|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Сосиски, сардельки отварные**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4. | Варка  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Отпуск | 3—5 мин  7—10 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Сосиски или сардельки | 51 | [50](#Примечание_398) | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Соус** | **—** | **50** | | Маргарин столовый | 2 | 2 | | **Выход: с соусом** | **—** | **250** | | **с жиром** | **—** | **202** |   Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предваритель­но снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски — 3—5 мин, сардельки — 7—10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.  При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают соусом или жиром. Можно подавать без соуса и жира.  Гарниры — каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.  Соусы — красный основной, луковый с горчицей, томатный. | Внешний вид – сосиски и сардельки подают целыми, с сосисок должна быть снята оболочка.  Цвет – от светло – красного до темно - красного.  Консистенция –нежная, сочная.  Вкус и запах соответствующие виду изделия. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рулет из говядины**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | Нарезка порционного куска  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Нарезка шпика и сыра  Укладывание на кусок мяса шпик, сыр, чеснок  Завертывание в виде рулета  Жарка в жарочном шкафу  Приготовление гарнира  Отпуск | ломтики  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (грудинка, покромка) | 75 | 55 | | **Фарш:** |  |  | | Шпик | 5,2 | 5 | | Сыр | 5,4 | 5 | | Чеснок | 1,3 | 1 | | **Масса фарша** | **—** | 10 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **60** | | **Масса готового рулета** | **—** | **50** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **200** |   Куски мяса отбивают, посыпают солью, перцем. Подготовленный шпик нарезают тонким пластом, сыр – тонкими ломтиками, чеснок мелко рубят. На кусок говядины кладут слой шпика, затем слой сыра, посыпают чесноком, и завертывают в виде рулета. Рулет кладут на противень, подливают немного воды, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности.  При отпуске рулет нарезают по 1-2 куска на порцию, гарнируют и поливают мясным соком.  Гарниры – каша рассыпчатая, пюре картофельное, картофель, жаренный из сырого. | Цвет – светло – коричневый, на разрезе – серый. Вкус и запах в меру соленый, с ароматом чеснока, сыра.  Мясо мягкое, сочное, без грубых пленок и сухожилий. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Свинина жареная в тесте.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО мяса  Нарезка порционного куска  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Приготовление теста «Кляр»  Жарка во фритюре  Приготовление гарнира  Отпуск | Т = 1-1,5 см  160-180оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Свинина (тазобедренная часть) | 129 | 110 | | Яйца | ½ шт. | 20 | | Мука пшеничная | 30 | 30 | | Молоко | 30 | 30 | | Горошек зеленый консервированный | 15 | 10 | | Жир животный топленый пищевой | 20 | 20 | | **Масса свинины, жаренной в тесте** | **—** | **150** | | Помидоры | 56 | 48/30 | | Маргарин столовый | 5 | 5 | | Гарнир |  | 70 | | Перец | 20 | 10 | | Лимон | 11 | 10 | | **Выход** | **—** | **270** |   Мясо нарезают на порционные куски, отбивают, делают насечки ножом, посыпают солью, перцем, погружают с помощью поварской иглы в жидкое тесто и жарят во фритюре.  **Для теста** желтки яиц растирают, добавляют теплое молоко с температурой 20-30 оС, соль, всыпают просеянную муку, размешивают, чтобы не было комков, добавляют консервированный зеленый горошек, слегка перемешивают и оставляют на 10-15 минут для набухания клейковины. Взбитые белки вводят в тесто непосредственно перед жареньем.  Отпускают мясо с гарниром, оформляют маринованным перцем, долькой лимона, зеленью петрушки.  Гарнир – помидоры жареные и картофель, жареный во фритюре, перец гриль. | Внешний вид – кусок мяса без отставания кляра, пышный.  Цвет – золотистый, равномерный. Консистенция мяса - сочная, мягкая, теста – воздушная.  Вкус и запах в меру соленый, с ароматом жареного мяса. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Антрекот.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО мяса  Нарезка порционного куска  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Жарка  Приготовление зеленого масла  Приготовление гарнира  Отпуск | 1,5 – 2 см  160-175оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (толстый и тонкий края) | 109 | 80 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 | | **Масса жареного антрекота** | **—** | **50** | | **Масло зеленое** | **15** | **15** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **200** |     Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15—20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. Отпускают антрекот с гарниром, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.  Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушенные в сметане, сложные гарниры. | Цвет – светло – коричневый, на разрезе – серый.  Вкус и запах в меру соленый, с ароматом жареного мяса.  Консистенция –полу сочная. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Ромштекс.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | МКО мяса  Нарезка порционного куска  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Смачивание в льезоне  Панирование  Жарка  Приготовление гарнира  Отпуск | 1,5 – 2 см  160-175оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части) | 95 | 70 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/13шт. | 3 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 9 | 9 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **80** | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 6 | 6 | | **Масса жареного ромштекса** | **—** | **58** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 | | **Выход** | **—** | **212** |     Порционные куски (по одному на порцию) отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске поливают жиром и гарнируют.  Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (I и II варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры. | Форма - овально - плоская, на поверхности корочка светло – коричневого цвета, равномерно покрыта панировкой.  Вкус и запах в меру соленый, с ароматом жареного мяса.  Консистенция – мягкая, сочная с хрустящей корочкой. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | | **Бефстроганов.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13. | МКО мяса  Нарезка порционного куска  Отбивание  Нарезка  Посыпание солью, перцем  Жарка  Приготовление соуса  МКО, нарезка лука  Пассирование лука  Соединение мяса, лука и соуса  Доведение до кипения  Приготовление гарнира  Отпуск | Толщ. 5—8 мм  брусочки  дл. 30 - 40 мм,  м 5-7 гр.  3-4 мин.  150—180 °С,  соломка  65 оС | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутрен­ний куски тазобедренной части) | 107 | 79 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 29 | 24 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 7 | 7 | | **Масса лука пассированного** | **—** | **12** | | Мука пшеничная | 4 | 4 | | Сметана | 20 | 20 | | **Масса жареного мяса** | **—** | **50** | | **Масса соуса и пассированного лука** | **—** | **50** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **250** |     Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до темпера­туры 150—180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно.  Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), **карто­фель жареный (из сырого)**; картофель, жаренный во фритюре, крокеты карто­фельные. | Кусочки мяса одинаковые по форме.  Вкус и запах острый, с ароматом сметаны, и пассированного лука.  Цвет - от серого до светло коричневого.  Консистенция соуса однородная, мяса - мягкая. |
| № п/п | Этапы приготовления | | Т. У. | **Поджарка.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | МКО мяса, лука  Нарезка лука  Нарезка мяса  Посыпание солью, перцем  Жарка мяса  Пассирование лука и томата  Добавление лука, томата  Жарка  Приготовление гарнира  Отпуск | | соломка  брусочки, массой 10—15 г  160-175оС  2—3 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренние куски та­зобедренной части) | 107 | 79 | | или свинина (корейка, тазобед­ренная часть) | 87 | 74 | | **Масса жареного мяса** | **—** | **50** | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 7 | 7 | | **Масса пассированного лука** | **—** | **10** | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 10 | 10 | | **Масса пассированного лука и томата** | **—** | **15** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **215** |   Мясо, нарезанное брусочками, массой 10—15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2—3 мин.  Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, **макаронные изделия отварные**, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная. | Мясо сохранило форму нарезки, консистенция – мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий.  Цвет темно - красный.  Вкус в меру соленый, с ароматом лука. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Эскалоп.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО мяса  Нарезка порционного куска  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Жарка  Приготовление гренок  Приготовление гарнира  Отпуск | Т.10—15мм  160-175оС  Т.= 5мм  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Свинина (корейка) | 94 | 80 | | или телятина (корейка) | 121 | 80 | | [жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 | | **Масса жареного эскалопа из свинины** | **—** | **54** | | **из телятины** | **—** | **50** | | **Гренки** [**№ 829**](#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба) | **—** | **20** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход: из свинины** | **—** | **204** | | **или телятины** | **—** | **200** |       Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15мм (по 1—2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренок, гарнируют и поливают мясным соком.  Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, **сложные гарниры.** | Эскалоп уложен на гренок и полит мясным соком.  Цвет – светло – коричневый, на разрезе – серый.  Вкус и запах в меру соленый, с ароматом жареного мяса.  Консистенция – мягкая, сочная. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Шницель.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | МКО мяса  Нарезка порционного куска  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Смачивание в льезоне  Панирование  Жарка  Приготовление гарнира  Отпуск | овально-продолговатая  форма  1,5 -2 см  160-175оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Свинина (тазобедренная часть) | 82 | 70 | | или телятина (тазобедрен­ная часть) | 106 | 70 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/13шт. | 3 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 9 | 9 | | **Масса полуфабриката из свинины, телятины** | **—** | **80** | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 6 | 6 | | **Масса жареного шницеля  из свинины или телятины** | **—** | **58** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 | | **Выход:** | **—** | **212** |     Порционные куски, нарезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске шницель кладут на гарнир, поливают жиром.  Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (2-й вариант), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры. (**Свекла в молочном соусе)** | Форма - овально - продолговатая, на поверхности корочка светло – коричневого цвета, равномерно покрыта панировкой.  Вкус в меру соленый, с ароматом жареного мяса.  Консистенция – мягкая, сочная с хрустящей корочкой. |