатов.
159. Соус — хрен с уксусом (холодный).
160. Лапспиг рыбный.

Супы заправочные

161. Борщ вегетарианский.
162. Борщ с сухими грибами.
163. Борщ украинский с мясом.
164. Борщ украинский с ветчиной и сосисками.
165. Борщ флотский.
166. Щи из свежей капусты вегетарианские.
167. Щи из свежей капусты с мясом.
168. Щи из щавеля вегетарианские.
169. Щи из щавеля с мясом.
170. Щи зеленые с яйцом и сметаной.
171. Щи зеленые с мясом.
172. Щи из рассады.
173. Щи суточные вегетарианские.
174. Щи суточные с грибами.
175. Щи суточные с мясом.
176. Щи суточные с судаком.
177. Щи суточные с головизной.
178. Щи суточные с осетриной.
179. Рассольник вегетарианский.
180. Рассольник с грибами.
181. Рассольник с мясом.
182. Рассольник с почками.
183. Рассольник с курицей.
184. Рассольник с потрохами.
185. Рассольник с осетриной.
186. Рассольник с судаком.
187. Суп из свежих овощей вегетарианский.
188. Суп крестьянский вегетарианский.
189. Суп крестьянский с мясом.
190. Суп из свежих овощей с мясом.
191. Суп из кабачков со свежими грибами.
192. Суп из кабачков с мясом.
193. Похлебка со свежими грибами.
194. Суп картофельный вегетарианский.
195. Суп картофельный с сухими грибами.
196. Суп грибной с перловой крупой
197. Суп картофельный с мясом.
198. Суп картофельный с перловой крупой.
199. Суп картофельный с рисом и мясом.
200. Суп из фасоли и картофеля.
201. Суп из гороха и картофеля с мясом.
202. Суп из картофеля с макаронами.
202а. Суп из картофеля с мясом.
203. Суп из вермишели с картофелем.
204. Суп картофельный с осетриной.
205. Суп картофельный с судаком.
206. Суп лапша с сухими грибами.
207. Суп лапша с мясом.
208. Суп лапша домашняя с телячьей грудинкой.
209. Суп лапша домашняя с курицей.
210. Суп лапша молочная.
211. Суп рисовый молочный.

Супы пюреобразные

212. Суп пюре из картофеля.
213. Суп пюре из гороха с гренками.
214. Суп пюре из цветной капусты.
215. Суп пюре из разных овощей.
216. Суп пюре из гороха с грудинкой.
217. Суп пюре из дичи.
218. Суп пюре из кур.

Супы прозрачные

219. Бульон с яйцом, зеленью и кореньями.
220. Бульон с пирожками.
221. Бульон с фрикадельками.
222. Бульон с клецками.
223. Бульон с запеченным рисом.
224. Бульон с яйцом и гренками с сыром.
225. Бульон с курицей и кореньями.
226. Бульон с пельменями.
227. Уха из судака.

Солянки

228. Солянка жидкая грибная.
229. Солянка сборная мясная.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

230. Солянка из осетрины.
231. Солянка из белуги.
232. Солянка из судака.

Супы холодные

233. Свекольник холодный с яйцом и сметаной.
234. Окрошка овощная.
235. Окрошка мясная.
236. Ботвинья с осетриной.
237. Ботвинья с судаком.

Супы сладкие холодные

238. Суп пюре из абрикос.
239. Суп пюре из яблок.
240. Суп пюре из клубники.
241. Суп пюре из клюквы.
242. Суп пюре из малины.

Горячие рыбные блюда

243. Судак отварной, соус с маслом и яйцом (по-польски).
244. Судак, соус томатный с кореньями (бордолез).
245. Судак запеченный под молочным соусом.
246. Судак запеченный под грибным соусом (огратэн).
247. Судак запеченный с картофелем и луком.
248. Солянка из судака на сковородке.
249. Судак жареный натуральный.
250. Судак жареный в сухарях.
251. Котлеты из судака с гарниром.
252. Котлеты из судака фаршированые (тельное).
253. Лещ жареный с картофелем.
254. Лещ запеченный с картофелем в сметане.
255. Щука жареная с картофелем.
256. Щука фаршированая.
257. Сазан жареный с картофелем.
258. Карп, запеченный в сметане.
259. Карась, запеченный в сметане.
260. Корюшка жареная натуральная.
261. Корюшка жареная в сухарях.
262. Навага жареная натуральная,
263. Навага жареная в сухарях.
264. Сом отварной, сосус—томатный.
265. Сом жареный с картофелем.
266. Треска отварная, соус — масло с яйцом (по-польски).
267. Треска запеченная с картофелем и луком.
268. Сиг отварной с картофелем, соус масло с яйцом.
269. Сиг запеченный в сметане с картофелем.
270. Вобла жареная с картофелем.
271. Осетрина паровая.
272. Осетрина в томатном соусе с кореньями (по-русски).
273. Осетрина, запеченная с картофелем.
274. Осетрина запеченная с картофелем в сметане.
275. Осетрина жареная натуральная с картофелем.
276. Осетрина жареная в сухарях.
277. Солянка из осетрины на сковородке.
278. Белуга в рассоле.
279. Белуга в томатном соусе.
280. Белуга жареная в сухарях.
281. Белуга запеченная на сковороде с картофелем.
282. Солянка из белуги на сковородке.

Горячие мясные блюда

283. Котлеты мясные рубленые с гарниром.
284. Котлеты мясные с макаронами, запеченные под молочным соусом.
285. Битки в сметане с картофелем.
286. Битки мясные с макаронами.
287. Шницель рубленый мясной.
288. Зразы рубленые мясные с картофелем.
289. Зразы рубленые с гречневой кашей.
290. Тефтели в томате с гречневой кашей.
291. Тефтели с картофельным пюре.
292. Рулет мясной с макаронами.
293. Голубцы мясные с соусом.
294. Кабачки, фаршированные мясом, соус сметанный.
295. Баклажаны фаршированые, соус сметанный.
296. Запеканка картофельная с мясом.
297. Запеканка картофельная с ливером.
298. Пельмени с маслом.
299. Пельмени в сметане, запеченные на сковородке.
300. Мясо отварное с картофелем, соус — хрен.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

301. Солонина отварная, соус — хрен.
302. Мясо тушеное с макаронами.
303. Мясо тушеное, соус кисло-сладкий.
304. Говядина духовая с овощами.
305. Мясо тушеное, соус луковый.
306. Зразы отбивные с кашей.
307. Гуляш из мяса с картофелем.
308. Беф-строганов с картофелем.
309. Лангет с картофелем и помидорами.
310. Лангет с картофелем, соус—томатный.
311. Лангет с картофелем, соус луковый (пикан).
312. Лангет, соус сметанный с луком.
313. Мясо жареное с картофелем и луком.
314. Бифштекс с картофелем и яйцом.
315. Антрекот с картофелем.
316. Мясо жареное в сухарях с гарниром.
317. Печенка в сметане с картофелем.
318. Печенка в томате с картофелем.
319. Сердце тушеное с картофелем.
320. Язык с картофельным пюре.
321. Мозги жареные в сухарях с гарниром.
322. Почки по-русски.
323. Котлеты свиные рубленые с гарниром.
324. Котлеты свиные отбивные с гарниром.
325. Шницель свиной отбивной с картофелем.
326. Корейка свиная жареная с картофелем.
327. Свинина жареная с капустой.
328. Поросенок жареный с кашей.
329. Ветчина вареная с картофельным пюре.
330. Ветчина жареная с помидорами и картофелем.
331. Сосиски с картофельчым пюре.
332. Сосиски с капустой.
333. Сардельки жареные с картофельным пюре.
334. Колбаса жареная с капустой.
335. Солянка сборная мясная на сковородке.
336. Баранина отварная с овощами.
337. Рагу из баранины.
338. Пилав из баранины с рисом.
339. Котлеты отбивные из баранины с гарниром.
340. Баранина жареная с гарниром.
341. Шашлык из баранины с рисом.
342. Шашлык из баранка с рисом.
343. Телятина жареная с картофелем.
344. Котлета телячья отбивная с гарниром.
345. Котлета телячья рубленая с картофелем.
346. Телятина, запеченная под молочным соусом.
347. Гуляш из телятины с картофелем.
348. Цыпленок отварной с рисом, соус белый (сюпрем).
349. Цыпленок жареный с картофелем.
350. Цыпленок жареный в сухарях.
351. Курица жареная с гарниром.
352. Чахохбили из кур с картофелем.
353. Гусь жареный с яблоками.
354. Гусь жареный с капустой.
355. Утка жареная с красной капустой.
356. Индейка жареная с картофелем и красной капустой.
357. Тетерев в сметане с картофелем.
358. Рябчик жареный в сметане.
359. Куропатка жареная в сметане.
360. Заяц жареный в сметане с тушеной свеклой.
361. Рагу из кролика.
362. Заяц в сметане.
363. Картофель тушеный с мясом.
364. Картофельные котлеты, фаршированные печенкой, соус красный.
365. Рагу из овощей с мясом.
366. Каша гречневая с печенкой и луком.
367. Фасоль в томатном соусе с бараниной.
368. Фасоль в томате со свининой.

Горячие блюда из овощей и зелени

369. Зразы картофельные, соус грибной.
370. Картофель жареный с луком и огурцом.
371. Картофель в молоке.
372. Картофель жареный в сметане на сковородке.
373. Картофель жареный фри с огурцом.
374. Картофель тушеный с овощами.
375. Картофель отварной со сливочным маслом.
376. Картофель молодой со сметаной.

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

377. Картофель молодой в масле.
378. Котлеты картофельные, соус грибной.
379. Морковь в молочном соусе.
380. Котлеты из моркови со сметаной.
381. Котлеты из капусты со сметаной.
382. Голубцы, фаршированные рисом.
383. Голубцы овощные.
384. Котлеты из овощей со сметаной.
385. Рагу из овощей.
386. Овощи в молочном соусе.

Блюда из свежей сезонной зелени

387. Капуста цветная, соус сухарный.
388. Капуста цветная, запеченная под молочным соусом.
389. Кабачки жареные в сметане.
390. Кабачки фаршированые.
391. Баклажаны жареные в сметане.
392. Грибы белые свежие в сметане.
393. Шампиньоны в сметане на сковородке.

Яичные и молочные блюда

394. Яичница натуральная.
395. Яичница с ветчиной.
396. Яичница с сосисками.
397. Яичница с колбасой варепой.
398. Яичница с зеленым луком.
399. Яичница с черным хлебом.
400. Яичница со шпигом свиным.
401. Яичница с помидорами.
402. Омлет натуральный.
403. Омлет с ветчиной.
404. Омлет с колбасой.
405. Омлет с зеленым луком.
406. Омлет с картофелем.
407. Омлет с грибами свежими.
408. Омлет с сыром.
409. Омлет с помидорами.
410. Сырники со сметаной.
411. Пудинг из творога со сметаной.
412. Вареники со сметаной.

Блюда из круп и макаронных изделий

413. Макаронник молочный.
414. Крупеник с творогом.
415. Запеканка манная молочная.
416. Запеканка рисовая молочная.
417. Пшенник молочный с маслом сливочным.
418. Макароны отварные с маслом и сыром.
419. Каша рисовая молочная с маслом сливочным.
420. Каша манная молочная с маслом сливочным.
421. Каша гречневая с молоком.
422. Каша гречневая с маслом сливочным.
423. Каша пшенная с маслом.
424. Котлеты рисовые с компотом.
425. Котлеты манные, соус клюквенный.
426. Биточки пшенные с клюквенным киселем.

Сладкие блюда

427. Кисель клюквенный.
428. Кисель яблочный.
429. Кисель молочный.
430. Кисель абрикосовый.
431. Кисель из ягод.
432. Компот из яблок и чернослива.
433. Компот из свежих фруктов.
434. Компот из консервированных фруктов.
435. Компот из сухих фруктов.
436. Компот из свежих яблок или груш с красным вином.
437. Компот из свежих ягод.
438. Желе лимонное с фруктами.
439. Желе миндальное.
440. Мусс клюквенный.
441. Мусс абрикосовый.
442. Самбук яблочный.
443. Яблоки печеные с сахаром.
444. Яблоки в слойке.
445. Яблоки с рисом, соус абрикосовый.
446. Крут с яблоками, соус абрикосовый.
447. Запеканка манная, соус абрикосовый.
448. Пудинг рисовый, соус абрикосовый.
449. Пудинг из сухарей, соус абрикосовый.
450. Омлет с вареньем.
451. Блинчики с творогом.
452. Блинчики с яблоками.
453. Блинчики с вареньем.
454. Блинчики с повидлом.
455. Мороженое ванильное.
456. Мороженое шоколадное.
457. Мороженое лимонное.
458. Мороженое из ягод.

http://kulinarniylaretz.w.pw/
Library
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Горячие напитки

459. Чай.
460. Чай с лимоном.
461. Чай с вареньем.
462. Кофе ячменное с молоком.
463. Кофе черное с лимоном.
464. Кофе с молоком.
465. Какао на молоке.
466. Кофе со сливками.

Мучные изделия

467. Пирожки жареные с мясом.
468. Пирожки жареные с рисом.
469. Пирожки жареные с капустой.
470. Пирожки жареные с повидлом.
471. Пончики с вареньем.
472. Пирожки печеные с мясом.
473. Пирожки печеные с рисом.
474. Пирожки печеные с капустой.
475. Ватрушки с творогом.
476. Пирожки печеные с повидлом.
477. Пирожки слоеные с мясом.
478. Пирожки слоеные с рисом и яйцом.
479. Пирожки слоеные с повидлом.
480. Растегайчики с рыбой.
481. Кулебяка с мясом и рисом.
482. Кулебяка с ливером.
483. Кулебяка с капустой.
484. Оладьи с сахаром и сметаной.
485. Блины с маслом и сметаной.

Соусы на 1 кг выхода

486. Мясной сок.
487. Соус красный.
488. Соус луковый.
489. Соус пикантный.
490. Соус горчичный с луком (роберт).
491. Соус томатный.
492. Соус молочный (бешамель).

Гарниры ко вторым блюдам

493. Капуста тушеная.
494. Морковь в молочном соусе.
495. Свекла тушеная в сметане.
496. Бобы зеленые в масле.
497. Горошек в молочном соусе.
498. Грибы белые в сметане.
499. Картофель жареный с луком.
500. Картофель в молочном соусе.
501. Картофельное пюре.
502. Картофель жареный.
503. Каша гречневая.
504. Каша рисовая.

http://kulinarniylaretz.w.pw/

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
70	**Салат из фасоли с маринадом**								
	Фасоль сухая	50	—	50	—	—	120	110	
	Маринад из овощей	80	—	80	—	—	—	—	
	Лук зеленый	15	15	13	—	—	—	—	
	Масло растительное	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	200	
71	**Салат с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	100	26,3	73,7	—	37	—	45	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	15	34	—	—	—	—	
	Салат зеленый	15	22	12	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Соус майонез	40	—	40	—	—	—	—	
	Соя-кабуль	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	5	—	5	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	210	
72	**Салат из кур**								
	Куры 2-го сорта	125	60	50	—	25	—	38	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	15	34	—	—	—	—	
	„ свежие	20	15	17	—	—	—	—	
	Салат зеленый	20	22	16	—	—	—	—	
	Яйцо	1/4	—	1/4	—	—	—	—	
	Сметана	10	—	10	—	—	—	—	
	Соус майонез	30	—	30	—	—	—	—	
	Соя-кабуль	10	—	10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	230	
73	**Салат из дичи („оливье")**								
	Рябчик	1/3	—	1/3	—	—	—	—	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	15	34	—	—	—	—	
	„ свежие	20	15	17	—	—	—	—	
	Салат зеленый	20	22	16	—	—	—	—	
	Яйцо	1/4	—	1/4	—	—	—	—	
	Сметана	10	—	10	—	—	—	—	
	Соус майонез	30	—	30	—	—	—	—	
	Соя-кабуль	10	—	10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	225	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рец.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабриката (в г)	Усушка и утряска (в %)	Примеси (в %)	Выход готового изделия (в %)	Примечание
93	**Селедка рубленая**								
	Селедка	56	50	28	—	—	—	—	
	Масло сливочное	6	—	6	—	—	—	—	
	Яблоки	25	23	19	—	—	—	—	
	Хлеб белый 85%	20	—	20	—	—	—	—	
	Масло растительное	5	—	5	—	—	—	—	
	Яйцо	20	17	17	—	—	—	—	
	Уксус	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Специи	2	—	2	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	100	
94	**Судак жареный с картофельным салатом**								
	Судак	150	47	80	—	18	—	66	
	Мука 85%	5	—	5					
	Масло растительное	6	—	6	—	—	—	—	
	Салат картофельный	100	—	100	—	—	—	100	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	165	
95	**Судак в маринаде**								
	Судак	150	47	80	—	18	—	66	
	Мука 85%	5	—	5					
	Масло растительное	10	—	10					
	Морковь	50	25	38					
	Лук репчатый	25	17	21					
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	100	
	Томат-пюре	25	—	25					
	Сахар	3	—	3					
	Уксус	10	—	10					
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	165	
96	**Судак заливной**								
	Судак	150	50	75	—	20	—	60	
	Ланспиг (готовый)	80	—	80	—	—	—	—	
	Огурец соленый	50	—	50	—	—	—	—	
	Салат или лук зеленый	10	22	8	—	—	—	—	
	Соус—хрен	30	—	30	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	230	
97	**Судак фаршированый**								
	Судак фарширован. готовый	100	—	100	—	—	—	—	
	Салат из свеклы	60	—	60	—	—	—	—	
	Огурец соленый	50	—	50	—	—	—	—	
	Соус—хрен	30	—	30	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	240	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по порядку	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабриката (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
98	**Майонез из судака**								
	Судак	150	50	75	—	20	—	60	
	Соус майонез	40	—	40	—	—	—	—	
	Картофель	46	35	30	—	—	—	—	
	Морковь	40	25	30	—	—	—	—	
	Свекла	40	26	29	—	—	—	—	
	Огурец соленый	20	15	17	—	—	—	—	
	Салат зеленый	5	22	4	—	—	—	—	
	Масло растительное	5	—	5	—	—	—	—	
	Уксус	10	—	10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
99	**Лещ жареный с картофельным салатом**							225	
	Лещ свежий	150	37	95	—	20	—	76	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Масло растительное	5	—	5	—	—	—	—	
	Салат картофельный	100	—	100	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	180	
100	**Лещ в маринаде**								
	Лещ	150	37	95	—	20	—	76	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Масло растительное	10	—	10	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	175	

Остальные продукты, как на судак в маринаде

101	**Треска в маринаде**								
	Треска	150	23	115	—	20	—	92	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Масло растительное	10	—	10	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	175	

Остальные продукты, как на судак в маринаде

102	**Осетрина в маринаде**								
	Осетрина	150	31+13	90	95	14	—	82	
	Мука 85%	5	—	5	—	—	—	—	
	Масло растительное	10	—	10	—	—	—	100	
	Маринад из овощей готовый	100	—	100	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	180	

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СУПЫ ЗАПРАВОЧНЫЕ

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
161	**Борщ вегетарианский**								
	Свекла	120	26	88	—	—	—	—	
	Капуста свежая	80	19	65	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Уксус	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
162	**Борщ с сухими грибами**								
	Грибы белые	8	—	8	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на борщ вегетарианский								
163	**Борщ украинский с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	—	38	—	34	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на борщ вегетарианский								
164	**Борщ украинский с ветчиной и сосисками**								
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Ветчина	27	27	20	—	—	—	20	
	Сосиски	20	—	20	—	—	—	20	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на борщ вегетарианский								
165	**Борщ флотский**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	—	38	—	34	
	Свекла	100	26	74	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по порядку	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Капуста свежая	60	19	49	—	—	—		
	Картофель	92	35	60	—	—	—		
	Морковь	25	25	19	—	—	—		
	Петрушка	10	20	8	—	—	—		
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—		
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—		
	Сметана	15	—	15	—	—	—		
	Томат	15	—	15	—	—	—		
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—		
	Уксус	5	—	5	—	—	—		
	Сахар	5	—	5	—	—	—		
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
166	**Щи из свежей капусты вегетарианские**								
	Капуста свежая	200	19	162	—	—	—		
	Морковь	30	25	22	—	—	—		
	Репа	20	25	15	—	—	—		
	Петрушка или сельдерей	10	20	8	—	—	—		
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—		
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—		
	Сметана	20	—	20	—	—	—		
	Томат-пюре	10	—	10	—	—	—		
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—		
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
167	**Щи из свежей капусты с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	38	—	—		34
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—		—
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—		—
	Сметана	15	—	15	—	—	—		—
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи вегетарианские								
168	**Суп из щавеля вегетарианский**								
	Щавель	100	19	81	—	—	—		—
	Картофель	138	35	90	—	—	—		—
	Петрушка	10	20	8	—	—	—		—
	Лук-порей	20	20	16	—	—	—		—
	репчатый	15	17	12	—	—	—		—
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—		—
	Сметана	20	—	20	—	—	—		—
	Яйцо	½	—	½	—	—	—		—
	Зелень—петрушна или укроп	2	15	—	—	—	—		—
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
169	**Суп из щавеля с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	—	38	—	34	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на суп из щавеля вегетарианский								
170	**Щи зеленые с яйцом и сметаной**								
	Щавель	75	19	60	—	—	—	—	
	Шпинат	125	25	94	—	—	—	—	
	Лук зеленый	20	15	17	—	—	—	—	
	„ репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Яйцо	½	—	½	—	—	—	—	
	Мука 75%	10	—	10	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
171	**Щи зеленые с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	—	38	—	34	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Щавель	75	19	60	—	—	—	—	
	Шпинат	125	25	94	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	„ зеленый	15	15	13	—	—	—	—	
	Мука 75%	10	—	10	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
172	**Щи из рассады**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	—	38	—	34	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Рассада	300	40	180	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Репа	20	25	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

http://kulinarniylaretz.w.pw

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рец.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабриката (в г)	Усушка и утечка (в %)	Примеси (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
173	**Щи суточные вегетарианские**								
	Капуста квашеная	300	30	140	—	—	—	—	
	Морковь	30	25	22	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Томат-пюре	10	—	10	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
174	**Щи суточные с грибами**								
	Грибы белые сухие	8	—	8	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские

175	**Щи суточные с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	55	26,3	53	—	38	—	34	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские

176	**Щи суточные с судаком**								
	Судак	100	47	53	—	20	—	42	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские, исключая сметану

177	**Щи суточные с головизной**								
	Головизна	200	—	—	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	

Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские, исключая сметану

http://kulinarniylaretz.w.pw/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
178	**Щи суточные с осетриной**								
	Осетрина	100	36	64	—	15	—	54	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на щи суточные вегетарианские, исключая сметану								
179	**Рассольник вегетарианский**								
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Капуста свежая	75	19	61	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Петрушка	15	20	12	—	—	—	—	
	Сельдерей	15	25	11	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	„ поррей	20	20	16	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
180	**Рассольник с грибами**								
	Грибы	8	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
181	**Рассольник с мясом**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55	—	38	—	—	
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	34	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								
182	**Рассольник с почками**								
	Почки говяжьи	100	10	90	—	48	—	47	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский								

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
183	**Рассольник с курицей**								
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Курица 2-го сорта	100	33	67	25	—	—	50	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Петрушка	25	20	20	—	—	—	—	
	Сельдерей	20	25	15	—	—	—	—	
	Лук репчатый	15	17	12	—	—	—	—	
	„ поррей	25	20	20	—	—	—	—	
	Морковь	20	25	15	—	—	—	—	
	Шпинат	20	25	15	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	15	—	15	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
184	**Рассольник с потрохами**								
	Потроха	150	15	127	—	20	—	102	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник с курицей, исключая курицу								
185	**Рассольник с осетриной**								
	Осетрина	100	31+5	65	—	15	—	56	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский, исключая сметану								
186	**Рассольник с судаком**								
	Судак (без хребтовой кости, но с кожей)	100	47	53	—	20	—	42	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как на рассольник вегетарианский, исключая сметану								
187	**Суп из свежих овощей вегетарианский**								
	Капуста свежая	80	19	65	—	—	—	—	
	„ цветная	50	54	23	—	—	—	—	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
227	**Уха из судака**								
	Судак	200	47	106	—	20	—	85	
	Икра паюсная	3	—	3	—	—	—	—	
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Лук репчатый	10	17	8	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	С О Л Я Н К И								
228	**Солянка жидкая грибная**								
	Грибы сухие	10	—	10	—	—	—	—	
	Грибы соленые (грузди)	60	23	46	—	—	—	—	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	—	
	Маслины	10	—	10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
229	**Солянка сборная мясная**								
	Кости мясные	100	—	100	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	50	26,3	37	—	38	—	23	
	Сосиски	20	—	20	—	—	—	—	
	Ветчина вареная	28	27	20	—	—	—	—	
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	—	
	Маслины	10	—	10	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
230	**Солянка из осетрины**								
	Осетрина	150	31+13 [1]	90	—	—	—	—	
	Головизна осетровая	50	—	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	40	23	31	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	—	

[1] При холодной обработке 31%, при шпарке куском 13%.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ рец.	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Выход
	Масляны	10	—	10	—	—	—	—
	Лимон	1/8	—	1/8	—	—	—	—
	Зелень – петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—
	Специи	—	—	—	—	—	—	—
	Выход	—	—	—	—	—	—	550
231	**Солянка из белуги**							
	Белуга без головы	150	23 + 13	100	—	25	—	75
	Выход	—	—	—	—	—	—	550
	Остальные продукты, как на солянку из осетрины, исключая осетрину							
	Солянка из судака							
232	Судак свежий	200	47	106	—	20	—	85
	Выход	—	—	—	—	—	—	550
	Остальные продукты, как на солянку из осетрины, исключая осетрину							

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

233	**Свекольник холодный с яйцом и сметаной**							
	Свекла	200	26	148	—	—	—	—
	Огурцы свежие	50	15	42	—	—	—	—
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—
	Сметана	30	—	30	—	—	—	—
	Яйцо	1/2	—	1/2	—	—	—	—
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—
	Уксус	5	—	5	—	—	—	—
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—
	Специи	—	—	—	—	—	—	—
	Выход	—	—	—	—	—	—	550
234	**Окрошка овощная**							
	Квас хлебный	350	—	350	—	—	—	—
	Картофель	138	35	90	—	—	—	—
	Свекла	50	26	38	—	—	—	—
	Огурцы свежие	50	15	43	—	—	—	—
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабриката (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Сметана	25	—	25	—	—	—	—	
	Яйцо	½	—	½	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
235	**Окрошка мясная**								
	Квас хлебный	350	—	350	—	—	—	—	
	Мясо 2-го сорта	125	26,3	92	—	38	—	57	
	Огурцы свежие	100	15	85	—	—	—	—	
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—	
	Сметана	25	—	25	—	—	—	—	
	Яйцо	½	—	½	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
236	**Ботвинья с осетриной**								
	Квас хлебный	350	—	350	—	—	—	—	
	Осетрина	150	31+15	98	—	15	—	83	
	Шпинат	150	25	112	—	—	—	—	
	Огурцы свежие	100	15	85	—	—	—	—	
	Лук зеленый	40	15	34	—	—	—	—	
	Хрен	25	20	20	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
237	**Ботвинья с судаком**								
	Судак	200	47	106	—	20	—	85	
	Выход	—	—	—	—	—	—	550	
	Остальные продукты, как и на ботвинью с осетриной, исключая осетрину								

СУПЫ СЛАДКИЕ

238	**Суп пюре из абрикос (холодный)**								
	Курага	30	—	30	—	—	—	—	
	Сахар	20	—	20	—	—	—	—	
	Мука картофельная	5	—	5	—	—	—	—	
	Рис	15	—	15	—	—	—	—	
	Сметана	20	—	20	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	500	

http://kulinarniylaretz.w.pw/

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Картофель	276	35	180					
	Морковь	5	25	—	—	—	—	180	отварной
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
244	**Судак, соус томатный с кореньями (бордолез)**				—	—	—	345	
	Судак	200	47	106					
	Масло сливочное	10	—	10	—	18	—	87	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Томат-пюре	25	—	25	—	—	—	—	
	Морковь	40	25	30	—	—	—	100	соус
	Петрушка	10	20	8	—	—	—	—	
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	Вино белое	5	—	5	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	365	
245	**Судак запеченный под молочным соусом с макаронами**								
	Судак	200	47	106	—	18	—	87	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	10	—	10					
	Макароны 30%	40	—	40					
	Молоко	100	—	100	302	10	—	—	
	Мука 75%	10	—	10					
	Сыр	5	6	4,5					
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	270	
246	**Судак запеченный под грибным соусом (огратен)**								
	Судак	200	47	106	—	18	—	80—87	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	10	—	10					
	Картофель	276	35	180					
	Грибы консервированные	30	—	30	370	10	—	—	
	Лук репчатый	25	17	21					
	Мука 75%	5	—	5					
	Томат-пюре	15	—	15					
	Сыр	5	6	4,5					
	Зелень-петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	335	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
247	**Судак запеченный с картофелем и луком**								
	Судак	200	47	106	1—	18	—	87	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	10	—	10					
	Картофель	276	35	180					
	Лук репчатый	20	17	17	373	10	—	—	
	Мука 75%	5	—	5					
	Сухари	5	—	5					
	Сыр голландский	3	6	3					
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	340	
248	**Солянка из судака на сковородке**								
	Судак свежий	200	47	106	—	18	—	87	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	5	—	5	—	—	—	—	
	Капуста свежая	250	19	202					
	Томат-пюре	15	—	15					
	Огурцы соленые	30	23	23					
	Лук репчатый	20	17	17					
	Мука 75%	5	—	5	305	10	—	—	
	Сахар	5	—	5					
	Уксус	5	—	5					
	Каперсы	10	—	10					
	Маслины	10	—	10					
	Сухари	5	—	5	—	—	—	—	
	Сыр голландский	3	6	3	—	—	—	—	
	Лимон	1/15	—	1/15	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	275	
249	**Судак жареный натуральный**								
	Судак	200	47	100					
	Мука 75%	6	—	6	106	18	—	87	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—		—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	235	
250	**Судак жареный в сухарях, соус—томатный**								
	Судак	200	47	106					
	Мука 75%	10	—	10					
	Яйцо	1/10	—	1/10					
	Сухари	15	—	15	126	16	—	100—105	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Томат-пюре	15	—	15					

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Морковь	5	25	—					
	Петрушка	1	20	—					
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	50	соус
	Картофель	323	35	210					
	Маргогусалин	10	—	10	—	31	—	145	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300	
251	**Котлеты из судака с гарниром**								
	Судак	150	50	75					
	Хлеб белый 75%	22	—	22					
	Лук репчатый	10	17	8	135	15	—	115	
	Сухари	12	—	12					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Морковь	50	25	37					
	Горошек зеленый сухой	15	—	15					
	Картофель	138	35	90					
	Мука 30%	3	—	3	—	—	—	150	гарнир
	Сахар	2	—	2					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	265	
252	**Котлеты из судака фаршированые с гарниром (тельное)**								
	Судак	150	50	75					
	Хлеб белый 75%	22	—	22					
	Грибы консервированные	20	—	—	165	15	—	140	
	Лук репчатый	30	17	25					
	Яйцо	1/10	—	1/10					
	Сухари	12	—	12					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	270	картофель в молочном соусе
	Молоко	100	—	100					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	410	
253	**Лещ жареный с картофелем**								
	Лещ	200	37	126	132	20	—	105	
	Мука 75%	6	—	6					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	250	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№	Наименование продуктов	Сырье	Отходы	Масса полуфабрикатов	Жиры	Сахар	Соль	Выход готового блюда	Примечание
270	**Лобан жареный с картофелем**	200	84	132	158	22	—	108	
	Лобан	6	—	6	—	—	—	—	
	Жир коровий	15	—	15	—	31	—	145	
	Картофель	223	35	210	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	250	
	Выход	—	—	—	—	—	—		
271	**Осетрина паровая**	200	31 + 13	120	—	17	—	100	
	Осетрина	20	—	20					
	Масло сливочное	5	—	5					
	Мука 30%				—	—	—	80	соус
	Шампиньоны (консервированные)	20	—	20					
	Лимонная кислота	0,05	—	0,05					
	Морковь	5	25	—					
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	150	отварной
	Картофель	230	35	150	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	330	
	Выход	—	—	—	—	—	—		
272	**Осетрина в томатном соусе (по-русски)**								
	Осетрина	200	31 + 13	120	—	17	—	100	
	Масло сливочное	20	—	20					
	Томат-пюре	25	—	25					
	Мука 75%	5	—	5					
	Морковь	15	25	11	—	—	—	100	соус
	Петрушка	10	20	8					
	Огурцы соленые	20	23	15					
	Грибы белые маринованные	20	—	20					
	Картофель	230	35	150	—	—	—	150	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	350	
273	**Осетрина запеченная с картофелем**								
	Осетрина	200	31 + 13	120					
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	10	—	10					
	Картофель	276	35	180					
	Мука 75%	5	—	5	380	10	—	—	бульон 50 г
	Сухари	5	—	5					
	Сыр	3	6	3					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	345	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
274	**Осетрина запеченная с картофелем в сметане**								
	Осетрина	200	31+13	120	126	14	—	108	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	5	—	5					
	Картофель	276	35	180					
	Сметана	20	—	20					
	Грибы консервированные	20	—	20	420	10	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5					
	Мука 75%	10	—	10					
	Сухари	5	—	5					
	Сыр	3	6	3					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	380	
275	**Осетрина жареная натуральная с картофелем**								
	Осетрина	200	31+13	120	126	14	—	108	
	Мука 75%	6	—	6					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	255	
276	**Осетрина жареная в сухарях, соус томатный**								
	Осетрина	200	31+13	120	154	12	—	135	
	Мука 75%	10	—	10					
	Яйцо	1/10	—	1/10					
	Сухари	20	—	20					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргогусалин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	жареный
	Томат-пюре	15	—	15					
	Морковь	5	25	—					
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	50	соус
	Лук репчатый	5	17	—					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	330	
277	**Солянка из осетрины на сковородке**								
	Осетрина	150	31+13	90	—	17	—	75	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	5	—	5	—	—	—	—	
	Капуста свежая	250	19	202	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	—	15	—	—	—	—	
	Огурцы соленые	30	23	23	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Лук репчатый	20	17	17	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Сахар	5	—	5	—	—	—	—	
	Уксус	10	—	10	—	—	—	—	
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	—	
	Маслины	5	—	5	—	—	—	—	
	Сухари	3	6	3	—	—	—	—	
	Сыр голландский	1/15	—	1/15	—	—	—	—	
	Лимон	2	15	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	—	—	—	—	—	—	—	
	Специи								
	Выход	—	—	—	—	—	—	270	
278	**Белуга в рассоле**								
	Белуга (без головы)	200	23+13	134	—	20	—	100	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Картофель	230	35	150	—	—	—	150	
	Грибы белые маринованные	20	—	20					
	Мука 30%	5	—	5					
	Огурцы соленые	30	23	23	—	—	—	100	соус
	Морковь	5	25	—					
	Петрушка	1	20	—					
	Лук	5	17	—					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—					
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	350	
279	**Белуга в томатном соусе**								
	Белуга (без головы)	200	23+13	134	—	25	—	100	
	Масло сливочное	20	—	20	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	180	
	Томат-пюре	25	—	25	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Морковь	5	25	—	—	—	—	—	
	Петрушка	1	20	—	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	360	
280	**Белуга жареная в сухарях, с картофелем, соус—томатный**								
	Белуга (без головы)	150	23+13	100					
	Мука 75%	10	—	10					
	Яйцо	1/10	—	1/10	124	15	—	105	мука 6 г
	Сухари	15	—	15					
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргогусалин	10	—	10					
	Томат-пюре	15	—	15					
	Морковь	25	25	19	—	—	—	50	соус
	Петрушка	10	20	8					
	Лук репчатый	5	17	—					

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Картофель	230	35	150	—	31	—	103	
	Зелень—петрушка	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	260	
281	**Белуга запеченная на сковородке с картофелем**								
	Белуга (без головы)	200	23+13	134					
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	5	—	5					
	Картофель	276	35	180	390*	10	—	—	*включая бульон
	Мука 75%	5	—	5					
	Сухари	5	—	5					
	Сыр голландский	3	6	—					
	Зелень—петрушка	2	15	—					
	Специи	—	—	—					
	Выход	—	—	—	—	—	—	350	
282	**Солянка из белуги на сковородке**								
	Белуга (без головы)	150	23+13	100	—	25	—	75	
	Выход	—	—	—	—	—	—	280	
	Остальные продукты, как на солянку из осетрины, исключая осетрину								

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

283	**Котлеты мясные рубленые с гарниром**								
	Мясо 3-го сорта	125	27,5	90	151[1]	19	—	122	
	Хлеб белый 75%	22	—	22					
	Сухари	12	—	12					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	138	35	90	—	31	—	—	
	Морковь	50	25	38	—	—	—	—	
	Горошек сухой зеленый	15	—	15	—	—	200	150	гарнир
	Мука 75%	3	—	3	—	—	—	—	
	Сахар	3	—	3	—	—	—	—	
	Сок мясной готовый	50	—	50	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	320	

[1] Включая воду для замачивания хлеба.

http://kulinar
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
288	**Зразы рубленые мясные с картофельным пюре**								
	Мясо 3-го сорта	125	27,5	90					
	Хлеб белый 75%	22	—	22					
	Лук репчатый	40	17	33					
	Яйцо	1/10	—	1/10	190	15	—	162	
	Зелень	5	15	4					
	Сухари	17	—	17					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	230	35	150					
	Молоко	30	—	30	—	—	—	180	
	Томат	10	—	10	—	—	—	—	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	80	соус
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	420	
289	**Зразы рубленые с гречневой кашей**								
	Крупа гречневая	50	—	50	—	—	110	105	
	Выход	—	—	—	—	—	—	345	

Остальные продукты, как на зразы рубленые с картофельным пюре, исключая картофель и молоко

290	**Тефтели в томате с кашей гречневой**								
	Мясо 3-го сорта	125	27,5	90					
	Хлеб белый 75%	22	—	22	144	13	—	125	
	Мука 75%	10	—	10					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Рис	40	—	40	—	—	180	112	
	Лук репчатый	25	17	21	—	—	—	—	
	Томат-пюре	10	—	10	—	—	—	80	соус
	Чеснок	1	—	—	—	—	—	—	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	320	
291	**Тефтели с картофельным пюре**								
	Мясо 3-го сорта	125	27,5	90					
	Хлеб белый 75%	22	—	22	144	13	—	125	
	Мука 75%	10	—	10					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
295	**Баклажаны, фаршированные мясом, соус—сметанный**								
	Баклажаны	200	10	180	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	340	
	Остальные продукты, как на кабачки фаршированые, исключая кабачки								
296	**Запеканка картофельная с мясом**								
	Мясо 3-го сорта	100	27,5	72,5	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210					
	Лук репчатый	25	17	21	275	15	—	234	
	Сухари	3	—	3					
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Томат-пюре	10	—	10					
	Морковь	5	25	—	—	—	—	80	
	Мука 75%	5	—	5					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	315	
297	**Запеканка картофельная с ливером**								
	Сердце	50	9	45	—	43	—	26	
	Легкое	50	9	45	—	8	—	41	
	Выход	—	—	—	—	—		340	
	Остальные продукты, как на запеканку картофельную с мясом, исключая мясо								
298	**Пельмени с маслом**								
	Свинина	50	18	41					
	Мясо 3-го сорта	50	27,5	36					
	Лук репчатый	15	17	12	175	—	20	210	Вода к весу муки—30%
	Мука 30%	50	—	50					
	Яйцо	1/5	—	1/5					
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	15	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	225	

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library
library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Сухари	5	—	5	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Крупа гречневая	50	—	50	—	—	110	105	
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—	—	
	Томат-пюре	15	15	15	—	—	—	80	
	Зелень—петрушка или укроп	2	—	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	305	
307	**Гуляш из мяса с картофелем**								
	Мясо 3-го сорта	175	27,5	127	—	37	—	80	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	31	—	124	
	Лук репчатый	30	17	25	—	—	—	80	
	Мука 75%	5	—	5					
	Томат-пюре	15	—	15					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	285	
308	**Беф-строганов с картофелем**								
	Мясо 1-го сорта	175	31,7	119,5	—	37	—	75	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	350	35	210	—	32	—	143	
	Лук репчатый	30	17	25					
	Мука 75%	5	—	5					
	Соя-кабуль	10	—	10	—	—	—	80	
	Сметана	20	—	20					
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300	
309	**Лангет с картофелем и помидорами**								
	Мясо 1-го сорта (вырезка)	175	31,7	119,7	—	37	—	75	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	32	—	143	
	Помидоры	100	15	85	—	—	—	60	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	275	
310	**Лангет с картофелем, соус—томатный**								
	Мясо 1-го сорта (вырезка)	175	31,7	119,5	—	37	—	75	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	32	—	143	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по сб.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
314	**Бифштекс с картофелем и яйцом**								
	Мясо 1-го сорта	175	31,7	119,5	—	34	—		
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	79	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1	—	1	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	—	
	Хрен	20	20	16	—	—	—	145	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	16	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	240 + 1 яйцо	
315	**Антрекот с картофелем**								
	Мясо 1-го сорта	175	31,7	119,5	—	37	—		
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	75	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—		
	Хрен	20	20	16	—	—	—	145	
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—	—	—	—	16	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	235	
316	**Мясо жареное в сухарях с гарниром**								
	Мясо 1-го сорта	175	31,7	119,5					
	Яйцо	1/10	—	1/10	143	27	—	104	
	Сухари	20	—	20					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—		
	Маргарин	10	—	10	—	—	—		
	Картофель	138	35	90	—	31	—		
	Морковь	60	25	45	—	—	—		
	Макароны 75%	20	—	20	—	—	150	150	гарнир
	Мука 75%	2	—	2	—	—	—		
	Сахар	1	—	1	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—	255	
317	**Печенка в сметане с картофелем**								
	Печенка	150	8	138	144	23	—	110	
	Мука 75%	10	—	10	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Лук репчатый	15	17	12					
	Сметана	20	—	20	—	—	—	80	соус
	Зелень—петрушка или укроп	2	15	—					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	335	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
	Мука 75%	5	—	5	—	—	—		
	Кости мясные	50	—	50	—	—	—		
	Морковь	5	25	—	—	—	—	50	соус
	Лук репчатый	5	17	—	—	—	—		
	Специи	—	—	—	—	—	—		
	Выход	—	—	—	—	—	—		
334	**Колбаса жареная с капустой**							350	
	Колбаса чайная	100	2,5	97,5	—	15	—		
	Масло сливочное	5	—	5				83	
	Маргарин	10	—	10					
	Капуста	200	19	162					
	Томат-пюре	10	—	10					
	Мука 75%	8	—	8					
	Сахар	5	—	5					
	Уксус	5	—	5	—	—	—	150	
	Кости мясные	50	—	50					
	Морковь	5	25	—					
	Лук репчатый	10	17	8					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	235	
335	**Солянка сборная мясная на сковородке**								
	Мясо 2-го сорта	75	26,3	55					
	Сосиски	25	—	25	—	—	—	75	
	Ветчина вареная	20	27	15					
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Капуста свежая	250	19	202					
	Лук репчатый	20	17	17					
	Огурцы соленые	30	23	23					
	Томат-пюре	15	—	15					
	Каперсы	10	—	10	—	—	—	200	
	Мука 75%	5	—	5					
	Сахар	5	—	5					
	Уксус	5	—	5					
	Сыр	3	6	2,5	—	—	—	—	
	Сухари	5	—	5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	275	
336	**Баранина отварная с овощами**								
	Баранина	175	28	126	—	36	—	80	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Капуста свежая	50	19	40	—	—	—	—	
	Картофель	92	35	60	—	—	—	—	
	Морковь	60	25	45	—	—	—	250	бульон с овощами
	Репа	40	26	29	—	—	—	—	
	Петрушка	20	20	16	—	—	—	—	
	Лук репчатый	30	17	25	—	—	—		
								205	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и усушка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
349	**Цыпленок жареный с картофелем**								
	Цыпленок 2-го сорта	250	38	155	—	31	—	107	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Специи	2	15	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
350	**Цыпленок жареный в сухарях**								
	Цыпленок 2-го сорта	250	38	155					
	Сухари	25	—	25					
	Мука 75%	5	—	5					
	Яйцо	1/5	—	1/5	190	31	—	131	
	Масло сливочное	10	—	10					
	Маргарин	10	—	10					
	Картофель	323	35	210	—	31	—	145	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	275	
301	**Курица жареная с гарниром**								
	Курица 2-го сорта	250	36	165	—	31	—	110	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	184	35	120	—	31	—	83	
	Салат из красной капусты	60	—	60	—	—	—	60	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	255	
352	**Чахохбили из кур с картофелем**								
	Курица 2-го сорта	250	36	160	—	31	—	110	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Картофель	276	35	180	—	—	—	124	
	Томат-пюре	20	—	20					
	Помидоры	50	15	42					
	Лук репчатый	40	17	33	—	—	—	130	
	Уксус	5	—	5					
	Мука 75%	5	—	5					
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	360	
353	**Гусь жареный с яблоками**								
	Гусь 2-го сорта	250	43	143	—	40	—	86	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Яблоки	150	10	135	—	20	—	108	
	Сахар	10	—	10	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	195	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
381	**Котлеты из капусты со сметаной**								
	Капуста свежая	300	19	243	240	10	—	216	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Маргарин	5	—	5	—	—	—	—	
	Молоко	30	—	30	—	—	—	—	
	Яйцо	1/10	—	1/10	—	—	—	—	
	Крупа манная	25	—	25	—	—	—	—	
	Сухари	20	—	20	—	—	—	—	
	Сметана	30	—	30	—	—	—	30	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	245	
382	**Голубцы, фаршированные рисом**								
	Капуста свежая	200	19	162					
	Масло сливочное	15	—	15					
	Рис	30	—	30					
	Яйцо	1/5	—	1/5		10	—	300	
	Лук репчатый	20	17	—				—	
	Зелень—петрушка	2	15	—				—	
	Сметана	20	—	20	100			—	
	Томат-пюре	10	—	10	—			—	
	Мука 75%	5	—	5	—			—	
	Специи	—	—	—	—			—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	300	
383	**Голубцы овощные**								
	Капуста свежая	200	19	162	—				
	Масло сливочное	15	—	15	—				
	Морковь	60	25	45	—				
	Репа	30	25	22	—				
	Лук репчатый	25	17	21	256				
	Петрушка	10	20	8	—				
	Рис	10	—	10	—	10	—	—	
	Сметана	20	—	20	100				
	Мука 85%	5	—	5	—				
	Томат-пюре	15	—	15	—				
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	320	
384	**Котлеты из овощей со сметаной**								
	Морковь	100	25	75	250	10	—	225	
	Репа	100	25	75	—	—	—	—	
	Капуста свежая	100	19	81	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
397	**Яичница с колбасой вареной**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	2	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Колбаса вареная	30	2,5	29	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
398	**Яичница с зеленым луком**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	2	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Лук зеленый	25	15	21	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
399	**Яичница с черным хлебом**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	2	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Хлеб черный	50	—	50	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
400	**Яичница со шпигом свиным**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	2	
	Масло сливочное	5	—	5	—	—	—	—	
	Свиной шпиг	31,5	5	30	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
401	**Яичница с помидорами**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	2	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Помидоры	70	15	60	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
402	**Омлет натуральный**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	—	
	Масло сливочное	10	—	10	—	—	—	—	
	Молоко	30	—	30	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	
403	**Омлет с ветчиной**								
	Яйцо	2	—	2	—	—	—	—	
	Ветчина вареная	30	27	22	—	—	—	—	
	Масло сливочное	15	—	15	—	—	—	—	
	Молоко	30	—	30	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

№ по пор.	Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при обработке (в %)	Вес нетто (в г)	Вес полуфабрикатов (в г)	Ужарка и уварка (в %)	Приварок (в %)	Выход готового изделия (в г)	Примечание
480	**Растегайчики с рыбой**								
	Мука 30%	40	—	40	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Яйцо	1/20	—	1/20	—	—	—	—	
	Судак свежий	50	50	25	—	18	—	20,5	
	Рис	5	—	5	—	—	—	—	
	Лук репчатый	5	17	4	—	—	—	—	
	Дрожжи	0,5	—	0,5	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	90	
481	**Кулебяка с мясом и рисом**								
	Мука 75%	60	—	60	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Мясо 3-го сорта	80	27,5	58	—	37	—	37	
	Рис	10	—	10	—	—	—	—	
	Лук репчатый	10	17	8	—	—	—	—	
	Сахар	3	—	3	—	—	—	—	
	Дрожжи	1	—	1	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	165	
482	**Кулебяка с ливером**								
	Мука 75%	60	—	60	—	—	—	—	
	Маргарин	8	—	8	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Ливер сердце	50	9	45	—	43	—	25	
	Ливер легкое	50	9	45	—	8	—	41	
	Лук репчатый	10	17	8	—	—	—	—	
	Сахар	4	—	4	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Дрожжи	1	—	1	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	165	
483	**Кулебяка с капустой**								
	Мука 75%	60	—	60	—	—	—	—	
	Маргарин	10	—	10	—	—	—	—	
	Яйцо	1/5	—	1/5	—	—	—	—	
	Капуста свежая	100	19	81	—	21	—	—	
	Сахар	3	—	3	—	—	—	—	
	Дрожжи	1	—	1	—	—	—	—	
	Специи	—	—	—	—	—	—	—	
	Выход	—	—	—	—	—	—	155	
484	**Оладьи с сахаром и сметаной**								
	Мука 30%	40	—	40	—	—	—	—	
	Маргарин	3	—	3	—	—	—	—	
	Масло растительное	9	—	9	—	—	—	—	
	Сахар	12	—	12	—	—	—	—	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие . . . . . *Стр.*
Пояснения к раскладкам и расчетным таблицам 3
Расчетные таблицы отходов при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы выхода готовых изделий 4
Номенклатура блюд к раскладкам среднего типа 7
Раскладки среднего типа:
Бутерброды 15
Холодные блюда 21
Холодные рыбные блюда 24
Холодные мясные блюда 29
Холодные блюда из птицы и дичи 36
Холодные блюда из круп и овощей 39
Супы заправочные 40
Супы пюреобразные 42
Супы прозрачные 60
Супы молочные 62
Супы холодные 64
Горячие рыбные блюда 64
Горячие блюда из мяса 65
Блюда из сбоя и голья 77
Горячие блюда из свинины 85
Горячие блюда из баранины 89
Вторые блюда из телятины 94
Вторые блюда из птицы и дичи 97
Вторые блюда из овощей 98
Горячие крупяные и мучные блюда 101
Яичные блюда 107
Сладкие блюда 112
Мучные изделия 114
Номенклатура блюд к раскладкам повышенного типа 120
Раскладки повышенного типа:
Бутерброды разные 125
Сандвичи 132
Тартинки 139
Холодные блюда 139
Блюда из сезонных овощей 141
Грибы маринованные и соленые 144
Холодные рыбные блюда 146
Сыр порционно 147
Мясные холодные блюда 152
Холодные изделия на 1 *кг* выхода 152
Гарниры к холодным блюдам 156
Супы заправочные 158
. 161
. 239

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Стр.
Супы пюреобразные	172
Супы прозрачные	174
Солянки	177
Супы холодные	178
Супы сладкие	179
Рыбные горячие блюда	180
Горячие мясные блюда	191
Горячие блюда из овощей и зелени	213
Блюда из свежей сезонной зелени	217
Яичные и молочные блюда	219
Сладкие блюда	225
Горячие напитки	230
Мучные изделия	231
Соусы на 1 кг выхода	235
Гарниры ко вторым блюдам	237

к книге «

Страница	Строк
4	1, 2, 3 сни
175	31 с град
187	4 с
187	17 с
190	3
190	2 гра
193	2
201	м и
213	

Ведущий редактор *К. А. Шмидт* Технич. редактор *Б. З. Аксельрод*

Корректор *Р. П. Максудова*

Сдано в производство 11/VIII 1937 г. Подписано к печати 26/XI 1937 г. ГТИ № 152.
Статформат 70×108. Доля 1/16. Печ. лист. 15. Бум. лист. 7 1/2. Знак. в 1 п. л. 86.824.
Учетно-авт. л. 26,21. Уполномоч. Главлита Б—33168 Заказ № 3818 Тираж 12.000

Центр. тип. НКО СССР им. Клима Ворошилова. Москва, ул. Маркса и Энгельса, 17.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПОЯСНЕНИЯ К РАСКЛАДКАМ И РАСЧЕТНЫМ ТАБЛИЦАМ

В повседневной практической работе предприятий общественного питания кулинары и административный персонал тратят много времени на составление раскладок и подсчет необходимого количества продуктового сырья, установление норм выходов готовой продукции и отходов. В ряде случаев это происходит потому, что изданная до сих пор литература включала сравнительно небольшой ассортимент блюд, кроме того раскладки также подверглись изменениям в отношении увеличения норм по целому ряду продуктов.

В соответствии с этим научно-исследовательское бюро Главного управления столовых, ресторанов и кафе Наркомвнуторга СССР разработало раскладки и расчетные таблицы, которые включают разнообразный ассортимент блюд, потребляемых в настоящее время в предприятиях общественного питания.

Так, раскладки среднего типа включают 480 блюд: из них холодных закусок — 101, первых блюд — 108, вторых — 219, сладких блюд — 31 и мучных изделий — 21. Раскладки повышенного типа включают 504 блюда, из которых холодных закусок — 146, первых блюд — 82, вторых — 184, сладких — 32, горячих напитков — 8, мучных изделий — 19, соусов и гарниров — 33.

Такой значительный ассортимент блюд предоставляет возможность производственникам-кулинарам по составленному предварительно меню без всяких затруднений отыскать соответствующие блюда и потребное количество продуктов на 1 порцию.

Прилагаемые расчетные таблицы включают следующие графы: 1) наименование продуктов, 2) вес продуктов брутто в граммах, 3) процент отходов при обработке, 4) вес продуктов нетто в граммах, 5) вес полуфабрикатов в граммах, 6) уварка или ужарка в процентах, 7) приварок в процентах, 8) выход готовой продукции в граммах и 9) примечание.

При наличии этих данных как производственники-кулинары, так и администрация и общественность предприятий могут проконтролировать состояние продуктов в различных стадиях их обработки.

Практическое пользование этими таблицами таково: отыскивается соответствующее блюдо, выписываются указанные в таблицах цифры на одну порцию и переумножаются на нужное количество порций. Если же требуется определить расчеты не по всем данным, а только по части из них, как, например, вес полуфабриката или выход готовой продукции для данного блюда, то умножается только та или другая цифра.

При установлении норм выходов по мясным продуктам в основу была положена практикуемая в настоящее время кулинарная разделка мясных туш с подразделением ее на четыре сорта: 1-й сорт включает вырезку, тонкий и толстый край, 2-й сорт — задние ноги и лопатки, 3-й сорт — грудинку, покромку и тонкую часть лопатки, 4-й сорт — шею, пашина и обрезки.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Отходы костей и сухожилий, а также потери при обработке, указанные в третьей графе таблицы, взяты средневзвешенные по исчислениям, опубликованным в выпуске № 6 Бютэин 1935 г. «Размеры отходов и выходов».

По тем же данным отход костей и сухожилий от мяса выше средней упитанности составляет 23%, от мяса ниже средней упитанности — 29% и от мяса плохой упитанности — 33%.

Отходы по картофелю в означенном руководстве установлены в размере 35%. Данный процент взят как среднегодовой с учетом колебаний как сезонного характера, так и сырья различных кондиций.

Имеющиеся данные (Бютэин № 6) указывают, что при обработке некондиционного картофеля количество отходов составляет (в %):

Для крупного картофеля	30
„ среднего „	36
„ мелкого „	44
„ несортированного картофеля	40

В зависимости от времени года количество отходов колеблется в следующих пределах (в %):

I	квартал	от	30	до	40
II	„	„	32	„	43
III	„	„	35	„	48
IV	„	„	28	„	32

При исчислении выхода готовых изделий использованы материалы, опубликованные в «Справочнике по кулинарии», в работах Ленгоснарпита, а также практические данные, причем по некоторым блюдам выход готовых изделий указан с округлением цифр от 1 до 5 г на основные продукты (мясо, рыба, дичь) и 5—10 г — на овощные блюда.

При правильной организации обработки костей, длительной варке их в течение 6—7 часов может быть получено 5—6% жиров к весу костей, которые могут быть использованы для улучшения вкусовых качеств пищи.

В настоящем руководстве взяты средние нормы жиров для изготовления того или иного блюда.

Растущие культурные потребности трудящихся масс, как и социалистическое изобилие продуктов питания, позволяют в ряде предприятий увеличить норму жиров на некоторые блюда на 15—20% для улучшения вкусовых качеств пищи.

По ряду буфетных изделий, гарнирам и соусам расчеты даны не на порцию, а на килограмм.

Размеры отходов и выходов, опубликованные в «Справочнике по кулинарии», как и в выпуске № 6 Бютэин, были проработаны в 1934/35 г. по кондициям сырья того времени, когда предприятия общественного питания получали мясные туши весом до 100 кг.

В настоящее время качество получаемого сырья значительно улучшилось, мясные туши поступают средней и выше средней упитанности, весом 150 кг и более. Значительно снизился процент отходов по овощам и картофелю. Поэтому на всех предприятиях необходимо поднять борьбу за снижение процента отходов и повышение выходов готовой продукции. К этому делу должны быть привлечены лучшие стахановцы и опытные производственники. Для каждой партии поступающего сырья должен быть установлен фактический раз-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мер отходов и выходов готовой продукции. Такие проверки должны быть зафиксированы в соответствующих актах, и в конце каждого месяца определяется средний размер за истекший период отходов и выходов по данному виду продукции.

Научно-исследовательское бюро со своей стороны приступает к организации работы по установлению размеров отходов и выходов в соответствии с кондициями поступающего в настоящее время в предприятия общественного питания сырья. Поэтому крайне желательно, чтобы предприятия результаты своих проверок направляли в адрес Научно-исследовательского бюро, которое на основе этого материала получило бы возможность уточнить соответствующие данные по снижению процента отходов.

Вне зависимости от процента отходов выход отдельных полуфабрикатов и блюд остается постоянным.

При понижении процентов отходов, указанных в таблицах, выход готовых блюд не меняется, а избыточное сырье приходуется отдельно.

В случае если процент отходов повышается (в зависимости от кондиции сырья и сезонности), норма выхода отдельных блюд остается также постоянной, но количество сырья увеличивается, что фиксируется актом.

Таким образом при повышении и понижении отходов при обработке сырья вес «нетто» полуфабрикатов и готовых изделий должен соответствовать вложению сырья согласно раскладке.

В системе общественного питания ежегодно расходуются десятки тысяч тонн ценнейших продуктов питания и все производственники должны принять активное участие в борьбе за уменьшение процента отходов и улучшение качества продукции.

---

http://kulinarniylaretz.w.pw

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/