

Таблица 30

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании сырья и полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)

Наименование рыб, способы промышленной и кулинарной разделки, тепловой обработки	Рыба (сырье)					Рыба-полуфабрикат, звено с кожей, без хрящей					
	крупная		средняя			Пищевые отходы, % к массе сырья брутто	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто и полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Выход готового изделия, г
	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья брутто, г						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Белуга с головой¹											
Звено с кожей и хрящами (ошпаренное):											
отварное	—	—	157	39	20	—	—	96	16 + 7 ²	75	
»	—	—	210	39	20	—	—	128	16 + 7 ²	100	
»	—	—	262	39	20	—	—	160	16 + 7 ²	125	
Звено с кожей без хрящей (ошпаренное):											
отварное, припущенное	—	—	161	44	25	—	—	90	17	75	
»	—	—	214	44	25	—	—	120	17	100	
»	—	—	270	44	25	—	—	151	17	125	
жареное	—	—	159	44	25	—	—	89	16	75	
»	—	—	213	44	25	—	—	119	16	100	
»	—	—	266	44	25	—	—	149	16	125	
Порционные куски с кожей, без хрящей:											
припущенные	—	—	62	44 + 10 ³	25	34	10 ⁴	31	19	25	
»	—	—	85	44 + 10 ³	25	48	10 ⁴	43	19	35	
»	—	—	123	44 + 10 ³	25	69	10 ⁴	62	19	50	
»	—	—	185	44 + 10 ³	25	103	10 ⁴	93	19	75	
»	—	—	244	44 + 10 ³	25	137	10 ⁴	123	19	100	
»	—	—	306	44 + 10 ³	25	171	10 ⁴	154	19	125	
запеченные	—	—	177	44 + 10 ³	25	99	10 ⁴	89/94 ⁵	20	75	
»	—	—	236	44 + 10 ³	25	132	10 ⁴	119/125	20	100	
»	—	—	296	44 + 10 ³	25	166	10 ⁴	149/156	20	125	
Порционные куски без кожи и хрящей:											
припущенные	—	—	71	47 + 15 ⁶	28	40	6 + 15 ⁷	32	21	25	
»	—	—	98	47 + 15 ⁶	28	55	6 + 15 ⁷	44	21	35	
»	—	—	140	47 + 15 ⁶	28	79	6 + 15 ⁷	63	21	50	
»	—	—	211	47 + 15 ⁶	28	119	6 + 15 ⁷	95	21	75	
»	—	—	282	47 + 15 ⁶	28	159	6 + 15 ⁷	127	21	100	
»	—	—	351	47 + 15 ⁶	28	198	6 + 15 ⁷	158	21	125	
жареные	—	—	198	47 + 15 ⁶	28	111	6 + 15 ⁷	89/94	20	75	
»	—	—	264	47 + 15 ⁶	28	149	6 + 15 ⁷	119/125	20	100	
»	—	—	331	47 + 15 ⁶	28	186	6 + 15 ⁷	149/156	20	125	
жаренные во фритюре	—	—	142	47 + 15 ⁶	28	80	6 + 15 ⁷	64/86	13	75	
»	—	—	195	47 + 15 ⁶	28	110	6 + 15 ⁷	88/115	13	100	
»	—	—	244	47 + 15 ⁶	28	138	6 + 15 ⁷	110/144	13	125	
запеченные	—	—	198	47 + 15 ⁶	28	111	6 + 15 ⁷	89/94	20	75	
»	—	—	264	47 + 15 ⁶	28	149	6 + 15 ⁷	119/125	20	100	
»	—	—	331	47 + 15 ⁶	28	186	6 + 15 ⁷	149/156	20	125	
жаренные в сухарях на рашпере	—	—	153	47 + 15 ⁶	28	86	6 + 15 ⁷	69/86	13	75	
то же	—	—	204	47 + 15 ⁶	28	115	6 + 15 ⁷	92/115	13	100	
»	—	—	253	47 + 15 ⁶	28	143	6 + 15 ⁷	114/144	13	125	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
жаренные без сухарей										
на рашпере	—	—	202	47 + 15 ⁶	28	114	6 + 15 ⁷	91	18	75
то же	—	—	271	47 + 15 ⁶	28	153	6 + 15 ⁷	122	18	100
»	—	—	337	47 + 15 ⁶	28	190	6 + 15 ⁷	152	18	125
жаренные на вертеле	—	—	271	47 + 15 ⁶	28	153	6 + 15 ⁷	122	18	100
»	—	—	337	47 + 15 ⁶	28	190	6 + 15 ⁷	152	18	125
Осетр с головой										
Звено с кожей и хрящами (ошпаренное):										
отварное, припущенное	160	40	160	40	20	—	—	96	16 + 7 ²	75
»	213	40	213	40	20	—	—	128	16 + 7 ²	100
»	267	40	267	40	20	—	—	160	16 + 7 ²	125
Звено с кожей, без хрящей (ошпаренное):										
отварное, припущенное	164	45	164	45	25	—	—	90	17	75
»	218	45	218	45	25	—	—	120	17	100
»	275	45	275	45	25	—	—	151	17	125
жареное	162	45	162	45	25	—	—	89	16	75
»	216	45	216	45	25	—	—	119	16	100
»	271	45	271	45	25	—	—	149	16	125
Порционные куски с кожей, без хрящей:										
припущенные	63	45 + 10 ³	63	45 + 10 ³	25	34	10 ⁴	31	19	25
»	87	45 + 10 ³	87	45 + 10 ³	25	48	10 ⁴	43	19	35
»	125	45 + 10 ³	125	45 + 10 ³	25	69	10 ⁴	62	19	50
»	188	45 + 10 ³	188	45 + 10 ³	25	103	10 ⁴	93	19	75
Порционные куски с кожей, без хрящей:										
припущенные	248	45 + 10 ³	248	45 + 10 ³	25	137	10 ⁴	123	19	100
»	311	45 + 10 ³	311	45 + 10 ³	25	171	10 ⁴	154	19	125
запеченные	180	45 + 10 ³	180	45 + 10 ³	25	99	10 ⁴	89/94	20	75
»	240	45 + 10 ³	240	45 + 10 ³	25	132	10 ⁴	119/125	20	100
»	301	45 + 10 ³	301	45 + 10 ³	25	166	10 ⁴	149/156	20	125
Порционные куски без кожи и хрящей:										
припущенные	72	48 + 15 ⁶	72	48 + 15 ⁶	28	40	6 + 15 ⁷	32	21	25
»	100	48 + 15 ⁶	100	48 + 15 ⁶	28	55	6 + 15 ⁷	44	21	35
»	143	48 + 15 ⁶	143	48 + 15 ⁶	28	79	6 + 15 ⁷	63	21	50
»	215	48 + 15 ⁶	215	48 + 15 ⁶	28	119	6 + 15 ⁷	95	21	75
»	287	48 + 15 ⁶	287	48 + 15 ⁶	28	159	6 + 15 ⁷	127	21	100
»	357	48 + 15 ⁶	357	48 + 15 ⁶	28	198	6 + 15 ⁷	158	21	125
жареные	201	48 + 15 ⁶	201	48 + 15 ⁶	28	111	6 + 15 ⁷	89/94	20	75
»	269	48 + 15 ⁶	269	48 + 15 ⁶	28	149	6 + 15 ⁷	119/125	20	100
»	337	48 + 15 ⁶	337	48 + 15 ⁶	28	186	6 + 15 ⁷	149/156	20	125
жаренные во фритюре	145	48 + 15 ⁶	145	48 + 15 ⁶	28	80	6 + 15 ⁷	64/86	13	75
»	199	48 + 15 ⁶	199	48 + 15 ⁶	28	110	6 + 15 ⁷	88/115	13	100
»	249	48 + 15 ⁶	249	48 + 15 ⁶	28	138	6 + 15 ⁷	110/144	13	125
запеченные	201	48 + 15 ⁶	201	48 + 15 ⁶	28	111	6 + 15 ⁷	89/94	20	75
»	269	48 + 15 ⁶	269	48 + 15 ⁶	28	149	6 + 15 ⁷	119/125	20	100
»	337	48 + 15 ⁶	337	48 + 15 ⁶	28	186	6 + 15 ⁷	149/156	20	125
жаренные в сухарях на рашпере										
на рашпере	156	48 + 15 ⁶	156	48 + 15 ⁶	28	86	6 + 15 ⁷	69/86	13	75
то же	208	48 + 15 ⁶	208	48 + 15 ⁶	28	115	6 + 15 ⁷	92/115	13	100
»	258	48 + 15 ⁶	258	48 + 15 ⁶	28	143	6 + 15 ⁷	114/144	13	125
жаренные без сухарей на рашпере										
на рашпере	206	48 + 15 ⁶	206	48 + 15 ⁶	28	114	6 + 15 ⁷	91	18	75
то же	276	48 + 15 ⁶	276	48 + 15 ⁶	28	153	6 + 15 ⁷	122	18	100
»	344	48 + 15 ⁶	344	48 + 15 ⁶	28	190	6 + 15 ⁷	152	18	125
жаренные на вертеле	276	48 + 15 ⁶	276	48 + 15 ⁶	28	153	6 + 15 ⁷	122	18	100
»	344	48 + 15 ⁶	344	48 + 15 ⁶	28	190	6 + 15 ⁷	152	18	125

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Северюга с головой											
Звено с кожей, хрящами (ошпаренное):											
отварное		150	36	152	37	17	—	—	96	16 + 7 ²	75
»		200	36	203	37	17	—	—	128	16 + 7 ²	100
»		250	36	254	37	17	—	—	160	16 + 7 ²	125
Звено с кожей, без хрящей (ошпаренное):											
отварное, припущенное		153	41	155	42	22	—	—	90	17	75
»		203	41	207	42	22	—	—	120	17	100
»		256	41	260	42	22	—	—	151	17	125
жареное		151	41	153	42	22	—	—	89	16	75
»		202	41	205	42	22	—	—	119	16	100
»		253	41	257	42	22	—	—	149	16	125
Порционные куски с кожей, без хрящей:											
припущенные		58	41 + 10 ³	59	42 + 10 ³	22	34	10 ⁴	31	19	25
»		81	41 + 10 ³	82	42 + 10 ³	22	48	10 ⁴	43	19	35
»		117	41 + 10 ³	119	42 + 10 ³	22	69	10 ⁴	62	19	50
»		175	41 + 10 ³	178	42 + 10 ³	22	103	10 ⁴	93	19	75
»		232	41 + 10 ³	236	42 + 10 ³	22	137	10 ⁴	123	19	100
»		290	41 + 10 ³	295	42 + 10 ³	22	171	10 ⁴	154	19	125
запеченные		168	41 + 10 ³	170	42 + 10 ³	22	99	10 ⁴	89/94	20	75
»		224	41 + 10 ³	228	42 + 10 ³	22	132	10 ⁴	119/125	20	100
»		281	41 + 10 ³	285	42 + 10 ³	22	166	10 ⁴	149/156	20	125
Порционные куски без кожи и хрящей:											
припущенные		67	44 + 15 ⁶	68	45 + 15 ⁶	25	40	6 + 15 ⁷	32	21	25
»		92	44 + 15 ⁶	94	45 + 15 ⁶	25	55	6 + 15 ⁷	44	21	35
»		132	44 + 15 ⁶	135	45 + 15 ⁶	25	79	6 + 15 ⁷	63	21	50
»		200	44 + 15 ⁶	203	45 + 15 ⁶	25	119	6 + 15 ⁷	95	21	75
»		267	44 + 15 ⁶	272	45 + 15 ⁶	25	159	6 + 15 ⁷	127	21	100
»		332	44 + 15 ⁶	338	45 + 15 ⁶	25	198	6 + 15 ⁷	158	21	125
жареные		187	44 + 15 ⁶	190	45 + 15 ⁶	25	111	6 + 15 ⁷	89/94	20	75
»		250	44 + 15 ⁶	255	45 + 15 ⁶	25	149	6 + 15 ⁷	119/125	20	100
»		313	44 + 15 ⁶	319	45 + 15 ⁶	25	186	6 + 15 ⁷	149/156	20	125
жаренные во фритюре		134	44 + 15 ⁶	137	45 + 15 ⁶	25	80	6 + 15 ⁷	64/86	13	75
»		185	44 + 15 ⁶	188	45 + 15 ⁶	25	110	6 + 15 ⁷	88/115	13	100
»		231	44 + 15 ⁶	235	45 + 15 ⁶	25	138	6 + 15 ⁷	110/144	13	125
запеченные		187	44 + 15 ⁶	190	45 + 15 ⁶	25	111	6 + 15 ⁷	89/94	20	75
»		250	44 + 15 ⁶	255	45 + 15 ⁶	25	149	6 + 15 ⁷	119/125	20	100
»		313	44 + 15 ⁶	319	45 + 15 ⁶	25	186	6 + 15 ⁷	149/156	20	125
жаренные в сухарях на рашпере		145	44 + 15 ⁶	148	45 + 15 ⁶	25	86	6 + 15 ⁷	69/86	13	75
то же		193	44 + 15 ⁶	197	45 + 15 ⁶	25	115	6 + 15 ⁷	92/115	13	100
»		239	44 + 15 ⁶	244	45 + 15 ⁶	25	143	6 + 15 ⁷	114/144	13	125
жаренные без сухарей на рашпере		191	44 + 15 ⁶	195	45 + 15 ⁶	25	114	6 + 15 ⁷	91	18	75
то же		256	44 + 15 ⁶	261	45 + 15 ⁶	25	153	6 + 15 ⁷	122	18	100
»		319	44 + 15 ⁶	325	45 + 15 ⁶	25	190	6 + 15 ⁷	152	18	125
жаренные на вертеле		256	44 + 15 ⁶	261	45 + 15 ⁶	25	153	6 + 15 ⁷	122	18	100
»		319	44 + 15 ⁶	325	45 + 15 ⁶	25	190	6 + 15 ⁷	152	18	125
Стерлядь неразделанная¹											
Целая с головой: припущенная		—	—	1 шт.	22	—	—	—	1 шт.	20	1 шт.
Порционные куски с кожей:											

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
отварные, припущенные	—	—	—	53	42	14	—	—	31	20	25
То же	—	—	—	76	42	14	—	—	44	20	35
»	—	—	—	109	42	14	—	—	63	20	50
»	—	—	—	162	42	14	—	—	94	20	75
»	—	—	—	216	42	14	—	—	125	20	100
»	—	—	—	269	42	14	—	—	156	20	125
жареные	—	—	—	153	42	14	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	205	42	14	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	257	42	14	—	—	149/156	20	125
жаренные в сухарях на рашпере	—	—	—	136	42	14	—	—	79/88	15	75
то же	—	—	—	166	42	14	—	—	96/118	15	100
»	—	—	—	202	42	14	—	—	117/147	15	125
Головы рыб семейства осетровых (головизна) (без жабер) варка	—	—	—	250	20 ⁸	—	—	—	200	50 ⁹	100
То же	—	—	—	236	20 ⁸	—	—	—	189	47 ¹⁰	100
Визига сухая (промышленная)	—	—	—	В процессе варки увеличивается в массе в 3 раза, т. е. из 1 кг сухой визиги получается 3 кг вареной.							

¹Для рыб всех размеров.²7% - отходы и потери на зачистку вареного звена и удаление хрящей. При отпуске вареной рыбы без кожи (в холодных блюдах) даются дополнительные отходы и потери на кожу в размере 7% от массы готовой рыбы.³44%, 45%, 41%, 42% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звена, 10% - потери при дополнительном ошпаривании порционных кусков.⁴10% - потери при дополнительном ошпаривании кусков с кожей.⁵Здесь и далее числитель - масса сырья нетто, знаменатель - масса полуфабриката.⁶47%, 48%, 44%, 45% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звеном с последующим удалением кожи; 15% - потери при ошпаривании кусков без кожи.⁷6% - отходы на кожу; 15% - потери при ошпаривании кусков без кожи.⁸Непищевые отходы.⁹Потери при варке и отходы при выделении хрящей.¹⁰Потери при варке и отходы и потери при разделке на хрящи и мякоть.

Примечание. При тепловой обработке рыбы порционными кусками потери при нарезке включены в нормы отходов и потерь при холодной обработке, при тепловой обработке рыбы звеном потери при нарезке включены и потери при тепловой обработке.