

Иванов А.С.

**Нормы раскладки и краткие
правила изготовления
улучшенных блюд для столовых
железнодорожного транспорта**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
А11

А11 **А.С. И.**
Нормы раскладки и краткие правила изготовления улучшенных блюд для столовых железнодорожного транспорта / Иванов А.С. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 228 с.

ISBN 978-5-519-86534-0

ISBN 978-5-519-86534-0

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Решающие успехи социалистического строительства, достигнутые под руководством партии Ленина—Сталина, обеспечили непрерывный рост материального и культурного уровня народов СССР.

В своем докладе на Чрезвычайном VIII всесоюзном съезде советов вождь народов, гениальный творец Конституции СССР тов. Сталин, говоря об изменениях, происшедших в жизни СССР с 1924 по 1936 год, указал:

«наша промышленность выросла за этот период в гигантскую силу. Теперь уже нельзя назвать ее слабой и технически плохо оснащенной. Наоборот, она базируется теперь на новой, богатой современной технике с сильно развитой тяжелой индустрией и еще более развитым машиностроением. Самое же главное в том, что капитализм изгнан вовсе из сферы нашей промышленности, а социалистическая форма производства является теперь безраздельно господствующей системой в области нашей промышленности»¹.

Наша родина превращается в страну социалистического изобилия. Производству и потреблению пищевых продуктов открываются безграничные просторы. Историческое стахановское движение, поднимая производительность труда, повышает зарплату рабочих и спрос их на продукты потребления.

¹ И. В. Сталин. Доклад о проекте Конституции Союза ССР. Партиздат. 1937 г., стр. 10.

Общественное питание в свете исторических побед СССР в части улучшения материального и культурного уровня народов СССР должно пойти навстречу повысившемуся спросу потребителей со всем разнообразием питательных и вкусных блюд, изготавливаемых на кухнях.

Теперь уже недостаточно в столовых иметь в меню только так называемые «массовые», упрощенные блюда. Нужно, вооружившись кулинарной техникой, разнообразить меню.

Задачей настоящей книги является практическая помощь кулинарам в организации этой работы — по выпуску улучшенных блюд в столовых.

Наряду с блюдами дешевого набора продуктов и несложного изготовления данная книга включила достаточное количество разнообразных блюд более квалифицированного изготовления и повышенного набора.

Основное назначение книги — предоставить кулинарам практическое пособие в изготовлении так называемых порционных блюд.

Нужно оговорить, что книга рассчитана исключительно на поваров, имеющих уже навыки в изготовлении различных блюд, так как автор стремился, при ограниченном объеме книги, наполнить ее наибольшим количеством блюд. Вследствие этого основой в книге является рецептура. Что касается способов изготовления, то они приведены весьма кратко.

В интересах сокращения объема книги в ней не дается также раскладка на такой продукт, как соль, предполагая, что квалифицированный повар знает, какое количество соли по вкусу требует то или иное блюдо.

В расчете на квалифицированного читателя, книга не объясняет также различных кулинарных терминов. Нужно оговорить также, что все продукты, указанные в раскладке, приведены весом брутто. Что касается жиров, то для приготовления супов и вторых мясных блюд необходимо топленое масло, за исключением тех блюд, где в раскладке указано сливочное масло. Для приготовления рыбных и грибных блюд необходимо масло растительное. Раскладки на гарниры к вторым блюдам указаны в отделе гарниров.

При обучении поварских кадров книга может быть использована при условии проработки ее молодыми поварами под руководством опытных мастеров. Книга включила также минимум справочного материала.

Автор будет благодарен всем практическим замечаниям, какие будут даны по этой книге со стороны читателей.

**Примерная таблица расчетов норм выходов и
отходов**

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфа- брикатов в граммах	% потери при тепловой обра- ботке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Мясные продукты в вареном виде						
Говядина	100 125 150 170	29 29 29 29	71 89 107 121	71 89 107 121	38 38 38 38	44 55 66 75
Свинина	100 125 150 170	20 20 20 20	80 100 120 136	80 100 120 136	40 40 40 40	48 60 72 82
Баранина	100 125 150 170	21 21 21 21	79 99 119 134	79 99 119 134	36 36 36 36	51 63 76 86
Телятина	100 125 150 170	31,5 31,5 31,5 31,5	68,5 86 103 116	68,5 86 103 116	37 37 37 37	43 54 65 73
Языки без горловины	150	14	129	129	26	95
Почки	150	10	135	135	47	72
Легкие	170	9	155	155	4	149
Сердце	150	9	137	137	43	78
Вымя	170	1	168	168	39	102
Солонина	170	27	124	124	40	75
Куры	200	33	134	134	25	100

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфа- брикатов в граммах	% потери при тепловой обра- ботке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Мясные продукты в тушеном виде						
Говядина крупными кусками	100	29	71	71	40	43
(1,5—2 кг)	125	29	89	89	40	53
	150	29	107	107	40	64
	170	29	121	121	40	73
Говядина мелкими кусками	100	29	71	71	37	45
(25—30 кг) — гуляш, рагу.	125	29	89	89	37	56
	150	29	107	107	37	67
	170	29	121	121	37	76
Баранина мелкими кусками . . .	170	21	134	134	31	92
Мясные продукты в жареном виде						
Говядина крупными кусками	150	29	117	107	35	70
(1,5—2)	170	29	121	121	35	79
Говядина порционными кусками.	200	29	142	142	37	90
Баранина без кости	150	25	113	113	35	73
	170	25	118	118	35	83
	200	25	150	150	35	98
Свинина без кости	150	20	120	120	33	80
	170	20	136	136	33	91
	200	20	160	160	33	107
Телятина без кости	150	31,5	103	103	36	66
	170	31,5	116	116	36	74
	200	31,5	137	137	36	88
Куры	200	33	134	134	31	92
Гуси	200	43	114	114	40	63
Утки	200	42	116	116	35	75

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфа- брикатов в граммах	% потери при тепловой обра- ботке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Котлеты или битки запаниро- ванные	100 125 135 170	29 29 29 29	71 89 96 121	120 150 160 200	13 13 13 13	104 130 139 174
Зразы	150	29	107	200	13	174
Тефтели	150	29	107	170	9	155
Рыбные продукты в вареном виде						
Судак свежий на кости . . .	150 175 200	36 36 36	96 112 128	96 112 128	18 18 18	79 92 105
Филе судака с кожей	150 175 200	48 48 48	78 91 104	78 91 104	20 20 20	62 73 83
Судак соленый на кости . . .	150 175 200	29 29 29	107 124 142	107 124 142	17 17 17	89 103 118
Вобла свежая	150 175 200	34 34 34	99 116 132	99 116 132	27 27 27	72 85 96
Вобла соленая	150 175 200	28 28 28	108 126 144	108 126 144	23 23 23	83 97 110
Лещ свежий	150 175 200	36 36 36	96 112 128	96 112 128	25 25 25	72 84 96
Осетрина	150 175 200	32 32 32	102 119 136	102 119 136	17 17 17	85 99 113

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфа- брикатов в граммах	% потери при тепловой обра- ботке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Рыбные продукты в жареном виде						
Судак, запанированный в муке	150 175 200	48 48 48	78 91 104	80 85 110	18 18 18	65 70 90
Судак, запанированный в су- харях	150 175 200	48 48 48	78 91 104	95 115 130	16 16 16	80 97 109
Сазан, запанированный в муке	150 175 200	42 42 42	87 102 116	90 105 120	22 22 22	70 82 94
Сом, запанированный в муке.	150 175 200	28 28 28	108 126 144	115 130 150	27 27 27	84 95 110
Осетрина, запанированная в муке	150 175 200	32 28 28	102 119 136	105 125 140	14 14 14	90 108 120
Осетрина, запанированная в сухарях	150 175 200	28 28 28	102 119 136	125 150 170	12 12 12	110 132 150
* Вобла, запанированная в муке	150 175 200	34 34 34	99 116 132	105 120 140	22 22 22	82 94 109
Котлеты или битки, запаниро- ванные в сухарях	150 175 200	48 48 48	78 91 104	140 165 185	15 15 15	119 140 157
Овощные продукты в вареном виде						
Картофель целый	100	30	70	70	—	70
Овощные продукты в жареном виде						
Картофель нарезанный	100	30	70	70	32	48
Котлеты картофельные :	300	30	210	254	3,5	245

Примерная расчетная таблица выходов при обработке крупяных и мучных продуктов

Наименование продуктов или изделий	Крупа в граммах	Норма во- ды в грам- мах	Приварок крупы в 0,0	Выход го- товой каши в граммах
Каша гречневая рассыпчатая	100	130	110	210
Каша гречневая для биточков	100	180	175	275
Каша пшенная рассыпчатая	100	150	150	250
Каша пшенная для запеканок и котлет	100	200	200	300
Каша рисовая рассыпчатая	100	200	180	280
Каша рисовая для котлет	100	300	280	380
Каша молочная манная	60	200	317	250
Каша манная для котлет	100	250	225	325
Каша перловая	100	180	180	280
Макароны отварные	100	400	150	250

Примечания: Приведенная таблица расчетов составлена на основе норм сырья, применяемых для различных категорий потребителей, причем в ряде случаев приведены расчеты по 3—4 нормам в соответствии с практикой работы по различным продуктам. На отдельные же продукты, как, например, легкое, сердце и др., взята одна норма, как наиболее целесообразная для данного продукта. Если же по некоторым

предприятия устанавливаются другие нормы сырья, то в основном для расчетов можно пользоваться этими же таблицами с соответствующими пересчетами.

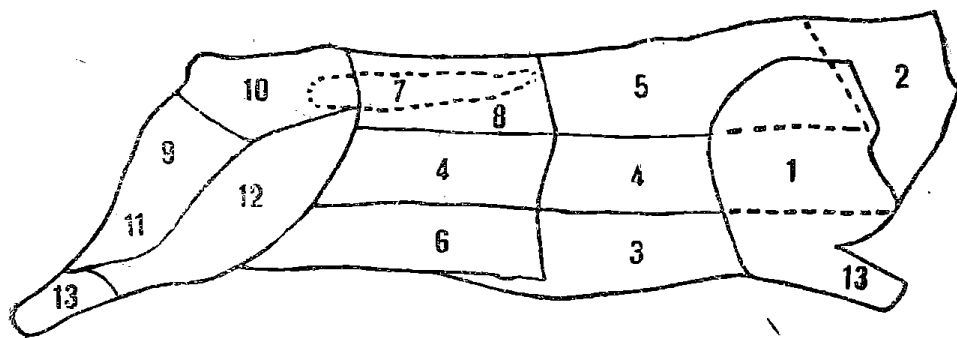
Колебания в процентном отношении выходов при различных нормах сырья, отличающиеся в весе на 10—25 г., крайне незначительны.

Потери при тепловой обработке указаны на момент окончания процесса (варки или жарения). При хранении изделий в готовом виде потери увеличиваются в зависимости от длительности хранения: так, готовые котлеты рубленые по окончании жарения теряют в весе 13%, через 15 мин.—16%, через час—19%.

В сумму веса рубленых или панированных полуфабрикатов включены помимо основного сырья (мяса или рыбы), панировка, льезон, хлеб и т. д.

Колебания в выходах готовой каши по отношению к количеству взятых воды и крупы зависят от степени набухания крупы при промывке и длительности варки (подробности изложены в разделе «Крупяные блюда»).

Схема кулинарной разборки мясных туш



1 — лопатка, 2 — шея, 3 — грудинка, 4 — покромка, 5 — толстый край, 6 — пашина, 7 — вырезка, 8 — тонкий край; части задней ноги: 9 — внутренняя, 10 — верхняя, 11 — наружная, 12 — боковая, 13 — голяшки.

Приготовление мяса по следующим видам: вареное, жареное, тушеное, брезерованное, паровое, запеченное, вяленое, копченое, маринованное, заливное, консервированное.

Назначение: для приготовления филеев и бефштексов берется вырезка; для беф-строганов — тонкий край или вырезка; для брезолей, ромштексов, розбратен — толстый край; для тушения и брезерования — задняя часть и подплечный край. Все остальные части туши идут для супов, рубки, фаршей и по специальному назначению, согласно меню.

О припускании продуктов

«Припускание» продуктов является методом тепловой обработки, наиболее похожим на разновидность варки. Под припусканием продуктов, как правило, понимают такой метод тепловой обработки, при котором продукт проходит эту обработку с малым количеством жидкости, погружаясь в нее не более чем на $\frac{1}{3}$. При этом такая обработка не является, собственно, ни жаркой, ни варкой.

Припускание, как правило, производится в закрытой посуде.

Приводим пример обработки риса путем припускания для куриного плова или ризотто.

Нужное количество риса тщательно перебрать от посторонних примесей, промыть раза три в чистой холодной воде, положить в кастрюлю, налить холодной водой, положить соли и оставить в таком положении часа на три, затем откинуть рис на сито, еще раз промыть и опустить в кастрюлю с кипящей водой. Как только вода закипит, немедленно снять кастрюлю с плиты и откинуть рис на сито. Затем надо распустить в чистой кастрюле или сотейнике топленое масло, добавить в масло бульона и положить в кастрюлю рис, хорошо вымешать его и заправить в середину риса целую очищенную морковь, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на плиту. Через некоторое время переставить рис с плиты на мармит (в большой железный противень с горячей водой), изредка помешивая рис веселкой, но чтобы морковь все время была внутри сотейника, и так довести до готовности (морковь при этом вы-

делает полезный сок с витаминами и делает рис ароматным).

Кроме риса очень вкусной, благодаря припусканию, получается капуста, свежая или кислая, которая идет по назначению для московских солянок, на гарниры к гусю, к жареной свинной корейке и прочим блюдам. Припускаются также и все прочие овощи для улучшенного стола на гарниры.

Брезерование мяса

Брезерованное мясо изготавливается следующим методом:

Заднюю часть туши (фрикандон) хорошо обмыть чистой водой, разделить на части от двух до трех килограммов в куске, и если мясо очень жирное, то часть лишнего жира отделить; натереть мясо солью, слегка присыпать перцем и оставить в таком положении на десять минут; затем положить мясо в чистый луженый сотейник или рыбный котел, залить чистой водой, добавить хлебного кислого кваса или пива, но с таким расчетом, чтобы жидкостью только закрыть мясо, и поставить на горячую плиту. Как жидкость закипит, снять крышку, снять накипь и отставить к борту плиты, чтобы кипение было умеренное. Очищенные овощи (морковь, петрушка, сельдерей) порезать кружками, а лук — на две части и слегка поджарить эти овощи на чистой горячей плите, положив слегка обжаренные овощи в сотейник, где брезеруется мясо; туда же положить лавровый лист, перец горошком и накрыть крышкой.

Когда жидкость от кипения наполовину убавится, следует перевернуть мясо. За полчаса до готовности опустить в сотейник букет зелени и небольшое количество эстрагона (зеленый букет придает брезу аромат). Букет приготовить при этом следующим образом: взять стеблей зелени (петрушки, укропа, сельдерея), порезать в два дюйма длиною и толщиной в палец и перевязать чистой белой ниткой.

Если мясо брезеруется для беф-були, то не следует доводить его до колера, так как на були идет белый соус с хреном, а если по меню идет беф-брезе, то мясо нужно слегка заколеровать в золотистый цвет и высадить (выпа-