**Технология приготовления блюд.**

**277. Солянка сборная мясная**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Телятина | 95 | 63 | - | - | - | - |
| Говядина (лопаточная, подлопаточные части, грудинка, покромка) | 110 | 81\* | 110 | 81\* | 88 | 65\* |
| Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) | 53 | 40 | 53 | 40 | - | - |
| Сосиски или сардельки | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 |
| Почки говяжьи | 121 | 104 | 73 | 63 | - | -- |
| **Масса готовой телятины**  | - | 40 | - | - | - | - |
| **Масса готовой говядины** | - | 50 | - | 50 | - | 40 |
| **Масса готового окорока** | - | 40 | - | 40 | - | - |
| **Масса готовых сосисок или сарделек** | - | 40 | - | 40 | - | 40 |
| **Масса готовых почек** | - | 50 | - | 30 | - | - |
| Лук репчатый | 119 | 100 | 107 | 90 | 107 | 90 |
| Огурцы соленые | 100 | 60 | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Каперсы | 40 | 20 | 40 | 20 | 40 | 20 |
| Маслины | 50 | 50 | 40 | 40 | - | - |
| Томатное пюре | 50 | 50 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Бульон | 750 | 750 | 800 | 800 | 900 | 900 |
| Лимон | 16 | 10 | 13 | 8 | 10 | 6 |
| **Выход** | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |

\*Масса готовой грудинки со шкурой без костей

Подготовка сырья: соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Почки разрезать вдоль хорошо промыть - замачивают в воде на 2-3 часа для удалении запаха, периодически меняя воду. Затем еще раз промыть, снова залить холодной водой и поставить варить. Когда вода закипит, сменить ее, почки промыть для удаления остатков пены, вновь залить горячей водой и варить 1,5 ч, не накрывая посуду крышкой. Сварившиеся почки должны легко прокалываться поварской иглой. Готовые почки вынуть из бульона, промыть холодной водой.

Сердце - замачивают от 1 до 3 часов несколько раз промывают, варят и нарезают тонкими ломтиками.

*Приготовление бульона:* подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3часа, затем закладывают мясо, быстро доводят да кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5-2часа за 30-40 мин до окончания варки закладывают пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом). Подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10 минут.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочки лимона, в мясную солянку - сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать без лимона. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

При изготовлении солянки вместо масло сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый. При отсутствии маслин их можно заменить каперсами.

Отпуск - при отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочки лимона, в мясную солянку - сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

**228. Солянка домашняя**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Телятина | 95 | 63 | - | - | - | - |
| Говядина (лопаточная, подлопаточные части, грудинка, покромка) | 110 | 81\* | 110 | 81\* | 88 | 65\* |
| Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) | 53 | 40 | 53 | 40 | - | - |
| Сосиски или сардельки | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 |
| Почки говяжьи | 121 | 104 | 73 | 63 | - | -- |
| **Масса готовой телятины**  | - | 40 | - | - | - | - |
| **Масса готовой говядины** | - | 50 | - | 50 | - | 40 |
| **Масса готового окорока** | - | 40 | - | 40 | - | - |
| **Масса готовых сосисок или сарделек** | - | 40 | - | 40 | - | 40 |
| **Масса готовых почек** | - | 50 | - | 30 | - | - |
| Лук репчатый | 119 | 100 | 107 | 90 | 107 | 90 |
| Огурцы соленые | 100 | 60 | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Картофель | 160 | 120 | 160 | 120 | 200 | 150 |
| Томатное пюре | 50 | 50 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Бульон | 750 | 750 | 800 | 800 | 900 | 900 |
| Выход | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |
| сметана | 60 | 60 | 50 | 50 | 20 | 20 |

 В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варятпочти до готовности.

 Далее готовят и отпускают, как указано в № 227. Для улучшения вкусовых качеств в солянку домашнюю можно добавить каперсы 20 г нетто на 1000 г солянки.

**229. Солянка по-петербургски**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| телятина | 95 | 63 | - | - | - | - |
| Говядина (лопаточная, подлопаточные части, грудинка, покромка) | 110 | 81\* | 110 | 81\* | - | - |
| Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) | 53 | 40 | 53 | 40 | - | - |
| Сосиски или сардельки | 41 | 40 | 41 | 40 | - | - |
| гусь | 105 | 69 | 62 | 41 | - | - |
| **Масса готовой телятины**  | - | 40 | - | - | - | - |
| **Масса готовой говядины** | - | 50 | - | 50 | - | - |
| **Масса готового окорока** | - | 40 | - | 40 | - | - |
| **Масса готовых сосисок или сарделек** | - | 40 | - | 40 | - | - |
| **Масса готового гуся** | - | 50 | - | 30 | - | - |
| Лук репчатый | 119 | 100 | 107 | 90 | - | - |
| Огурцы соленые | 100 | 60 | 100 | 60 | - | - |
| Каперсы | 40 | 20 | 40 | 20 | - | - |
| Маслины | 50 | 50 | 40 | 40 | - | - |
| Сельдерей (корень) | 15 | 10 | 15 | 10 | - | - |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | - | - |
| Бульон | 800 | 800 | 800 | 800 | - | - |
| Выход | - | 1000 | - | 1000 | - | - |
| сметана | 60 | 60 | 50 | 50 | - | - |

Солянку готовят обычным способом, но без томатного пюре. Вместо гуся можно использовать утку.

**231. Солянка сборная из субпродуктов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Язык говяжий | - | - | 64 | 84 | 67 | 67 |
| Почки говяжьи | - | - | 121 | 104 | 97 | 83 |
| Сердце | - | - | 98 | 83 | 59 | 50 |
| Вымя | - | - | 73 | 73 | 36 | 36 |
| **Масса готового языка**  | - | - | - | 50 | - | 40 |
| **Масса готовых почек** | - | - | - | 50 | - | 40 |
| **Масса готового сердца** | - | - | - | 50 | - | 30 |
| **Масса готового вымени** | - | - | - | 40 | - | 20 |
| Лук репчатый | - | - | 107 | 90 | 107 | 90 |
| Огурцы соленые | - | - | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Каперсы | - | - | 40 | 20 | 40 | 20 |
| Маслины | - | - | 40 | 40 | - | - |
| Томатное пюре | - | - | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | - | - | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Бульон | - | - | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Лимон | - | - | 13 | 8 | 10 | 6 |
| Выход | - | - | - | 1000 | - | 1000 |
| сметана | - | - | 50 | 50 | 20 | 20 |

Солянку готовят обычным способом. Язык можно заменить мясом или сердцем говяжьим на тот же выход.

**232. Солянка рыбная**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Стерлядь | 431 | 250 | 324 | 188 | - | - |
| или судак  | 478 | 244 | 359 | 183 | 239 | 122 |
| или треска | - | - | - | - | 161 | 122 |
| или белуга | 489 | 247 | 368 | 185 | 244 | 123 |
| или окунь морской | - | - | - | - | 174 | 122 |
| или осетр | 498 | 247 | 374 | 185 | 248 | 123 |
| или зубатка пятнистая | - | - | - | - | 185 | 120 |
| Головизна | 189 | 151 | 141 | 113 | 94 | 75 |
| **Масса готовой рыбы** | - | 200 | - | 150 | - | 100 |
| **Масса готовой головизны** | - | 80 | - | 60 | - | 40 |
| Лук репчатый | 119 | 100 | 107 | 90 | 107 | 90 |
| Огурцы соленые | 117 | 70 | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Каперсы | 40 | 20 | 40 | 20 | 40 | 20 |
| Маслины | 50 | 50 | 40 | 40 | - | - |
| Томатное пюре | 50 | 50 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Бульон рыбный | 700 | 700 | 700 | 700 | 780 | 780 |
| Лимон | 16 | 10 | 13 | 8 | 10 | 6 |
| Выход | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |

Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, а рыбу осетровых семейств – на филе с кожей без хрящей и нарезают на порционные куски.

Солянку рыбную по индивидуальному заказу готовят порционно. В кипящий бульон закладывают все подготовленные для солянки продукты (кроме оливок, маслин), куски рыбы и варят до готовности. В конце варки добавляют сваренную нарезанную головизну. При отпуске в солянку добавляют маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают рубленой зеленью.

 При массовом приготовлении солянок в кипящий бульон кладут пассерованые лук и томатного пюре, припущенные соленые огурцы, каперсы с рассолом, специи; солянку доводят до кипения и варят 5 - 10 мин.

При отпуске в порционную посуду кладут припущенные до готовности куски рыбы, нарезанную головизну, наливают солянку, кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

 **233. Солянка донская**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Осетр | 374 | 185 | 248 | 123 | 175 | 86 |
| Головизна | 118 | 94 | 118 | 94 | 71 | 57 |
| **Масса готового осетра**  | - | 150 | - | 100 | - | 70 |
| **Масса готовой головизны** | - | 50 | - | 50 | - | 30 |
| Морковь | 50 | 40 | 50 | 40 | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 | 40 | 30 | 40 | 30 |
| Лук репчатый | 83 | 70 | 83 | 70 | 83 | 70 |
| Огурцы соленые | 100 | 60 | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Каперсы | 40 | 20 | 40 | 20 | 40 | 20 |
| Маслины | 50 | 50 | 40 | 40 | 30 | 30 |
| Помидоры свежие | 94 | 80 | 94 | 80 | 94 | 80 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Бульон рыбный | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Лимон | 16 | 10 | 13 | 8 | 10 | 6 |
| Выход | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |

Морковь и лук нарезают кружочками и пассеруют вместе с томатным пюре. При порционном приготовлении в кипящий бульон кладут подготовленные овощи, нарезанные ошпаренные порционные куски осетра, припущенные огурцы, каперсы и варят до готовности рыбы. За 5-10 мин до окончания варки кладут нарезанные кружочками свежие помидоры, специи.

Отпускают солянку так же как солянку рыбную (рец. № 232).

При массовом приготовлении солянки куски рыбы предварительно отваривают и кладут в суп при отпуске.

**234. Солянка грибная**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Грибы белые свежие | 263 | 200 | 175 | 133 | 88 | 60 |
| или шампиньоны свежие  | 282 | 214 | 188 | 143 | 93 | 71 |
| или грибы белые сушеные | 25 | 25 | 20 | 20 | 15 | 15 |
| **Масса готовых свежих грибов** | - | 150 | - | 100 | - | 50 |
| **Масса готовых сушеных грибов** | - | 50 | - | 40 | - | 30 |
| Лук репчатый | 119 | 100 | 107 | 90 | 107 | 90 |
| Огурцы соленые | 117 | 70 | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Каперсы | 40 | 20 | 40 | 20 | 40 | 20 |
| Маслины | 50 | 50 | 40 | 40 | - | - |
| Томатное пюре | 50 | 50 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Грибной отвар | 800 | 800 | 850 | 850 | 900 | 900 |
| Выход | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |
| Сметана | 60 | 60 | 50 | 50 | 40 | 40 |

Солянку готовят обычным способом. Вареные свежие или сушеные грибы шинкуют и кладут в кипящий отвар одновременно с другими продуктами и специями.