

ТАБЛИЦА 15

Таблица 15

Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г		Масса сырья нет- то или по- луфабри- ката ¹ , г	Потери сырья нет- то или по- луфабри- ката, % к массе	Потери при тепловой обработке, % к сырью нет- то или по- луфабри- ката	Масса готового изделия, г
		I катего- рии	II катего- рии				
1	2	3	4	5	6	7	
Говядина							
Крупные куски	варка	43	45	32	38	20	

	1	2	3	4	5	6	7
Крупные куски		варка	54	57	40	38	25
»	»	»	65	68	48	38	30
»	»	»	76	79	56	38	35
»	»	»	88	92	65	38	40
»	»	»	110	115	81	38	50
»	»	»	132	138	97	38	60
»	»	»	164	172	121	38	75
»	»	»	219	228	161	38	100
Крупные куски		тушение	113	118	83	40	50
»	»	»	170	177	125	40	75
»	»	»	227	237	167	40	100
Крупные куски		жаренье	105	109	77	35	50
»	»	»	156	163	115	35	75
»	»	»	209	218	154	35	100
Порционные куски (духовая говядина)		тушение	109	113	80*	40	48
То же	»	»	170	177	125*	40	75
»	»	»	227	237	167	40	100
Порционные куски (зразы натуральные отбивные)		тушение	109	113	80*/117	40	70
То же	»	»	170	177	125*/167	40	100
»	»	»	227	237	167/225	40	135
Порционные куски натуральные (бифштекс, филе, лангет, антрекот и др.)		жаренье	109	113	80*	37	50
То же	»	»	170	177	125*	37	79
»	»	»	216	226	159	37	100
Порционные куски в сухарях (ромштекс)		жаренье	95	99	70/80*	27	58
То же	»	»	149	156	110/125*	27	91
»	»	»	194	203	143/171	27	125
Мелкие куски (азу, гуляш, поджарка)		тушение	107	112	79	37	50
То же	»	»	162	169	119	37	75
»	»	»	216	226	159	37	100
Мелкие куски (шашлык, бефстроганов)		жаренье	107	112	79	37	50
То же	»	»	162	169	119	37	75
»	»	»	216	226	159	37	100
Бифштекс рубленый		жаренье	82	85	60/75*	30	53
То же	»	»	109	113	80/100*	30	70
»	»	»	155	162	114/143	30	100
Шницель натуральный рубленый		жаренье	95	99	70/103	27	75
То же	»	»	129	135	95/137	27	100
»	»	»	156	163	115/171	27	125
Изделия из котлетной массы:							
Биточки паровые (припущенные)		припуска- ние	50	52	37/57	12	50
То же	»	»	76	79	56/85	12	75
»	»	»	101	105	74/114	12	100
»	»	»	151	157	111/170	12	150
Тефтели		жаренье и тушение	52	54	38/71	15	60
»	»	То же	103	108	76/135	15	115
»	»	»	155	162	114/194	15	165
Фрикадельки в соусе		тушение	52	54	38/65	15	55
То же	»	»	103	108	76/129	15	110
»	»	»	155	162	114/188	15	160
Котлеты, биточки, шницели		жаренье	50	52	37/62	19	50
То же	»	»	76	79	56/93	19	75
»	»	»	101	105	74/123	19	100
»	»	»	151	157	111/185	19	150

1	2	3	4	5	6	7
Зразы рубленые	жаренье	52	54	38/82	15	70
То же	»	103	108	76/165	15	140
»	»	155	162	114/247	15	210
Рулет с яйцами	запекание	103	108	76/165	12	145
То же	»	155	162	114/267	12	235
»	»	207	216	152/330	12	290
Рулет с макаронами	запекание	103	108	76/199	12	175
То же	»	155	162	114/313	12	275
»	»	207	216	152/398	12	350
Котлеты, запеченные с молочным соусом	запекание	50	52	37/90	22 ²	70
То же	»	101	105	74/179	22 ²	140
»	»	151	157	111/263	22 ²	205
Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)	запекание	50	52	37/267	12 ³	235
То же	»	101	105	74/341	12 ³	300
»	»	151	157	111/420	12 ³	370

Баранина, козлятина

Крупные куски	варка	43	47	31	36	20
То же	»	55	59	39	36	25
»	»	66	71	47	36	30
»	»	77	83	55	36	35
»	»	88	95	63	36	40
»	»	109	118	78	36	50
»	»	131	142	94	36	60
»	»	164	177	117	36	75
»	»	218	236	156	36	100
Крупные куски	тушение	110	119	79	37	50
То же	»	166	180	119	37	75
»	»	222	240	159	37	100
Крупные куски	жаренье	110	119	79	37	50
То же	»	166	180	119	37	75
»	»	222	240	159	37	100
Грудинка, фаршированная кашей ⁴	жаренье	110	119	79/213	20	170
То же	»	166	180	119/269	20	215
»	»	222	240	159/319	20	255
Грудинка, фаршированная рисом и печенью	жаренье	110	119	79/200	20	160
То же	»	166	180	119/250	20	200
»	»	222	240	159/306	20	245

1	2	3	4	5	6	7
Порционные куски (баранина духовая)	тушение	112	121	80*	37	50
То же	»	175	189	125*	37	79
»	»	222	240	159	37	100
Порционные куски натуральные (эскалоп)	жаренье	112	121	80*	37	50
То же	»	175	189	125*	37	79
»	»	222	240	159	37	100
Порционные куски натуральные с косточкой (котлеты натуральные)	жаренье	112	121	80 ^{5*}	37	50 ⁵
То же	»	158	171	113 + 12 ^{6*}	37	71 + 12 ⁶
»	»	222	240	159 + 12 ⁶	37	100 + 12 ⁶
Порционные куски в сухарях (шницель)	жаренье	98	106	70/80*	30	56
То же	»	154	166	110/125*	30	88
»	»	211	228	151/179	30	125
Порционные куски в сухарях (котлета отбивная)	жаренье	98	106	70/80 ^{5*}	30	56 ⁵
То же	»	137	148	$\frac{98 + 12^6}{113 + 12^6}$	30	79 + 12 ⁶
»	»	211	228	$\frac{151 + 12^6}{179 + 12^6}$	30	125 + 12 ⁶
Грудинка	жаренье во фри- тюре ⁷	97/69	104/69	44/56	10	50
»	»	143/102	154/102	65/83	10	75
»	»	193/138	208/138	88/111	10	100
Мелкие куски (плов)	тушение	99	107	71	30	50
То же	»	150	162	107	30	75
»	»	200	216	143	30	100
Мелкие куски с костью (рагу)	тушение	96	104	86 ⁸	30	60 ⁸
То же	»	144	156	129 ⁸	30	90 ⁸
Мелкие куски (шашлык)	жаренье	110	119	79	37	50
То же	»	166	180	119	37	75
»	»	222	240	159	37	100
Шницели натуральные рубленые (в сухарях)	жаренье	98	106	70/103	27	75
То же	»	133	144	95/137	27	100
»	»	161	174	115/171	27	125
Котлеты натуральные рубленые (в сухарях)	жаренье	80	86	57/71	30	50
То же	»	119	128	85/107	30	75
»	»	159	172	114/143	30	100
Изделия из котлетной массы: Тефтели	жаренье и туше- ние	53	57	38/71	15	60
То же	»	106	115	76/135	15	115
»	»	159	172	114/194	15	165
Фрикадельки в соусе	тушение	53	57	38/65	15	55
То же	»	106	115	76/129	15	110
»	»	159	172	114/188	15	160
Котлеты, биточки, шницели рубленые	жаренье	52	56	37/62	19	50
То же	»	78	85	56/93	19	75
»	»	103	112	74/123	19	100
»	»	155	168	111/185	19	150
Зразы рубленые	жаренье	53	57	38/82	15	70
То же	»	106	115	76/165	15	140
»	»	159	172	114/247	15	210

1	2	3	4	5	6	7
Рулет с яйцами	запекание	106	115	76/165	12	145
То же	»	159	172	114/267	12	235
»	»	213	230	152/330	12	290
Рулет с макаронами	запекание	106	115	76/199	12	175
То же	»	159	172	114/313	12	275
»	»	213	230	152/398	12	350
Котлеты, запеченные с молочным соусом	запекание	52	56	37/90	22 ²	70
То же	»	103	112	74/179	22 ²	140
»	»	155	168	111/263	22 ²	205
Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)	запекание	52	56	37/267	12 ³	235
То же	»	103	112	74/341	12 ³	300
»	»	155	168	111/420	12 ³	370
Биточки паровые (припущенные)	припускание	52	56	37/57	12	50
То же	»	78	85	56/85	12	75
»	»	103	112	74/114	12	100
»	»	155	168	111/170	12	150

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г			Масса сырья нетто или полуфабриката ¹ , г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
		мясная	обрезная	жирная			
1	2	3	4	5	6	7	8
Свинина							
Крупные куски	Варка	39	40	38	33	40	20
»	»	49	50	48	42	40	25
»	»	59	60	57	50	40	30
»	»	68	70	67	58	40	35
»	»	79	80	77	67	40	40
»	»	97	100	95	83	40	50
»	»	117	120	115	100	40	60
»	»	147	150	143	125	40	75
»	»	196	200	192	167	40	100
Крупные куски	Тушение	87	89	85	74	32	50
»	»	129	132	126	110	32	75
»	»	173	176	169	147	32	100
Крупные куски	Жаренье	87	89	85	74	32	50
»	»	129	132	126	110	32	75
»	»	173	176	169	147	32	100
Порционные куски с косточкой (котлеты натуральные)	Припускание	94	96	92	80 ^{5*}	40	48 ⁵
То же	»	123	126	120	105 + 20 ^{6*}	40	63 + 20 ⁶
»	»	244	249	239	208 + 20 ⁶	40	125 + 20 ⁶
Порционные куски (свиная духовая)	Тушение	94	96	92	80*	32	54
То же	»	147	150	143	125*	32	85
»	»	173	176	169	147	32	100
Порционные куски (зразы натуральные отбивные)	Тушение	94	96	92	80*/117	40	70
То же	»	147	150	143	125*/167	40	100
»	»	196	200	192	167/225	40	135

1	2	3	4	5	6	7	8	
Порционные куски натуральные (эскалоп)	Жаренье	94	96	92	80*	32	54	
	То же	»	147	150	143	125*	32	85
	»	»	173	176	169	147	32	100
Порционные куски натуральные с косточкой (котлеты натуральные)	Жаренье	94	96	92	80 ⁵ *	32	54	
	То же	»	123	126	120	105 + 20 ⁶ *	32	71 + 20 ⁶
	»	»	173	176	169	147 + 20 ⁶	32	100 + 20 ⁶
Порционные куски в сухарях (котлеты отбивные)	Жаренье	82	84	80	70/80*	27	58 ⁵	
	То же	»	106	108	103	90 + 20 ⁶	27	77 + 20 ⁶
	»	»	168	171	164	105 + 20 ⁶ *	27	125 + 20 ⁶
Порционные куски в сухарях (шницель)	Жаренье	82	84	80	70/80*	27	58	
	То же	»	129	132	126	110/125*	27	91
	»	»	168	171	164	143/171	27	125
Мелкие куски (гуляш)	Тушение	87	89	85	74	32	50	
	То же	»	129	132	126	110	32	75
	»	»	173	176	169	147	32	100
Мелкие куски (шашлык, поджарка)	Жаренье	87	89	85	74	32	50	
	То же	»	129	132	126	110	32	75
	»	»	173	176	169	147	32	100
Шницели натуральные рубленые (в сухарях)	Жаренье	95	97	93	81/103	27	75	
	То же	»	128	131	125	109/137	27	100
	»	»	156	159	153	133/171	27	125
Котлеты натуральные рубленые (в сухарях)	Жаренье	77	79	76	66/71	30	50	
	То же	»	116	119	114	99/107	30	75
	»	»	154	157	150	131/143	30	100
Изделия из котлетной массы: Тефтели	Жаренье и тушение	45	46	44	38/71	15	60	
	То же	»	89	91	87	76/135	15	115
	»	»	134	137	131	114/194	15	165
Фрикадельки в соусе	Тушение	45	46	44	38/65	15	55	
	То же	»	89	91	87	76/129	15	110
	»	»	134	137	131	114/188	15	160
Котлеты, биточки, шницели	Жаренье	43	44	42	37/62	19	50	
	То же	»	66	67	64	56/93	19	75
	»	»	87	89	85	74/123	19	100
	»	»	130	133	127	111/185	19	150
Зразы рубленые	Жаренье	45	46	44	38/82	15	70	
	То же	»	89	91	87	76/165	15	140
	»	»	134	137	131	114/247	15	210
Котлеты, запеченные с молочным соусом	Запекание	43	44	42	37/90	22 ²	70	
	То же	»	87	89	85	74/179	22 ²	140
	»	»	130	133	127	111/263	22 ²	205

1	2	3	4	5	6	7	8
Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)	Запека- ние	43	44	42	37/267	12 ³	235
То же	»	87	89	85	74/341	12 ³	300
»	»	130	133	127	111/420	12 ³	370
Биточки паровые (припущенные)	П р и п у - сание	43	44	42	37/57	12	50
То же	»	66	67	64	56/85	12	75
»	»	87	89	85	74/114	12	100
»	»	130	133	127	111/170	12	150

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы при холодной обработке, %	Масса сырья нетто или полуфабриката ¹ , г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
--	---------------------------	-----------------------	----------------------------------	--	--	---------------------------

1	2	3	4	5	6	7
Поросенок						
Целиком	Варка	125	20	100	25	75
»	»	166	20	133	25	100
»	»	209	20	167	25	125
»	»	250	20	200	25	150
Целиком	Жаренье	134	20	107	30	75
»	»	179	20	143	30	100
»	»	268	20	214	30	150
Целиком, фаршированный мясом	Варка	60	50	30/86	42	50
То же	»	90	50	45/129	42	75
»	»	120	50	60/172	42	100

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Масса сырья нетто или полуфабриката ¹ , г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
--	---------------------------	-----------------------	--	--	---------------------------

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Телятина I категории (молочная)

Крупные куски	Варка	47	31	36	20
То же	»	59	39	36	25
»	»	71	47	36	30
»	»	83	55	36	35
»	»	95	63	36	40

1	2	3	4	5	6
Крупные куски	Варка	118	78	36	50
»	»	142	94	36	60
»	»	177	117	36	75
»	»	236	156	36	100
»	Жаренье	120	79	37	50
»	»	180	119	37	75
»	»	241	159	37	100
Грудинка, фаршированная кашей	Жаренье	120	79/213	20	170
То же	»	180	119/269	20	215
»	»	241	159/319	20	255
Грудинка, фаршированная рисом и печенью	Жаренье	120	79/200	20	160
То же	»	180	119/250	20	200
»	»	241	159/306	20	245
Порционные куски с косточкой (котлеты натуральные)	Припускание	121	80 ^{5*}	36	51 ⁵
То же	»	159	105 + 20 ^{6*}	36	67 + 20 ⁶
»	»	295	195 + 20 ⁶	36	125 + 20 ⁶
Порционные куски натуральные (эскалоп)	Жаренье	121	80*	37	50
То же	»	189	125*	37	79
»	»	241	159	37	100
Порционные куски натуральные с косточкой (котлеты натуральные)	Жаренье	121	80 ^{5*}	37	50 ⁵
То же	»	159	105 + 20 ^{6*}	37	66 + 20 ⁶
»	»	241	159 + 20 ⁶	37	100 + 20 ⁶
Порционные куски в сухарях (котлета отбивная)	Жаренье	106	70/80 ^{5*}	27	58 ⁵
То же	»	136	90 + 20 ⁶	27	77 + 20 ⁶
»	»		105 + 20 ^{6*}		
»	»	217	143 + 20 ⁶	27	125 + 20 ⁶
»	»		171 + 20 ⁶		
Порционные куски в сухарях (шницель)	Жаренье	106	70/80*	27	58
То же	»	167	110/125*	27	91
»	»	217	143/171	27	125
Грудинка	Жаренье во фритюре ⁷	105/69	44/56	10	50
»	То же	155/102	65/83	10	75
»	»	209/138	88/111	10	100
Мелкие куски (бефстроганов и др.)	Жаренье	120	79	37	50
»	»	180	119	37	75
»	»	241	159	37	100
Изделия из котлетной массы:					
Биточки паровые (припущенные)	Припускание	56	37/57	12	50
То же	»	85	56/85	12	75
»	»	112	74/114	12	100
»	»	168	111/170	12	150
Тефтели	Жаренье и тушение	58	38/71	15	60
»	То же	115	76/135	15	115
»	»	173	114/194	15	165
Фрикадельки в соусе	Тушение	58	38/65	15	55
То же	»	115	76/129	15	110
»	»	173	114/188	15	160
Котлеты, биточки, шницели	Жаренье	56	37/62	19	50

1	2	3	4	5	6
Котлеты, биточки, шницели	Жаренье	85	56/93	19	75
»	»	112	74/123	19	100
»	»	168	111/185	19	150
Зразы рубленые	Жаренье	58	38/82	15	70
То же	»	115	76/165	15	140
»	»	173	114/247	15	210
Рулет с яйцами	Запекание	115	76/165	12	145
То же	»	173	114/267	12	235
»	»	230	152/330	12	290
Рулет с макаронами	Запекание	115	76/199	12	175
То же	»	173	114/313	12	275
»	»	230	152/398	12	350
Котлеты, запеченные с молочным соусом	Запекание	56	37/90	22 ²	70
То же	»	112	74/179	22 ²	140
»	»	168	111/263	22 ²	205
Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом	Запекание	56	37/267	12 ³	235
То же	»	112	74/341	12 ³	300
»	»	168	111/420	12 ³	370

Наименование сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы при холодной обработке, %	Масса сырья нетто	Потери при тепловой обработке, % к массе	Масса готового изделия, г
---	---------------------------	-----------------------	----------------------------------	-------------------	--	---------------------------

1	2	3	4	5	6	7
Вырезка, замороженная блоками						
Целиком (ростбиф)	Жаренье	91	15 ⁹	77	35	50
То же	»	135	15 ⁹	115	35	75
»	»	181	15 ⁹	154	35	100
Порционные и мелкие куски (биштекс, филе, лангет, бифстроганов, шашлык)	Жаренье	94	15 ⁹	80*	37	50
То же	»	147	15 ⁹	125*	37	79
»	»	187	15 ⁹	159	37	100

¹ Числитель – масса сырья нетто, знаменатель – масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

² Котлеты запекаются сырыми.

³ Биточки запекаются предварительно обжаренными.

⁴ При использовании другого фарша меняется масса полуфабриката и готового изделия, масса брутто и нетто продукта остается без изменения.

⁵ Масса котлет дана без косточки.

⁶ Реберная косточка длиной не более 80 мм массой примерно 12 г (из баранины) и 20 г (из свинины и телятины).

⁷ Нормы закладки на изделия, жаренные во фритюре, исчислены из расчета соответствующих отходов при холодной обработке и 36% потерь при варке: 97, 104, 143, 154, 193, 208, 105, 155, 209 г – масса брутто; 69, 102, 138 – масса нетто.

⁸ Масса нетто рагу из баранины дана с учетом содержания 20% костей.

⁹ Потери при размораживании и отход на зачистку.

Примечание. Полуфабрикаты, отмеченные звездочкой, даны по промышленной рецептуре.