

## РАСЧЕТ

расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной

Наименование продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г		Масса нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто или полуфабриката	Отходы при обвалке и порционировании, % к массе после тепловой обработки	Масса готового изделия, г
		I категория	II категория				
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Куры полупотрошенные</b>							
Целиком	Варка	199	202	139	28	—	100
»	»	52	52	36	28	3 <sup>1</sup>	25
»	»	103	104	72	28	3 <sup>1</sup>	50
»	»	153	155	107	28	3 <sup>1</sup>	75
»	»	205	208	143	28	3 <sup>1</sup>	100
»	»	256	260	179	28	3 <sup>1</sup>	125
»	»	217	221	152	28	6 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Варка	94	96	66	28	47 <sup>3</sup>	25
То же	»	113	115	79	28	47 <sup>3</sup>	30
»	»	187	190	131	28	47 <sup>3</sup>	50
»	»	225	228	157	28	47 <sup>3</sup>	60
»	»	282	286	197	28	47 <sup>3</sup>	75
»	»	375	380	262	28	47 <sup>3</sup>	100
Целиком	Жаренье	207	210	145	31	—	100
»	»	107	109	75	31	3 <sup>1</sup>	50
»	»	160	163	112	31	3 <sup>1</sup>	75
»	»	213	216	149	31	3 <sup>1</sup>	100
»	»	268	271	187	31	3 <sup>1</sup>	125
»	»	227	231	159	31	6 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	104	106	72	31	—	50
То же	»	158	160	109	31	—	75
»	»	210	213	145	31	—	100
»	»	262	265	181	31	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	131	133	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	176	179	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	217	220	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
Филе натуральное <sup>7</sup>	Жаренье	203	192	69	28	—	50
»	»	306	289	104	28	—	75
Котлеты по-киевски <sup>7</sup>	Жаренье во фритюре	244	231	$\frac{83 + 7^6}{145 + 7}$	12	—	128 + 7
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью <sup>7</sup>	Жаренье в фритюре	244	231	$\frac{83 + 7^6}{151 + 7}$	12	—	133 + 7

1	2	3	4	5	6	7	8
Филе панированное <sup>7</sup>	Жаренье	203	192	69/85 <sup>6</sup>	12	—	75
»	»	276	261	94/114 <sup>6</sup>	12	—	100
Филе натуральное <sup>7</sup>	Припускание	200	189	68	27	—	50
»	»	303	286	103	27	—	75
»	»	403	381	137	27	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты <sup>8</sup>	Жаренье	79	77	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	119	117	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	157	154	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	236	231	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Котлеты <sup>9</sup>	Жаренье	109	103	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	165	156	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	218	206	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	326	308	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами							
	Жаренье	109	103	37/75 <sup>6</sup>	20	—	60
То же	»	218	206	74/150 <sup>6</sup>	20	—	120
»	»	326	308	111/225 <sup>6</sup>	20	—	180
Биточки припущенные (паровые) <sup>9</sup>							
	Припускание	109	103	37/57 <sup>6</sup>	12	—	50
То же	»	218	206	74/114 <sup>6</sup>	12	—	100
»	»	326	308	111/170 <sup>6</sup>	12	—	150
<b>Куры потрошенные</b>							
Целиком							
	Варка	156	153	139	28	—	100
»	»	40	40	36	28	3 <sup>1</sup>	25
»	»	81	79	72	28	3 <sup>1</sup>	50
»	»	120	117	107	28	3 <sup>1</sup>	75
»	»	161	157	143	28	3 <sup>1</sup>	100
»	»	201	196	179	28	3 <sup>1</sup>	125
»	»	171	167	152	28	6 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)							
	Варка	74	72	66	28	47 <sup>3</sup>	25
То же	»	89	87	79	28	47 <sup>3</sup>	30
»	»	147	144	131	28	47 <sup>3</sup>	50
»	»	177	172	157	28	47 <sup>3</sup>	60
»	»	222	216	197	28	47 <sup>3</sup>	75
»	»	295	288	262	28	47 <sup>3</sup>	100
Целиком							
	Жаренье	163	159	145	31	—	100
»	»	84	82	75	31	3 <sup>1</sup>	50
»	»	126	123	112	31	3 <sup>1</sup>	75
»	»	168	164	149	31	3 <sup>1</sup>	100
»	»	210	205	187	31	3 <sup>1</sup>	125
»	»	179	175	159	31	6 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками							
	Тушение <sup>4</sup>	82	80	72	31	—	50
То же	»	124	121	109	31	—	75
»	»	165	161	145	31	—	100
»	»	206	201	181	31	—	125
Порционными кусками							
	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	103	101	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	139	135	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	171	167	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
Филе натуральное <sup>7</sup>							
	Жаренье	160	150	69	28	—	50
»	»	242	226	104	28	—	75
Котлеты по-киевски <sup>7</sup>							
	Жаренье во фритюре	193	180	$\frac{83 + 7^6}{145 + 7}$	12	—	128 + 7

1	2	3	4	5	6	7	8
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью <sup>7</sup>	Жаренье во фритюре	193	180	$\frac{83 + 7^6}{151 + 7}$	12	—	133 + 7
Филе панированное <sup>7</sup>	Жаренье	160	150	69/85 <sup>6</sup>	12	—	75
»	»	219	204	94/114 <sup>6</sup>	12	—	100
Филе натуральное <sup>7</sup>	Припускание	158	148	68	27	—	50
»	»	240	224	103	27	—	75
»	»	319	298	137	27	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты <sup>8</sup>	Жаренье	62	60	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	93	90	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	123	119	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	185	179	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Котлеты <sup>9</sup>	Жаренье	86	80	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	130	122	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	172	161	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	258	241	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами <sup>9</sup>	Жаренье	86	80	37/75 <sup>6</sup>	20	—	60
То же	»	172	161	74/150 <sup>6</sup>	20	—	120
»	»	258	241	111/225 <sup>6</sup>	20	—	180
Биточки припущенные (паровые) <sup>9</sup>	Припускание	86	80	37/57 <sup>6</sup>	12	—	50
То же	»	172	161	74/114 <sup>6</sup>	12	—	100
»	»	258	241	111/170 <sup>6</sup>	12	—	150
<b>Цыплята полупотрошенные</b>							
Целиком	Варка, припускание	174	179	125	20	—	100
»	То же	45	46	32	20	3 <sup>1</sup>	25
»	»	89	91	64	20	3 <sup>1</sup>	50
»	»	135	139	97	20	3 <sup>1</sup>	75
»	»	180	184	129	20	3 <sup>1</sup>	100
»	»	224	230	161	20	3 <sup>1</sup>	125
Целиком	Жаренье	202	207	145	31	—	100
»	»	104	107	75	31	3 <sup>1</sup>	50
»	»	156	160	112	31	3 <sup>1</sup>	75
»	»	208	213	149	31	3 <sup>1</sup>	100
»	»	260	267	187	31	3 <sup>1</sup>	125
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	101	104	72	31	—	50
То же	»	153	157	109	31	—	75
»	»	204	209	145	31	—	100
»	»	255	261	181	31	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	115	118	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	154	158	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	190	195	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
<b>Цыплята потрошенные</b>							
Целиком	Варка, припускание	128	127	125	20	—	100
»	То же	33	32	32	20	3 <sup>1</sup>	25
»	»	66	65	64	20	3 <sup>1</sup>	50
»	»	99	98	97	20	3 <sup>1</sup>	75
»	»	132	131	129	20	3 <sup>1</sup>	100
»	»	165	163	161	20	3 <sup>1</sup>	125
Целиком	Жаренье	149	147	145	31	—	100
»	»	77	76	75	31	3 <sup>1</sup>	50

1	2	3	4	5	6	7	8
Целиком	Жаренье	115	113	112	31	3 <sup>1</sup>	75
»	»	153	151	149	31	3 <sup>1</sup>	100
»	»	192	189	187	31	3 <sup>1</sup>	125
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	75	74	72	31	—	50
То же	»	113	112	109	31	—	75
»	»	150	148	145	31	—	100
»	»	187	185	181	31	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	85	84	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	114	112	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	140	138	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
<b>Бройлеры-цыплята</b>	<b>полупотрошенные</b>						
Целиком	Варка	165	170	122	18	—	100
»	»	42	43	31	18	3 <sup>1</sup>	25
»	»	85	88	63	18	3 <sup>1</sup>	50
»	»	127	131	94	18	3 <sup>1</sup>	75
»	»	171	175	126	18	3 <sup>1</sup>	100
»	»	212	218	157	18	3 <sup>1</sup>	125
»	»	181	186	134	18	6 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Варка	78	90	58/65 <sup>10</sup>	18	47/53 <sup>3</sup>	25
То же	»	93	108	69/78 <sup>10</sup>	18	47/53 <sup>3</sup>	30
»	»	156	181	115/130 <sup>10</sup>	18	47/53 <sup>3</sup>	50
»	»	187	217	138/156 <sup>10</sup>	18	47/53 <sup>3</sup>	60
»	»	234	271	173/195 <sup>10</sup>	18	47/53 <sup>3</sup>	75
»	»	311	360	230/259 <sup>10</sup>	18	47/53 <sup>3</sup>	100
Целиком	Жаренье	185	191	137	27	—	100
»	»	96	99	71	27	3 <sup>1</sup>	50
»	»	143	147	106	27	3 <sup>1</sup>	75
»	»	191	196	141	27	3 <sup>1</sup>	100
»	»	240	246	177	27	3 <sup>1</sup>	125
»	»	203	209	150	27	6 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	93	96	68	27	—	50
То же	»	141	145	103	27	—	75
»	»	187	192	137	27	—	100
»	»	234	240	171	27	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	109	112	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	146	150	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	180	185	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
Филе натуральное <sup>7</sup>	Жаренье	216	223	69	28	—	50
»	»	325	335	104	28	—	75
Филе панированное <sup>7</sup>	Жаренье	216	223	69/85 <sup>6</sup>	12	—	75
»	»	294	303	94/114 <sup>6</sup>	12	—	100
Филе натуральное <sup>7</sup>	Припускание	213	219	68	27	—	50
»	»	322	332	103	27	—	75
»	»	428	442	137	27	—	100

1	2	3	4	5	6	7	8
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты <sup>8</sup>	Жаренье	81	85	35/59 <sup>6</sup>	15	—	50
»	»	121	127	52/88 <sup>6</sup>	15	—	75
»	»	160	168	69/118 <sup>6</sup>	15	—	100
»	»	242	254	104/176 <sup>6</sup>	15	—	150
Котлеты <sup>9</sup>	Жаренье	109	113	35/59 <sup>6</sup>	15	—	50
»	»	163	168	52/88 <sup>6</sup>	15	—	75
»	»	216	223	69/118 <sup>6</sup>	15	—	100
»	»	325	335	104/176 <sup>6</sup>	15	—	150
Индеекки полупотрошенные							
Целиком	Варка	179	181	133	25	—	100
»	»	46	46	34	25	3 <sup>1</sup>	25
»	»	93	94	69	25	3 <sup>1</sup>	50
»	»	139	140	103	25	3 <sup>1</sup>	75
»	»	185	186	137	25	3 <sup>1</sup>	100
»	»	232	234	172	25	3 <sup>1</sup>	125
»	»	201	203	149	25	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Варка	76	82	56/60 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	25
То же	»	90	97	67/71 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	30
»	»	150	162	111/119 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	50
»	»	179	195	133/143 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	60
»	»	225	244	167/179 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	75
»	»	300	324	222/238 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	100
Целиком	Жаренье	185	186	137	27	—	100
»	»	96	97	71	27	3 <sup>1</sup>	50
»	»	143	144	106	27	3 <sup>1</sup>	75
»	»	190	192	141	27	3 <sup>1</sup>	100
»	»	239	241	177	27	3 <sup>1</sup>	125
»	»	208	210	154	27	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	93	93	68	27	—	50
То же	»	140	142	103	27	—	75
»	»	187	188	137	27	—	100
»	»	233	235	171	27	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	119	120	64/82	8	—	75
То же	То же	160	161	86/109	8	—	100
»	»	197	198	106/136	8	—	125
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты <sup>8</sup>	Жаренье	66	76	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	100	114	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	132	151	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	198	227	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Котлеты <sup>9</sup>	Жаренье	79	90	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	119	137	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	157	180	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	236	271	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами <sup>9</sup>	Жаренье	79	90	37/75 <sup>6</sup>	20	—	60
То же	»	157	180	74/150 <sup>6</sup>	20	—	120
»	»	236	271	111/225 <sup>6</sup>	20	—	180
Биточки припущенные (паровые) <sup>9</sup>	Припускание	79	90	37/57 <sup>6</sup>	12	—	50
То же	»	157	180	74/114 <sup>6</sup>	12	—	100
»	»	236	271	111/170 <sup>6</sup>	12	—	150

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Индейки потрошенные</b>							
Целиком	Варка	145	144	133	25	—	100
»	»	37	37	34	25	3 <sup>1</sup>	25
»	»	75	75	59	25	3 <sup>1</sup>	50
»	»	112	111	103	25	3 <sup>1</sup>	75
»	»	149	148	137	25	3 <sup>1</sup>	100
»	»	187	186	172	25	3 <sup>1</sup>	125
»	»	162	161	149	25	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Варка	61	65	56/60 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	25
То же	»	73	77	67/71 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	30
»	»	121	129	111/119 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	50
»	»	145	154	133/143 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	60
»	»	182	193	167/179 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	75
»	»	242	257	222/238 <sup>10</sup>	25	40/44 <sup>3</sup>	100
Целиком	Жаренье	149	148	137	27	—	100
»	»	77	77	71	27	3 <sup>1</sup>	50
»	»	115	114	106	27	3 <sup>1</sup>	75
»	»	154	152	141	27	3 <sup>1</sup>	100
»	»	193	191	177	27	3 <sup>1</sup>	125
»	»	168	166	154	27	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	75	74	68	27	—	50
То же	»	113	112	103	27	—	75
»	»	151	149	137	27	—	100
»	»	188	187	171	27	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	96	95	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	129	128	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	159	157	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты <sup>8</sup>	Жаренье	53	60	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	80	90	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	106	119	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	159	179	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Котлеты <sup>9</sup>	Жаренье	63	71	37/63 <sup>6</sup>	20	—	50
»	»	95	108	56/94 <sup>6</sup>	20	—	75
»	»	125	142	74/125 <sup>6</sup>	20	—	100
»	»	188	213	111/188 <sup>6</sup>	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами <sup>9</sup>	Жаренье	63	71	37/75 <sup>6</sup>	20	—	60
То же	»	125	142	74/150 <sup>6</sup>	20	—	120
»	»	188	213	111/225 <sup>6</sup>	20	—	180
Биточки припущенные (паровые) <sup>9</sup>	Припускание	63	71	37/57 <sup>6</sup>	12	—	50
То же	»	125	142	74/114 <sup>6</sup>	12	—	100
»	»	188	213	111/170 <sup>6</sup>	12	—	150
<b>Гуси полупотрошенные</b>							
Целиком	Варка	190	202	133	25	—	100
»	»	49	52	34	25	3 <sup>1</sup>	25
»	»	99	105	69	25	3 <sup>1</sup>	50
»	»	147	156	103	25	3 <sup>1</sup>	75
»	»	196	208	137	25	3 <sup>1</sup>	100
»	»	246	261	172	25	3 <sup>1</sup>	125

	1	2	3	4	5	6	7	8
Целиком		Варка	213	226	149	25	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)		Варка	90	95	63	25	47 <sup>3</sup>	25
То же		»	107	114	75	25	47 <sup>3</sup>	30
»		»	180	191	126	25	47 <sup>3</sup>	50
»		»	216	229	151	25	47 <sup>3</sup>	60
»		»	270	286	189	25	47 <sup>3</sup>	75
»		»	360	382	252	25	47 <sup>3</sup>	100
Целиком		Жаренье	239	253	167	40	—	100
»		»	123	130	86	40	3 <sup>1</sup>	50
»		»	184	195	129	40	3 <sup>1</sup>	75
»		»	246	261	172	40	3 <sup>1</sup>	100
»		»	307	326	215	40	3 <sup>1</sup>	125
»		»	267	283	187	40	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками		Тушение <sup>4</sup>	120	127	83	40	—	50
То же		»	180	191	125	40	—	75
»		»	241	256	167	40	—	100
»		»	300	318	208	40	—	125
Порционными кусками		Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	126	133	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же		То же	169	179	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»		»	208	221	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
<b>Гуси потрошенные</b>								
Целиком		Варка	151	156	133	25	—	100
»		»	39	40	34	25	3 <sup>1</sup>	25
»		»	78	81	69	25	3 <sup>1</sup>	50
»		»	117	121	103	25	3 <sup>1</sup>	75
»		»	156	161	137	25	3 <sup>1</sup>	100
»		»	195	202	172	25	3 <sup>1</sup>	125
»		»	169	175	149	25	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)		Варка	72	74	63	25	47 <sup>3</sup>	25
То же		»	85	88	75	25	47 <sup>3</sup>	30
»		»	143	148	126	25	47 <sup>3</sup>	50
»		»	172	178	151	25	47 <sup>3</sup>	60
»		»	215	222	189	25	47 <sup>3</sup>	75
»		»	286	296	252	25	47 <sup>3</sup>	100
Целиком		Жаренье	190	196	167	40	—	100
»		»	98	101	86	40	3 <sup>1</sup>	50
»		»	147	152	129	40	3 <sup>1</sup>	75
»		»	195	202	172	40	3 <sup>1</sup>	100
»		»	244	253	215	40	3 <sup>1</sup>	125
»		»	213	220	187	40	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками		Тушение <sup>4</sup>	95	99	83	40	—	50
То же		»	143	149	125	40	—	75
»		»	192	198	167	40	—	100
»		»	239	247	208	40	—	125
Порционными кусками		Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	100	103	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же		То же	134	139	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»		»	166	171	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
<b>Утки полупотрошенные</b>								
Целиком		Варка	200	206	133	25	—	100
»		»	51	53	34	25	3 <sup>1</sup>	25
»		»	104	107	69	25	3 <sup>1</sup>	50

1	2	3	4	5	6	7	8
Целиком	Варка	155	159	103	25	3 <sup>1</sup>	75
»	»	206	212	137	25	3 <sup>1</sup>	100
»	»	258	266	172	25	3 <sup>1</sup>	125
»	»	224	230	149	25	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Варка	125	131	83/85 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	25
То же	»	150	159	100/103 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	30
»	»	251	264	167/171 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	50
»	»	300	317	200/205 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	60
»	»	375	396	250/256 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	75
»	»	500	529	333/342 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	100
Целиком	Жаренье	231	238	154	35	—	100
»	»	119	122	79	35	3 <sup>1</sup>	50
»	»	179	184	119	35	3 <sup>1</sup>	75
»	»	239	246	159	35	3 <sup>1</sup>	100
»	»	297	306	198	35	3 <sup>1</sup>	125
»	»	258	266	172	35	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	117	120	77	35	—	50
То же	»	174	180	115	35	—	75
»	»	234	240	154	35	—	100
»	»	291	300	192	35	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	132	136	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	177	183	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	219	225	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
<b>Утки потрошенные</b>							
Целиком	Варка	147	147	133	25	—	100
»	»	38	38	34	25	3 <sup>1</sup>	25
»	»	76	76	69	25	3 <sup>1</sup>	50
»	»	114	114	103	25	3 <sup>1</sup>	75
»	»	152	152	137	25	3 <sup>1</sup>	100
»	»	190	190	172	25	3 <sup>1</sup>	125
»	»	165	165	149	25	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Варка	92	94	83/85 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	25
То же	»	111	114	100/103 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	30
»	»	185	189	167/171 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	50
»	»	221	227	200/205 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	60
»	»	277	283	250/256 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	75
»	»	368	379	333/342 <sup>10</sup>	25	60/61 <sup>3</sup>	100
Целиком	Жаренье	170	171	154	35	—	100
»	»	87	87	79	35	3 <sup>1</sup>	50
»	»	132	132	119	35	3 <sup>1</sup>	75
»	»	176	176	159	35	3 <sup>1</sup>	100
»	»	219	219	198	35	3 <sup>1</sup>	125
»	»	190	190	172	35	8 <sup>2</sup> + 3 <sup>1</sup>	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение <sup>4</sup>	86	86	77	35	—	50
То же	»	128	129	115	35	—	75
»	»	172	172	154	35	—	100
»	»	215	215	192	35	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре <sup>5</sup>	97	97	64/82 <sup>6</sup>	8	—	75
То же	То же	131	131	86/109 <sup>6</sup>	8	—	100
»	»	161	161	106/136 <sup>6</sup>	8	—	125
Обработанные субпродукты <sup>11</sup>	Варка, тушение	—	—	63	20	—	50
То же	То же	—	—	94	20	—	75
»	»	—	—	125	20	—	100



---

<sup>1</sup> 3%—отходы на порционирование.

<sup>2</sup> 6%, 8%—отходы на спинную кость.

<sup>3</sup> 47%—отходы на кости и кожу после варки для кур, для остальной птицы в числителе даны отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе—II категории.

<sup>4</sup> При тушении птицы порционными и мелкими кусками предусмотрены потери на порционирование в количестве 1%, возникающие при нарубании птицы в сыром виде.

<sup>5</sup> Норма закладки на изделия, жаренные во фритюре, исчислена из расчета соответствующих отходов при холодной обработке и потерь при варке; предусмотрено использование вареных частей тушек, на порционирование которых заложены 3% потерь.

<sup>6</sup> В числителе—масса сырья нетто, в знаменателе—масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

<sup>7</sup> Норма закладки исчислена из расчета выхода мякоти без кожи. Для филе с косточкой при расчете нормы закладки массой брутто косточка—7 г не учитывается.

<sup>8</sup> Мякоть с кожей.

<sup>9</sup> Мякоть без кожи.

<sup>10</sup> В числителе—масса нетто птицы I категории, в знаменателе—масса нетто птицы II категории.

<sup>11</sup> В соответствии с ОСТ 49 116–77 субпродукты указаны обработанные.