

Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, телятины и сельскохозяйственной птицы¹
Расчет расхода сырья и выхода готовых изделий

Наименование полуфабрикатов	Масса сырья брутто, г		Масса сырья нетто или полу- фабри- ката, г	Масса дополнительных продуктов, нетто, г											Свинина (кот- летное мясо)	Масса полуфаб- риката, г	Масса жира для жаренья полу- фабриката, г	Потери при теп- ловой обработке, % к массе полу- фабриката	Масса готового изделия, г
	I ка- тего- рии	II ка- тего- рии		Шпик свиной несоленный	Жир-сырец свиной говя- жий	Лук репчатый	Сухари	Яйца	Хлеб	Вода	Соль	Перец							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Говядина																			
Бифштекс	109	113	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	37	50	
»	170	177	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	37	79	
Говядина духовая	109	113	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—	40	48	
»	170	177	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	—	40	75	
Лангет	109	113	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	37	50	
»	170	177	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	37	79	
Антрекот	109	113	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	37	50	
»	170	177	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	37	79	
Ромштекс	95	99	—	70	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80	6	27	58	
»	149	156	—	110	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125	10	27	91	
Мелкокусковые полуфабри- каты:																			
бефстроганов, поджарка, азу, гуляш	1359	1418	—	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—	
Суповой набор	679	709	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000 ⁴	—	—	—	
Бифштекс рубленый	82	85	—	60	9	—	—	—	—	—	5,07	0,9	0,03	—	75	5	30	53	
»	109	113	—	80	12	—	—	—	—	—	6,76	1,2	0,04	—	100	7	30	70	
Из котлетной массы:																			
котлеты московские	34	35	—	25	—	4,47	0,5	2	—	7	10,4	0,6	0,03	—	50	2	19	41	
»	68	71	—	50	—	8,94	1,0	4	—	14	20,8	1,2	0,06	—	100	5	19	81	
котлеты домашние	24	26	—	18	—	1,0	1,0	2	0,5	6,5	10,0	0,6	0,05	10,35	50	2	19	41	
»	49	51	—	36	—	2,0	2,0	4	1,0	13,0	20,0	1,2	0,1	20,7	100	5	19	81	
Баранина, козлятина																			
Котлеты натуральные	112	121	—	80 ²	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80 ²	5	37	50	
То же	158	171	—	125 ³	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125 ³	7	37	71 + 12 ³	
Баранина духовая	112	121	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—	37	50	
»	175	189	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	—	37	79	

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Котлеты отбивные	98	106	—	70 ²	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80 ²	6	30	56
»	137	148	—	110 ³	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125 ³	10	30	79 + 12 ³
Шницели	98	106	—	70	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80	6	30	56
»	154	166	—	110	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125	10	30	88
Мелкокусковые полуфабрикаты:																		
шашлык, плов	1399	1511	—	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—
рагу	1119	1208	—	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—
набор суповой	699	755	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000 ⁴	—	—	—
Свинина	мяс- ная	об- рез- ная	жир- ная															
Эскалоп	94	96	92	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	32	54
»	147	150	143	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	32	85
Котлеты натуральные	94	96	92	80 ²	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80 ²	5	32	54
»	123	126	120	125 ³	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125 ³	7	32	71 + 20 ³
Свинина духовая	94	96	92	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—	32	54
»	147	150	143	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	—	32	85
Котлеты отбивные	82	84	80	70 ²	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80	6	27	58
»	106	108	103	110 ³	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125 ³	10	27	77 + 20 ³
Шницели	82	84	80	70	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80	6	27	58
»	129	132	126	110	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125	10	27	91
Мелкокусковые полуфабрикаты:																		
гуляш, поджарка, шашлык	1174	1199	1147	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
рагу	587	600	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000 ⁴	—	—	—
рагу по-домашнему	1056	1079	1032	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000 ⁶	—	—	—
Из котлетной массы:																		
котлеты киевские	31	32	30	26,37	—	2	1,5	2	—	7	10,5	0,6	0,03	—	50	2	19	41
»	62	63	60	52,74	—	4	3	4	—	14	21	1,2	0,06	—	100	5	19	81
Телятина (молочная) I категории																		
Эскалоп	121	—	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	37	50
»	189	—	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	37	79
Котлеты натуральные	121	—	—	80 ²	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80 ²	5	37	50
»	159	—	—	125 ³	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125 ³	7	37	66+20 ³
Котлеты отбивные	106	—	—	70 ²	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80 ²	6	27	58
»	136	—	—	110 ³	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125 ³	10	27	77+20 ³
Шницели	106	—	—	70	—	—	—	9 ⁵	3	—	—	0,08	0,02	—	80	6	27	58
»	167	—	—	110	—	—	—	15 ⁵	5	—	—	0,13	0,04	—	125	10	27	91
Сельскохозяйственная птица – куры, индейки																		
Котлеты особые	—	—	—	62	—	—	—	5 ⁵	—	14	22	0,6	—	—	100	4	20	80
»	—	—	—	31	—	—	—	3 ⁵	—	7	11	0,3	—	—	50	2	20	40

¹ По рецептурам МРТУ 18,90–65 «Полуфабрикаты мясные», ОСТ 49 121–78 «Полуфабрикаты мясные рубленые» и ОСТ 28.6–79 «Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы. Котлеты особые». Остальные продукты для приготовления блюд из этих полуфабрикатов см. в соответствующих рецептурах Сборника.

² Масса котлет дана без косточки

³ В том числе реберная косточка длиной не более 80 мм, массой примерно 12 г (из бараннины) и 20 г (из свинины и телятины).

⁴ Масса полуфабриката с наличием примерно 50% мяса и жира и 50% костей.

⁵ Норма сухарей дана с учетом расхода на подсыпку тары.

⁶ Масса полуфабриката с содержанием костей не более 10%.