

ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

№200 Картофель отварной с луком, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	344	258		
Масса вареного картофеля		250		
Лук репчатый	60	50		
Маргарин столовый	10	10		
Масса пассированного лука		25		
Масло сливочное	5	5		
Выход		280		3 x 280

Картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности, отвар сливают. Лук мелко нарезают и пассеруют.

При отпуске на картофель кладут жареный лук, поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

№201 Картофель в молоке, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180		
Молоко	75	71		
Масло сливочное	7	7		
Выход		250		3 x 250

Сырой очищенный картофель нарезают крупным кубиком, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченным молоком, солят, варят до готовности. После этого кладут часть (50% от нормы) масла и доводят до кипения.

Отпускают со сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

№202 Капуста отварная с маслом, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Капуста белокочанная	271	217		
Масса отварной капусты		200		
Масло сливочное	15	15		
Выход		215		3 x 215

Подготовленную капусту погружают на 20-30 мин в холодную подсоленную воду, после чего вновь промывают.

Затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг.

Готовую капусту хранят до отпуска в горячем отваре, но не более 1 ч, так, как при длительном хранении изменяется цвет и ухудшаются ее вкусовые качества.

При подаче поливают маслом.

№204 Фасоль овощная отварная, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль	189	170		
Масса фасоли отварной		150		
Масло сливочное	15	15		
Выход		165		3 x 165

Стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения, варят 8-10 мин и откидывают. Консервированную фасоль прогревают в собственном отваре.

Отварную фасоль подают с кусочком сливочного масла.

№210 Капуста тушеная, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	325	260		
или квашеная	321	225		
Уксус 3%-процентный	8	8		
Кулинарный жир	11	11		
Томатное пюре	20	20		
Морковь	13	10		
Петрушка (корень)	7	5		
Лук репчатый	18	15		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец	0,05	0,05		

Мука пшеничная	3	3		
Сахар	8	8		
Выход		250		3 х 250

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью.

№ 215 Рагу из овощей¹, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	67	50		
Морковь	50/40 ²	27		
Петрушка (корень)	13/10 ²	6		
Лук репчатый	36/30 ²	15		
Репка	53/40 ²	31		
или брюква	51/40 ²	31		
Капуста белокочанная	38/30 ²	27		
Кулинарный жир	10	10		
Соус № 528, 540, 553	-	75		
Тыква	43	30		
или кабачки	45	30		
Чеснок	1	0,8		
Перец черный горошком	0,05	0,05		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Масса рагу	-	250		
Маргарин столовый	5	5		
Выход		255		3 х 255

1 при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличивая их закладку.

2 в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук – пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин, после

этого добавляют припущенную капусту, нарезанные тыкву и кабачки и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут растертый чеснок и специи.

При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

№ 218 Зразы картофельные, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	241	181		
Яйца	1/10 шт	4		
Масса картофельная	-	180		
Лук репчатый	48	40		
Маргарин столовый	5	5		
Яйца	1/2 шт	20		
Масса фарша	-	40		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Масса полуфабриката	-	225		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареных зраз	-	200		
Маргарин столовый	10	10		
или масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход				
с жиром		210		3 x 210
со сметаной		220		3 x 220

Из картофельной массы формуют лепешки по 2 шт на порцию. На середину кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.

Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, смешивают с вареным мелко рубленным яйцом, солят, добавляют черный перец.

При отпуске зразы поливают жиром, сметаной.

№ 219 Крокеты картофельные, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175		
Яйца	1/2 шт	20		
Мука пшеничная	10	10		
Сухари	10	10		
Масса полуфабриката	-	200		

Масло растительное	20	20		
Масса жареных крокет	-	180		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход:				
с маслом		190		3 х 190
со сметаной		200		3 х 200

В протертый и охлажденный картофель добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 2-3 шт на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

При отпуске поливают маслом, или сметаной.

№ 221 Котлеты картофельные, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	287	215		
Яйца	1\7 шт	6		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Масса полуфабриката	-	225		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареных котлет	-	200		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход:				
с маслом		210		3 х 210
со сметаной		220		3 х 220

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый охлажденный картофель добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях или муке.

Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом, или сбоку подливают сметану (можно подать отдельно).

№ 224 Котлеты капустные, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	163	130		
Молоко	15	15		
Бульон	15	15		

Маргарин столовый	5	5		
Крупа манная	15	15		
Яйца	1/5 шт	8		
Яблоки свежие	43	38		
Сухари	12	12		
Масса полуфабриката	-	180		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареных котлет	-	150		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	25	25		
Выход:				
с маслом		160		3 x 160
со сметаной		175		3 x 175

Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с жиром в молоке, или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин. При приготовлении котлет с яблоками яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества жира и соединяют с готовой капустной массой. Полученную массу охлаждают и добавляют сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон.

При отпуске поливают сливочным маслом или сметаной.

№ 229 Шницель из капусты, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	225	180		
Мука пшеничная	5	5		
Яйца	1/5 шт	8		
Сухари	15	15		
Масса полуфабриката	-	190		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареного шницеля	-	150		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход:				
с жиром		160		3 x 160
со сметаной		170		3 x 170

Кочан капусты после зачистки и удаления кочерыжки варят целиком 10-12 мин в кипящей подсоленной воде, слегка остужают и разбирают на листья.

Срезают с листьев утолщения. Складывают по два листа, придают им овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон.

Отпускают с растопленным сливочным маслом или сметаной.

**№ 242 Рулет или запеканка картофельные с овощами
или овощами и грибами, II / 96г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180		
Масса протертого картофеля	-	175		
Для фарша:				
Капуста белокочанная	50/40 ¹	30		
или грибы белые	61/46 ¹	30		
или шампиньоны свежие	99/75 ¹	30		
Лук репчатый	24/20 ¹	10		
Маргарин столовый	10	10		
Масса фарша	-	40		
Сметана	5	5		
Сухари	5	5		
Масса полуфабриката	-	225		
Масса запеченного изделия	-	200		
Сметана	20	20		
Выход		220		3 x 220

1 в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

Сваренный картофель протирают горячим и выкладывают на чистую смоченную водой марлю. Разравнивают слоем 1-2 см. На середину массы кладут фарш и заворачивают края массы при помощи салфетки нахлестом, придавая изделию форму батона. При помощи марли перекладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень швом вниз. Поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают 2-3 прокола, сбрызгивают жиром и запекают.

При приготовлении запеканки картофельную массу делят пополам. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, равномерно распределяют на ней фарш и покрывают второй половиной картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Для приготовления фарша: нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают, репчатый лук нарезанный соломкой пассеруют, грибы нарезают ломтиком или соломкой слегка обжаривают. Капусту, грибы, лук смешивают и добавляют специи.