

СТРАВИ З БОРОШНА

Страви та вироби з борошна виготовляють із борошна тонкого помелу вищого або першого сорту з додаванням молока або води, цукру, жиру, яєць та інших харчових продуктів. У рецептурах, де не вказана сортність борошна, можна використовувати борошно обох сортів. У рецептурах на страви й вироби з борошна норми витрат борошна вказані без урахування його вологості (передбачені витрати борошна з базисною вологістю 14,5%).

Під час підготовки до виробництва сировину вивільняють від тари, видаляють сторонні домішки, змішують, проціджують, просіюють, протирають тощо: борошно пшеничне або гречане просіюють крізь спеціальні просіювачі або вручну, при цьому борошно збагачується киснем повітря. Якщо борошно має низьку температуру, його видержують у теплому приміщенні, щоб температура підвищилась до 12°C;

пресовані дріжджі перед використанням розводять у теплій воді з температурою 30—35°C (заморожені попередньо поступово розморожують при температурі 4—6°C) і проціджують. Сухі дріжджі розводять теплою водою (25—27°C) у співвідношенні 3:1, дають постояти протягом години, потім проціджують;

цукор просіюють крізь сито із чарунками розміром 2—3 мм або попередньо розчиняють у воді й розчин проціджують;

рафінадну пудру просіюють крізь сито із чарунками розміром 1,5—2 мм; гідрокарбонат натрію (соду питну), амоній вуглекислий попередньо подрібнюють до порошкоподібного стану, а потім, як і сіль, просіюють крізь сито із чарунками розміром 1,5—2 мм або розчиняють у воді й проціджують крізь сито;

молоко проціджують крізь сито з розміром чарунок не більш як 1 мм, сухе — попередньо розчиняють у воді й проціджують крізь сито з розміром чарунок 0,5 мм;

жири, які вводять у розтопленому вигляді, проціджують крізь металеве сито із чарунками розміром 1—1,5 мм, а у тих, що використовують у твердому стані, зачищають поверхню, нарізують на куски, розм'якшують;

яйця обробляють відповідно до діючих Санітарних правил для підприємств громадського харчування;

родзинки перебирають, відділяють гілочки і сторонні домішки, промивають у воді й поміщають на сито для стікання води;

мак просіюють крізь сито із чарунками розміром 2,5 мм, промивають водою на ситі із чарунками розміром 0,5 мм;

какао-порошок просіюють крізь сито із чарунками розміром 1—1,5 мм;

плодово-ягідне пюре протирають крізь сито із чарунками розміром не більш як 1,5 мм.

ВАРЕНИКИ

Тісто для вареників приготівляють із пшеничного, гречаного борошна або їхньої суміші, молока або води, яєць і солі. Тісто замішують так, щоб воно було однорідним за консистенцією, еластичним, легко відокремлювалось від стінок посудини й рук.

Тісто для вареників має бути середньої густоти, бо густе тісто важко розкачувати й формувати з нього вироби.

1.432. ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ

| | 1-й варіант | | 2-й варіант | |
|-------------------------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Борошно пшеничне ¹ | 695 | 695 | 695 | 695 |
| Яйця | 1 1/3 шт. | 53 ² | 1 1/3 шт. | 53 ² |
| Молоко | 245 | 245 | — | — |
| або вода | 245 | 245 | 270 | 270 |
| Цукор | 25 | 25 | — | — |
| Сіль | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Вихід | — | 1000 | — | 1000 |

У борошно додають нагріте до 30—35°C молоко або воду. Потім вводять яйця, сіль, цукор і замішують тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто накривають вологою серветкою й витримують 30—40 хв для набухання клейковини й набуття еластичності.

1.433. ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ ІЗ ГРЕЧАНОВОГО БОРОШНА

| | 1-й варіант | | 2-й варіант | |
|-------------------------------|-------------|-------|-------------|-------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Борошно гречане | 720 | 720 | 360 | 360 |
| Борошно пшеничне ¹ | — | — | 360 | 360 |
| Молоко або вода | 285 | 285 | 285 | 285 |
| Цукор | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Яйця | 1 2/5 шт. | 56 | 1 2/5 шт. | 56 |
| Сіль | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Вихід | — | 1000 | — | 1000 |

У борошно вливають кип'ячене тепле молоко або воду з розчиненими в ній цукром та сіллю й замішують некруте тісто. Наприкінці вимішування додають яйця.

1.434. ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ ПО-ДОМАШНЬОМУ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|------------------|-----------|-------|
| Борошно пшеничне | 720 | 720 |
| Яйця | 2 1/8 шт. | 85 |
| Сметана | 225 | 225 |
| Сода | 2 | 2 |
| Сіль | 12 | 12 |
| Вихід | — | 1000 |

Сметану, яйця перемішують, додають сіль, соду, борошно й вимішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції.

1.435. ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ ПО-ПОДІЛЬСЬКИ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|------------------|-----------|-------|
| Борошно пшеничне | 695 | 695 |
| Яйця | 2 5/8 шт. | 105 |

¹ З вказаної в рецептурі кількості борошна 1—1,5 % використовують для розкачування тіста й посипання інвентарю.

² У тому числі 10 г для змащування тіста під час формування вареників.

| | БРУТТО | НЕТТО |
|--------------|--------|-------------|
| Молоко | 105 | 105 |
| Кефір жирний | 105 | 105 |
| Сіль | 12 | 12 |
| Вихід | — | 1000 |

У борошно додають нагріті до 30—35°C молоко, кефір. Потім вводять яйця, сіль і вимішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції.

1.436. ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ (ДРІЖДЖОВЕ)

| | | |
|------------------|----------------------|-------------|
| Борошно пшеничне | 675 | 675 |
| Яйця | ⁹ /10 шт. | 36 |
| Дріжджі | 20 | 20 |
| Цукор | 20 | 20 |
| Вода | 300 | 300 |
| Сіль | 10 | 10 |
| Вихід | — | 1000 |

У посудину вливають підігріту до температури 35—40°C воду, попередньо розведені у воді (не вище 40°C) і проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають яйця, всипають борошно й все перемішують, поки тісто не набуде однорідної консистенції й легко відділятиметься від стінок посудини.

Посудину закривають кришкою й ставлять на 3—4 год для бродіння в приміщенні з температурою 35—40°C. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази, його обминають протягом 1—2 хв і знову залишають для бродіння, у процесі якого тісто обминають ще 1—2 рази. Тісто, приготовлене з борошна зі слабкою клейковиною, обминають 1 раз.

1.437. ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЯНИМ ФАРШЕМ ЗІ ШКВАРКАМИ

| | | |
|---|------|------------------|
| Тісто для вареників № 1.432 (2-й варіант) | 82 | 82 |
| Фарш № 1.478 | — | 103 ¹ |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Цибуля ріпчаста | 25 | 21 |
| Сало шпик | 19,8 | 19 |
| Маса цибулі пасерованої з салом | — | 25 |
| Вихід | — | 225 |

З тіста качають валики, які нарізують невеликими кусочками й розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Під час подавання вареники посипають цибулею, пасерованою на салі.

¹ Розміри втрат при порціонуванні враховані в рецептурах фаршів.

1.438. ВАРЕНИКИ ПО-СЕЛЯНСЬКИ

| | | |
|----------------------------------|------|------------|
| Тісто для вареників № 1.432 | — | 82 |
| Для фаршу: | | |
| Сир | 51 | 50 |
| Крупи гречані | 20 | 20 |
| Маса каші | — | 42 |
| Цибуля ріпчаста | 13 | 11 |
| Сало шпик | 10,4 | 10 |
| Маса цибулі пасерованої із салом | — | 13 |
| Маса фаршу | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Для соусу: | | |
| Цибуля ріпчаста | 13 | 11 |
| Сало шпик | 10,4 | 10 |
| Маса цибулі пасерованої із салом | — | 13 |
| Сметана | 17 | 17 |
| Маса соусу | — | 30 |
| Вихід | — | 230 |

Тісто розкачують на шар завтовшки 1,5 мм, виїмкою вирізують кружальця, на які кладуть фарш, і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Для фаршу розсипчасту гречану кашу з'єднують із сиром, пасерованою на салі цибулею й ретельно перемішують.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв. Для соусу цибулю смажать на салі, додають сметану і доводять до кипіння. Подають вареники із соусом.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.439. ВАРЕНИКИ З ФАРШЕМ ІЗ КВАСОЛІ ТА КАРТОПЛІ З МАКОМ

| | | |
|---|----|------------|
| Тісто для вареників № 1.432 | 82 | 82 |
| Фарш із квасолі та картоплі з маком № 1.482 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Масло вершкове (для заправлення) | 5 | 5 |
| Масло вершкове (для поливання) | 5 | 5 |
| Вихід | — | 210 |

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10—11 г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш масою 12—13 г і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Подають вареники з маслом вершковим розтопленим.

1.440. ВАРЕНИКИ ІЗ СИРОМ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)

| | | |
|-----------------------------|----|------------|
| Тісто для вареників № 1.434 | 82 | 82 |
| Фарш № 1.479 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Сметана | — | 25 |
| Вихід | — | 225 |

Вареники готують і варять так, як указано в рец. № 1.439.
Подають вареники зі сметаною.

1.441. ВАРЕНИКИ З ГРЕЧАНОГО Й ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА ІЗ СИРОМ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Борошно гречане | 27 | 27 |
| Борошно пшеничне | 27 | 27 |
| Сода | 22 | 22 |
| Яйця | ¹ / ₈ шт. | ⁵ / ₁ |
| Сіль | 1 | 1 |
| Цукор | 1 | 1 |
| Маса тіста | — | 82 |
| Для фаршу: | | |
| Сир | 94 | 93 |
| Яйця | ¹ / ₁₀ шт. | 4 |
| Цукор | 9 | 9 |
| Маса фаршу | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Сметана | 25 | 25 |
| Вихід | — | 225 |

У просіяне борошно вливають підігріту до температури 30—35°C воду з розчиненими в ній цукром і сіллю. Після цього вводять яйця й замішують тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30—40 хв для набухання клейковини.

Готове тісто розкачують у вигляді валика, з якого нарізують кусочки масою по 10—11 г, розкачують їх на кружальця завтовшки 1,5 мм, кладуть на них фарш (12—13 г на 1 шт.), краї змащують яйцями й заціпують, надаючи виробам форми півмісяця.

Вареники (напівфабрикат) кладуть у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Для фаршу: сир протирають, додають яйця, цукор і все ретельно перемішують.

Під час подавання вареники поливають сметаною.

1.442. ВАРЕНИКИ З ФАРШЕМ ЗІ СВІЖОЇ АБО КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|----------------------------------|--------|------------|
| Тісто для вареників № 1.432 | 82 | 82 |
| Фарш № 1.486 або № 1.487 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Масло вершкове (для заправлення) | 5 | 5 |
| Масло вершкове (для поливання) | 5 | 5 |
| або олія | 10 | 10 |
| Цибуля ріпчаста | 30 | 25 |
| Маса пасерованої цибулі | — | 15 |
| Вихід: з маслом | — | 210 |
| або цибулею | — | 215 |

1 У тому числі 1 г для змащування тіста під час формування вареників.

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10—11 г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш масою 12—13 г і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Подають вареники з маслом вершковим розтопленим або пасерованою цибулею.

1.443. ВАРЕНИКИ З ГРЕЧАНОГО БОРОШНА З ФАРШЕМ ІЗ СИРУ З РОДЗИНКАМИ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------|--------|------------|
| Тісто для вареників № 1.433 | 82 | 82 |
| Фарш № 1.480 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Сметана | 25 | 25 |
| Вихід | — | 225 |

Вареники готують і варять так, як указано в рец. № 1.438.
Під час подавання вареники поливають сметаною.

1.444. ВАРЕНИКИ ПО-ДОМАШНЬОМУ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-------------------------------|--------|------------|
| Тісто для вареників № 1.434 | 82 | 82 |
| Фарш № 1.481 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Цибуля ріпчаста | 25 | 21 |
| Сало шпик | 19,8 | 19 |
| Маса цибулі смаженої із салом | — | 25 |
| Вихід | — | 225 |

Вареники готують і варять так, як указано в рец. № 1.438.
Подають вареники із цибулею смаженою із салом.

1.445. ВАРЕНИКИ ПО-ПОДІЛЬСЬКИ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------|--------|--------------------|
| Тісто для вареників № 1.435 | 82 | 82 |
| Фарш № 1.483 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Сало шпик | 24 | 23/20 ¹ |
| Кріп (зелень) | 4 | 3 |
| Вихід | — | 220 |

Вареники готують і варять так, як указано в рец. № 1.438. Сало шпик нарізують кубиками й обсмажують.

Подають вареники зі шкварками й посипають дрібно нарізаним кропом.

1 Маса підсмаженого сала.

1.446. ВАРЕНИКИ, ЗАПЕЧЕНІ В СМЕТАНІ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------|-------------------|------------|
| Тісто для вареників № 1.436 | 82 | 82 |
| Фарш № 1.480 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Масло вершкове | 5 | 5 |
| Сир | 50,5 | 50 |
| Яйця | $\frac{1}{8}$ шт. | 5 |
| Сметана | 25 | 25 |
| Цукор | 5 | 5 |
| Вихід | — | 250 |

Дріжджове тісто розкачують на тонкий шар і ріжуть на квадрати розміром 7x7 см. На середину квадратів розкладають фарш, заціпують краї, надаючи вареникам форми трикутників, і залишають для розстоювання, після чого варять у підсоленій киплячій воді.

Готові вареники перемішують із сиром, викладають у порційні горщички, поливають маслом вершковим, сирими яйцями, змішаними зі сметаною та цукром, і запікають у духовій шафі.

Подають вареники гарячими в горщичках.

1.447. ВАРЕНИКИ З ФАРШЕМ З ЯБЛУК АБО АБРИКОСІВ ЗІ СВІЖИМ СИРОМ

| | | |
|--|----|------------|
| Тісто для вареників 1.432 | 82 | 82 |
| Фарш з яблук або абрикосів зі свіжим сиром № 1.490 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Сметана | 30 | 30 |
| або сметана | 20 | 20 |
| та цукор | 10 | 10 |
| Вихід: зі сметаною | — | 230 |
| зі сметаною та цукром | — | 230 |

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10—11 г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш масою 12—13 г і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолену воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Подають вареники зі сметаною або зі сметаною та цукром.

1.448. ВАРЕНИКИ З ФАРШЕМ З ЯГІД АБО ЯБЛУК

| | | |
|-------------------------------|----|------------|
| Тісто для вареників № 1.432 | 82 | 82 |
| Фарш з ягід або яблук № 1.491 | — | 103 |
| Маса напівфабрикату | — | 185 |
| Маса готових вареників | — | 200 |
| Сметана | 30 | 30 |
| або сметана | 20 | 20 |
| та цукор | 10 | 10 |
| Вихід: зі сметаною | — | 230 |
| зі сметаною та цукром | — | 230 |

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10—11 г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш масою 12—13 г і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолену воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Подають вареники зі сметаною, або зі сметаною та цукром.

1.449. ПРИСКАНЦІ (ОЛАДКИ) З ЯБЛУКАМИ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|--------------------------|-------------------|------------|
| Борошно пшеничне | 68 | 68 |
| Молоко | 65 | 65 |
| Яйця | $\frac{1}{4}$ шт. | 10 |
| Дріжджі | 2 | 2 |
| Цукор | 2 | 2 |
| Яблука свіжі | 43 | 30 |
| Олія | 10 | 10 |
| Маса смажених присканців | — | 150 |
| Сметана | 30 | 30 |
| або варення | 30 | 30 |
| або мед | 30 | 30 |
| Вихід | — | 180 |

У теплому молоці розчиняють цукор, сіль, дріжджі, додають борошно, яйця й перемішують до утворення однорідної маси. У тісто додають яблука, обчищені та нарізані скибочками, перемішують, дають тісту підійти, а потім смажують. Подають присканці зі сметаною або варенням, або медом.

1.450. ЛОКШИНА ДОМАШНЯ

| | | |
|-----------------------|---------------------|-----|
| Борошно пшеничне | 875 | 875 |
| Борошно на підпилення | 60 | 60 |
| Яйця | $6 \frac{1}{4}$ шт. | 250 |
| Вода | 175 | 175 |
| Сіль | 25 | 25 |

Вихід підсушеної локшини — 1000

У холодну воду вводять сирі яйця, сіль, перемішують, додають борошно (не нижче 1-го сорту) і замішують круте тісто, яке витримують 20—30 хв для набухання клейковини. Куски тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують на пласти завтовшки 1—1,5 мм. Пересипані борошном пласти тіста окладають один на одний, нарізують їх на смужки не ширше як 35—45 мм, які в свою чергу ріжуть уперек смужками не ширше як 3—4 мм або соломкою.

Локшину розкладають на посипані борошном столи шаром не більш як 10 мм і підсушують 2—3 год.

ГАЛУШКИ

Галушки приготівляють у різноманітному асортименті — з борошна, манних крупів, сиру, картоплі тощо.

Для галушок тісто розкачують на пласт завтовшки 1,5 см або у вигляді джгута й нарізують. Нарізані галушки кладуть у підсолений окріп і варять до готовності, тобто закінчують варіння тоді, коли галушки спливають наверх і прокиплять. Галушки після відціджування води заправляють маслом вершковим розтопленим, підсмаженим салом, підсмаженою на олії цибулею тощо.

| 1.451. ГАЛУШКИ В'ЯЗКІ (НАПІВФАБРИКАТ) | | |
|--|--------|-------------|
| | БРУТТО | НЕТТО |
| Борошно пшеничне | 640 | 640 |
| Борошно на підпилення | 40 | 40 |
| Яйця | 1 шт. | 40 |
| Молоко або вода | 320 | 320 |
| Сіль | 10 | 10 |
| Вихід | — | 1000 |

У просіяне борошно додають сирі яйця, сіль, розведені в холодній воді або молоці, й замішують тісто, яке витримують 20—30 хв для набування білків. Куски готового тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують на тонкий пласт і нарізають невеликими квадратами.

| 1.452. ГАЛУШКИ НАПІВВ'ЯЗКІ (НАПІВФАБРИКАТ) | | |
|---|-----------|-------------|
| Борошно пшеничне | 500 | 500 |
| Молоко або вода | 500 | 500 |
| Яйця | 1 1/2 шт. | 60 |
| Сіль | 10 | 10 |
| Вихід | — | 1000 |

У воду або молоко кладуть сіль і доводять до кипіння. У киплячу рідину, помішуючи, всипають половину борошна й заварюють тісто, яке, не перестаючи помішувати, прогрівають протягом 5—10 хв. Після цього масу охолоджують до 60—70°C, додають яйця, решту борошна й перемішують до одержання тіста напівв'язкої консистенції.

| 1.453. ГАЛУШКИ З МАСЛОМ АБО СМЕТАНОЮ, АБО СОУСОМ ГРИБНИМ | | |
|--|----|------------|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 150 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 170 |
| Маса готових галушок | — | 200 |
| Масло вершкове (для заправки) | 5 | 5 |
| Масло вершкове (для поливання) | 5 | 5 |
| або сметана | 30 | 30 |
| або соус № 1.377 | — | 50 |
| Вихід: з маслом | — | 210 |
| зі сметаною | — | 235 |
| із соусом | — | 255 |

Галушки в'язкі (напівфабрикат) варять у підсоленій воді до готовності, напівв'язкі напівфабрикат в окріп викладають ложкою (виїмкою). Готові галушки виймають шумівкою й заправляють маслом вершковим.

Під час подавання галушки поливають маслом вершковим або сметаною, або соусом грибним.

| 1.454. ГАЛУШКИ ІЗ САЛОМ ТА ЦИБУЛЕЮ | | |
|--|---|-----|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 150 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 170 |

| | БРУТТО | НЕТТО |
|----------------------------------|--------|------------|
| Маса готових галушок | — | 200 |
| Сало шпик | 39,6 | 38 |
| Цибуля ріпчаста | 50 | 42 |
| Маса цибулі пасерованої із салом | — | 50 |
| Вихід | — | 250 |

Галушки варять так, як указано в рец. № 1.453. Нарізану півкільцями цибулю пасерують на салі.
Подають галушки із цибулею, пасерованою на салі.

| 1.455. ГАЛУШКИ З ТВЕРДИМ СИРОМ | | |
|--|----|------------|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 110 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 125 |
| Маса готових галушок | — | 150 |
| Масло вершкове (для заправки) | 5 | 5 |
| Сир твердий | 52 | 50 |
| Масло вершкове або сметана | 5 | 5 |
| | 30 | 30 |
| Вихід: з маслом | — | 210 |
| зі сметаною | — | 235 |

Галушки варять так, як указано в рец. № 1.453.
Перед подаванням галушки посипають тертим сиром і поливають розігрітим маслом вершковим або сметаною.

| 1.456. ГАЛУШКИ ІЗ ШИНКОЮ | | |
|--|-----|------------|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 110 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 125 |
| Маса готових галушок | — | 150 |
| Шинка у формі, шинка в оболонці | 102 | 100 |
| Масло вершкове | 10 | 10 |
| Вихід | — | 250 |

Галушки (напівфабрикат) варять, змішують із підсмаженою дрібно нарізаною шинкою, поливають розтопленим маслом вершковим і прогрівають у духовій шафі.

| 1.457. ГАЛУШКИ ЗІ СВІЖИМИ ГРИБАМИ | | |
|--|-----|--------------------|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 150 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 170 |
| Маса готових галушок | — | 200 |
| Масло вершкове (для заправки) | 5 | 5 |
| Гриби білі свіжі | 71 | 54/35 ¹ |
| або печериці свіжі | 116 | 88/35 ¹ |

¹ Маса смажених грибів.

| | БРУТТО | НЕТТО |
|---------------------------------|--------|--------------------|
| Цибуля ріпчаста | 24 | 20/10 ¹ |
| Жир тваринний топлений харчовий | 8 | 8 |
| Вихід | — | 245 |

Підготовлені свіжі гриби (білі, печериці) обсмажують (рец. № 1.21), додають пасеровану цибулю й доводять до готовності.

Галушки (рец. № 1.453) варять, змішують із готовими грибами й прогрівають у духовій шафі.

1.458. ГАЛУШКИ З КАПУСТОЮ

| | | |
|--|-----|------------|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 75 |
| Маса готових галушок | — | 100 |
| Масло вершкове (для заправлення) | 5 | 5 |
| Капуста білокачанна свіжа | 156 | 125 |
| Масло вершкове | 10 | 10 |
| Цибуля ріпчаста | 24 | 20 |
| Маса тушкованої капусти | — | 100 |
| Вихід | — | 200 |

Капусту нарізують шапками, перемішують із сіллю, обсмажують і тушкують до готовності, додаючи бульйон. До готової капусти додають пасеровану цибулю, перець.

Галушки в'язкі (напівфабрикат) варять у підсоленій воді, заправляють маслом вершковим, перемішують із тушованою капустою й прогрівають у духовій шафі.

1.459. ГАЛУШКИ ІЗ СИРОМ

| | | |
|---|----------|------------|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 75 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 85 |
| Маса готових галушок | — | 100 |
| Масло вершкове (для заправлення) | 5 | 5 |
| Сир | 101 | 100 |
| Цукор | 20 | 20 |
| Маса готових галушок із сиром | — | 225 |
| Масло вершкове або сметана | 10 30 | 10 30 |
| Вихід: з маслом | — | 235 |
| зі сметаною | — | 255 |

Галушки варять, заправляють вершковим маслом. Сир протирають, додають сіль, цукор і з'єднують із галушками. Потім добре прогрівають у духовій шафі.

Перед подаванням поливають маслом вершковим або сметаною. Страву можна готувати без цукру, відповідно зменшивши вихід.

1.460. ГАЛУШКИ ІЗ СИРОМ ЗАПЕЧЕНІ

| | | |
|---|---|-----|
| Галушки в'язкі (напівфабрикат) № 1.451 | — | 75 |
| або галушки напівв'язкі (напівфабрикат) № 1.452 | — | 85 |
| Маса готових галушок | — | 100 |

¹ Маса пасерованої цибулі.

| | БРУТТО | НЕТТО |
|----------------------------------|----------------------|------------|
| Масло вершкове (для заправлення) | 3 | 3 |
| Масло вершкове (для змащування) | 3 | 3 |
| Сир | 101 | 100 |
| Цукор | 20 | 20 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Яйця | ¹ /10 шт. | 4 |
| Вихід | — | 230 |

Галушки варять, заправляють маслом вершковим, додають протертий сир, сіль, цукор, перемішують, викладають на змащену маслом порційну сковороду, заливають сметаною, змішаною з яйцями, й запікають у духовій шафі.

Галушки подають у тій самій сковороді, в якій вони запікались.

1.461. ГАЛУШКИ ГРЕЧАНІ ІЗ САЛОМ АБО ОЛІЄЮ

| | | |
|-------------------------|----------|------------|
| Борошно гречане | 70 | 70 |
| Вода | 50 | 50 |
| Маса напівфабрикату | — | 120 |
| Маса варених галушок | — | 150 |
| Цибуля ріпчаста | 48 | 40 |
| Сало шпик або олія | 36 30 | 35 30 |
| Маса підсмаженої цибулі | — | 50 |
| Вихід | — | 200 |

З гречаного борошна, додаючи сіль і воду, готують некруте тісто. Підготовлене тісто зкачують у вигляді джгута та нарізують на кусочки масою 10—15 г (галушки) і варять у підсоленій киплячій воді. Готові галушки відкидають на друшляк і змішують із ріпчастою цибулею, підсмаженою на салі або олії.

1.462. ЛАЗАНКИ ІЗ САЛОМ ТА СИРОМ

| | | |
|-------------------------------|---------------------|------------|
| Борошно пшеничне | 35 | 35 |
| Яйця | ¹ /4 шт. | 10 |
| Вода | 7 | 7 |
| Сіль | 1 | 1 |
| Маса лазанок (напівфабрикату) | — | 50 |
| Маса готових лазанок | — | 100 |
| Сало шпик | 30 | 29 |
| Маса підсмаженого сала | — | 25 |
| Сир | 61 | 60 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Вихід | — | 200 |

З борошна, яєць, води й солі замішують круте тісто, тонко розкачують, злегка підсушують, нарізують смужками й варять у підсоленій киплячій воді. Готові лазанки відкидають на друшляк, перемішують зі смаженим салом, протертим сиром, заливають сметаною й добре прогрівають у духовій шафі.

1.463. ЛАЗАНКИ З КАПУСТОЮ Й САЛОМ

| | | |
|------------------|---------------------|----|
| Борошно пшеничне | 35 | 35 |
| Яйця | ¹ /4 шт. | 10 |
| Вода | 7 | 7 |

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-------------------------------|--------|------------|
| Сіль | 1 | 1 |
| Маса лазанок (напівфабрикату) | — | 50 |
| Маса готових лазанок | — | 100 |
| Капуста тушкована № 1.334 | — | 80 |
| Сало шпик | 10,4 | 10 |
| Сало шпик (для заправки) | 13,5 | 13 |
| Вихід | — | 200 |

Лазанки (напівфабрикат), підготовлені за рец. № 1.462, відварюють у підсоленій воді, змішують із тушеною капустою й нарізаним кубиками підсмаженим салом.

Під час подавання лазанки заправляють підсмаженим салом.
Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.464. ТІСТО ДЛЯ ГАЛУШОК

| | | |
|-----------------------------------|-----------|------------------|
| Борошно пшеничне | 720 | 720 ¹ |
| Яйця | 1 1/2 шт. | 60 ² |
| Кефір або молоко кисле | 275 | 275 |
| Гідрокарбонат натрію (сода питна) | 1,2 | 1,2 |
| Сіль | 12 | 12 |
| Вихід | — | 1000 |

У борошно додають соду, кефір або кисле молоко, вводять яйця, сіль, замішують тісто й залишають для набування білків.

1.465. ГАЛУШКИ, ФАРШИРОВАНІ М'ЯСНИМ ФАРШЕМ АБО ФАРШЕМ ІЗ ПЕЧІНКИ (ЛІВЕРНИМ)

| | | |
|--------------------------------|----|------------|
| Тісто для галушок № 1.464 | 90 | 90 |
| Фарш № 1.484 або фарш № 1.485 | 90 | 90 |
| Борошно на підпилення | 3 | 3 |
| Маса напівфабрикату | — | 180 |
| Маса готових галушок | — | 200 |
| Масло вершкове (для заправки) | 5 | 5 |
| Масло вершкове (для поливання) | 5 | 5 |
| Петрушка (зелень) | 4 | 3 |
| Вихід | — | 210 |

Тісто розкачують у вигляді валиків, нарізують на кусочки масою 13—15 г, тонко розкачують, кладуть на кожний фарш і формують у вигляді кульок.

Галушки кладуть у киплячу підсолену воду й варять при слабкому кипінні 6—8 хв. Готові галушки виймають, дають стекти воді, викладують у посуд і заправляють маслом вершковим.

Під час подавання галушки поливають маслом вершковим, посипають дрібно нарізаною зеленню.

¹ З вказаної в рецептурі кількості борошна 1—1,5 % використовують на підпилення.
² У тому числі 10 г — для змащення тіста під час формування галушок із фаршами.

МЛИНЦІ Й МЛИНЧИКИ

Млинці випікають найчастіше із дріжджового тіста, підготовленого опарним способом із пшеничного або гречаного борошна, або їх суміші. Випікають млинці з різними приправами: дрібно нарізаною зеленою цибулею, січеними вареними яйцями тощо.

Опару для млинців ставлять за 3—4 год до їх випікання, тобто з урахуванням часу на випікання й подавання їх до столу, бо млинці випікають відразу, як тільки тісто стане готовим. Якщо тісту дати перестоятись, то смакові властивості млинців погіршаться.

Подавати млинці на стіл треба гарячими. До млинців подають розігріте вершкове й топлене масло, сметану, сир, бринзу тощо.

Млинчики готують також із прісного тіста з різними начинками: м'ясом, лівером, капустою, сиром, варенням тощо.

1.466. МЛИНЧИКИ СМАЖЕНІ (НАПІВФАБРИКАТ)

| | БРУТТО | НЕТТО |
|--|--------|-------------|
| Борошно пшеничне | 416 | 416 |
| Молочко або вода | 1040 | 1040 |
| Яйця | 2 шт. | 80 |
| Цукор | 25 | 25 |
| Сіль | 8 | 8 |
| Маса тіста | — | 1538 |
| Сало шпик | 20,8 | 20 |
| або кулінарний жир, або жир тваринний топлений харчовий, або олія | 16 | 16 |
| Вихід | — | 1000 |

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми) всипають борошно й збивають до одержання однорідної маси, поступово додаючи решту молока або води. Готове рідке тісто (вологість 66%) проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковородах діаметром 24—25 см.

Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні й обсмажують з одного боку, після чого млинчики знімають і охолоджують.

1.467. МЛИНЧИКИ З М'ЯСНИМ АБО ПЕЧІНКОВИМ, АБО КАПУСТЯНИМ ФАРШЕМ

| | 1-й варіант | | 1-й варіант | |
|-----------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Млинчики (напівфабрикат) № 1.466 | — | 125 | — | 100 |
| Фарш № 1.484 або фарш № 1.485 | — | 69 | — | — |
| або фарш № 1.486 | — | — | — | 94 |
| Маса напівфабрикату | — | 194 | — | 194 |
| Маргарин або кулінарний жир | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Маса смажених млинчиків із фаршем | — | 175 | — | 175 |
| Масло вершкове або маргарин | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Вихід | — | 185 | — | 185 |

На підсмажену поверхню млинчика кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутних плоских пиріжків, обсмажують з обох боків на розігрітих жиром листах або сковородах до утворення рум'яної кірочки й ставлять у духову шафу на 5—6 хв.

Подають млинчики по 2 шт. на порцію, поливають маслом вершковим або маргарином.

1.468. МЛИНЧИКИ З ГАРБУЗОВИМ ФАРШЕМ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------------|----------|--------------------|
| Млинчики (напівфабрикат) № 1.466 | — | 100 |
| Для фаршу: | | |
| Гарбузи | 81 | 57/47 ¹ |
| Цукор | 5 | 5 |
| Масло вершкове | 5 | 5 |
| Маса фаршу | — | 50 |
| Маса напівфабрикату | — | 150 |
| Маргарин | 6 | 6 |
| або кулінарний жир | 5 | 5 |
| Маса смажених млинчиків із фаршем | — | 135 |
| Рафінадна пудра | 5 | 5 |
| Вихід | — | 140 |

На смажену поверхню млинчика кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутних плоских пиріжків, смажать з обох боків на розігрітих із жиром листах або сковородах до утворення рум'яної кірочки й ставлять у духову шафу на 2—3 хв.

Для приготування фаршу очищений гарбуз подрібнюють, припускають із маслом вершковим і заправляють цукром.

Подають млинчики по 2 шт. на порцію, посипають рафінадною пудрою.
Запропоновано кухарями Донецької області.

1.469. МЛИНЦІ НА КИСЛОМУ МОЛОЦІ

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------|
| Борошно пшеничне | 70 | 70 |
| Яйця | ¹ / ₈ шт. | 5 |
| Кисле молоко або кефір | 120 | 120 |
| Цукор | 5 | 5 |
| Гідрокарбонат натрію (сода питна) | 0,05 | 0,05 |
| Сіль | 1,5 | 1,5 |
| Маса тіста | — | 195 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Маса смажених млинців | — | 150 |
| Масло вершкове | 10 | 10 |
| або сметана | 20 | 20 |
| Вихід: з маслом | — | 160 |
| зі сметаною | — | 170 |

У кисле молоко або кефір додають яйця, соду, борошно, цукор, сіль, добре вимішують, ставлять у тепле місце на 25—30 хв і перемішують.

Млинці випікають з обох боків на нагрітих чавунних сковородах, змащених жиром; товщина млинців має бути не менш як 3 мм.

Подають млинці по 3 шт. на порцію з маслом вершковим або сметаною.

1.470. МЛИНЦІ З ГРЕЧАНОГО ТА ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА

| | | |
|------------------|---------------------------------|----|
| Борошно пшеничне | 33 | 33 |
| Борошно гречане | 33 | 33 |
| Яйця | ¹ / ₄ шт. | 10 |
| Цукор | 3 | 3 |

¹ Маса припущених гарбузів.

| | БРУТТО | НЕТТО |
|--|----------|------------|
| Маргарин | 3 | 3 |
| Молоко або вода | 120 | 120 |
| Дріжджі | 4 | 4 |
| Сіль | 1,5 | 1,5 |
| Маса тіста | — | 195 |
| Жир тваринний топлений харчовий або олія | 4 | 4 |
| або маргарин | 5 | 5 |
| Маса смажених млинців | — | 150 |
| Масло вершкове | 10 | 10 |
| або сметана | 20 | 20 |
| Вихід: з маслом | — | 160 |
| зі сметаною | — | 170 |

У невеликій кількості води або молока розчиняють сіль, цукор, додають попередньо розведені дріжджі, суміш пропіджують, з'єднують із рештою молока або води, підігрітих до температури 35—40°C, додають пшеничне та гречане борошно, яйця й перемішують до утворення однорідної маси, потім вводять розтоплений жир і знову перемішують до утворення однорідної маси. Замішане тісто залишають у теплому місці (25—35°C) на 3—4 год. У процесі бродіння тісто перемішують.

Млинці випікають з обох боків на нагрітих чавунних сковородах, змащених жиром, товщина млинців має бути не менш як 3 мм.

Подають млинці по 3 шт. на порцію з маслом вершковим або сметаною.

1.471. МЛИНЧИКИ "ЛАСУНЧИК"

| | | |
|-----------------------------------|----------|------------|
| Млинчики (напівфабрикат) № 1.466 | — | 100 |
| Фарш № 1.489 | — | 67 |
| Маса напівфабрикату | — | 167 |
| Маргарин | 6 | 6 |
| Маса смажених млинчиків із фаршем | — | 150 |
| Соус № 1.394 | — | 50 |
| Вихід | — | 200 |

Млинчики готують за рец. № 1.467.

Подають млинчики по 2 шт. на порцію, поливаючи шоколадним соусом.

1.472. МЛИНЧИКИ ПОЛІСЬКІ (НАПІВФАБРИКАТ)

| | | |
|----------------------|----------|-------------|
| Борошно пшеничне | 200 | 200 |
| Крохмаль картопляний | 220 | 220 |
| Молоко | 1000 | 1000 |
| Яйця | 2 шт. | 80 |
| Цукор | 30 | 30 |
| Сіль | 8 | 8 |
| Маса тіста | — | 1538 |
| Сало шпик | 20,8 | 20 |
| Вихід | — | 1000 |

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно, крохмаль і збивають суміш до однорідної маси, поступово додаючи решту молока. Готове рідке тісто пропіджують. Млинчики випікають за рец. № 1.466.

| 1.473. МЛИНЧИКИ ПОЛІСЬКІ | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------------|--------|-------|
| Млинчики (напівфабрикат) № 1.472 | — | 100 |
| Фарш № 1.480 | — | 89 |
| Маса напівфабрикату | — | 189 |
| Маргарин | 12 | 12 |
| або кулінарний жир | 10 | 10 |
| Маса смажених млинчиків із фаршем | — | 170 |
| Масло вершкове або маргарин | 10 | 10 |
| або сметана | 30 | 30 |
| Вихід: з маслом або маргарином | — | 180 |
| зі сметаною | — | 200 |

Готують і подають млинчики за рец. № 1.467.

| 1.474. КОРОВАЙ ІЗ МЛИНЧИКІВ ІЗ М'ЯСНИМ ФАРШЕМ | БРУТТО | НЕТТО |
|--|--------|-------|
| Млинчики (напівфабрикат) № 1.466 | — | 100 |
| Фарш № 1.484 | — | 67 |
| Маса напівфабрикату | — | 167 |
| Маргарин (для змащування короваю) | 3 | 3 |
| Маргарин (для змащування форм) | 2 | 2 |
| Маса запеченого короваю | — | 150 |
| Масло вершкове або маргарин | 10 | 10 |
| Вихід | — | 160 |

Круглу форму діаметра 24—26 см змащують маргарином, кладуть млинчик, на нього рівномірно кладуть фарш, зверху знову млинчик і так 5—6 парів, верхній млинчик змащують маргарином і запікають у духовій шафі 5—7 хв. Готовий коровай нарізують на порції й подають із маслом вершковим або маргарином.

| 1.475. КОРЖІ З МАКОМ | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------|
| Борошно пшеничне | 65 | 65 |
| Молоко або вода | 25 | 25 |
| Яйця | ¹ / ₁₀ шт. | 4 |
| Маргарин | 6 | 6 |
| Мед | 3 | 3 |
| Мак | 2 | 2 |
| Гідрокарбонат натрію (сода питна) | 0,1 | 0,1 |
| Маса напівфабрикату | — | 100 |
| Мак | 20 | 20 |
| Вода | 30 | 30 |
| Мед | 20 | 20 |
| Вихід: | — | 150 |

У просіяне борошно вливають розчинені в молоці або воді сіль і соду, додають яйця, розм'якшений маргарин, мед, протертий мак і замішують тісто. Потім тісто тонко розкачують (завтовшки 0,5 см), викладають на змащений маргарином лист, роблять неглибокі надрізи у вигляді квадратів (2,5x2,5 см), проколюють у кількох місцях і випікають.

Промитий мак засипають у киплячу воду і, помішуючи, доводять до кипіння. Потім мак відкидають на густе сито, після чого розтирають. Підготовлений мак разом із медом розводять кип'яченою водою.

Охолоджені коржі розділяють по надрізах, поливають розведеним водою маком і перемішують.

| 1.476. СОЧНИКИ | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------|
| Борошно пшеничне | 60 | 60 |
| Маргарин | 20 | 20 |
| Яйця | ¹ / ₁₀ шт. | 4 |
| Цукор | 10 | 10 |
| Гідрокарбонат натрію (сода питна) | 0,2 | 0,2 |
| Молоко або вода | 20 | 20 |
| Маса тіста | 102 | 100 |
| Сир | 15 | 15 |
| Цукор | ¹ / ₁₀ шт. | 4 |
| Яйця | — | 115 |
| Маса фаршу | — | 225 |
| Маса напівфабрикату | — | 200 |
| Маса випечених сочників | 30 | 30 |
| Сметана | — | 230 |
| Вихід: | — | 230 |

У теплом молоці або воді розчиняють цукор, сіль, соду, додають борошно, яйця, маргарин і замішують тісто, залишають його на 20—30 хв для набухання клейковини.

Готове тісто розкачують довгою смужкою завширшки 4—5 см і завтовшки 0,5 см. На половину розкачаного тіста вздовж викладають протертий сир, змішаний із цукром, яйцями й сіллю, покривають другою половиною, краї заціпують і тісто з фаршем нарізують кусочками завдовжки 4—5 см. Підготовлені напівфабрикати випікають у духовій шафі.

Подають сочники зі сметаною.

| 1.477. ВЕРТУН З ЯБЛУКАМИ | БРУТТО | НЕТТО |
|---------------------------------|---------------------------------|-------|
| Борошно пшеничне | 335 | 335 |
| Вода | 165 | 165 |
| Сіль | 5 | 5 |
| Яйця (жовтки) | ³ / ₄ шт. | 12 |
| Цукор | 5 | 5 |
| Олія | 15 | 15 |
| Маса тіста | — | 525 |
| Для фаршу: | | |
| Яблука свіжі | 858 | 600 |
| Цукор | 50 | 50 |
| Сухарі | 70 | 70 |
| Кориця | 1,5 | 1,5 |
| Маса фаршу | — | 700 |
| Маса напівфабрикату | — | 1225 |
| Маргарин (для змащування листа) | 2 | 2 |
| Яйця для змащування виробу | ³ / ₄ шт. | 30 |
| Рафінадна пудра | 10 | 10 |
| Вихід: | — | 1000 |

Замішують прісне тісто, додаючи жовтки яєць, цукор та половину норми олії, накривають його щільно серветкою й залишають на 30—40 хв. Потім тісто розкачують на шар завтовшки 1—1,5 см, змащують олією, перекладають на посипаний борошном рушник та розтягують на всі боки до товщини 1 мм, після чого збризкують олією.

На половину підготовленого шару тіста викладають обчищені нарізані скибочками яблука, посипані цукром, сухарями та корицею, і за допомогою рушника скручують у вигляді рулету, починаючи з боку, покритого фаршем.

Напівфабрикат змащують яйцями, проколюють у кількох місцях та випікають. Готовий вертун нарізують на порції масою 100 г і посипають рафінадною пудрою.

ФАРШІ

У розділі наведено рецептури фаршів із картоплі, сиру, м'яса, субпродуктів, овочів. Ці фарші призначені для приготування виробів із борошна.

Норми витрат продуктів у рецептурах вказані на 1 кг виходу фаршу з урахуванням втрат при порціюванні: 1% — для м'ясних, овочевих, сирних і 1,5% — для ліверних, яблучних, ягідних фаршів.

Фарші необхідно приготувати в невеликій кількості, у міру їх реалізації. Готові фарші зразу ж охолоджують, не допускаючи замерзання.

1.478. ФАРШ КАРТОПЛЯНИЙ ЗІ ШКВАРКАМИ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|-----------------------------------|----------|----------------------|
| Картопля | 1045 | 784/760 ¹ |
| Цибуля ріпчаста | 250 | 210 |
| Сало шпик | 198 | 190 |
| Маса цибулі, пасерованої із салом | — | 250 |
| Сіль | 10 | 10 |
| Вихід | — | 1000 |

Обчищену картоплю варять, відвар повністю зливають, потім картоплю гарячою протирають і змішують із цибулею, пасерованою на салі.

1.479. ФАРШ ІЗ СИРУ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)

| | 990 | 980 |
|--------------|----------------------------------|-------------|
| Сир | ⁹ / ₁₀ шт. | 36 |
| Яйця | 10 | 10 |
| Сіль | — | — |
| Вихід | — | 1000 |

Сир протирають, додають яйця, сіль і все ретельно перемішують.

1.480. ФАРШ ІЗ СИРУ

| | 1-й варіант | | 2-й варіант | |
|--------------|-----------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Сир | 808 | 800 | 909 | 900 |
| Яйця | 2 ¹ / ₂ шт. | 100 | ⁹ / ₁₀ шт. | 36 |
| Цукор | 80 | 80 | 90 | 90 |
| Родзинки | 51 | 50 | — | — |
| Вихід | — | 1000 | — | 1000 |

Сир протирають, додають яйця, цукор, промиті, пропарені родзинки (1-й варіант) і все ретельно перемішують.

¹ Маса вареної картоплі.

1.481. ФАРШ ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ ТА КАРТОПЛІ

| | БРУТТО | НЕТТО |
|---------------------------------|----------|----------------------|
| Капуста білокачанна свіжа | 834 | 667 |
| Жир тваринний топлений харчовий | 40 | 40 |
| Маса готової капусти | — | 500 |
| Картопля | 564 | 423/410 ¹ |
| Цибуля ріпчаста | 238 | 200/100 ² |
| Жир тваринний топлений харчовий | 30 | 30 |
| Сіль | 10 | 10 |
| Вихід | — | 1000 |

Свіжу обчищену й промиту капусту шаткують, перетирають із сіллю, потім кладуть шаром не більш як 3 см на лист із розтопленим жиром і смажать до готовності в духовій шафі при температурі 180—200°C. Готову капусту охолоджують.

Якщо свіжа капуста гірчить, то її попередньо бланширують протягом 3—5 хв, відкидають на друшляк, обсушують, а потім обсмажують. Свіжу капусту, часто помішуючи, можна обсмажити на плиті.

Обчищену картоплю варять у воді або на парі до готовності. Варену портерту картоплю й капусту з'єднують, додають пасеровану цибулю й перемішують.

1.482. ФАРШ ІЗ КВАСОЛІ ТА КАРТОПЛІ З МАКОМ

| | 156 | 140/250 ³ |
|--------------|----------|----------------------|
| Квасоля | 550 | 412/400 ³ |
| Картопля | 300 | 300 |
| Мак | 30 | 30 |
| Цукор | — | — |
| Вихід | — | 1000 |

Варені квасолі й картоплю протирають гарячими, обпарений і промитий мак розтирають, змішують із квасолею та картоплею, солять, додають цукор.

Цей фарш використовують у теплом стані.

1.483. ФАРШ ІЗ СИРУ З КРОПОМ

| | 838 | 830 |
|----------------|-----------------------------------|-------------|
| Сир | 45 | 45 |
| Масло вершкове | 2 ¹ / ₄ шт. | 90 |
| Яйця | 81 | 60 |
| Кріп (зелень) | 10 | 10 |
| Сіль | — | — |
| Вихід | — | 1000 |

Сир протирають, додають яйця, масло вершкове, дрібно нарізаний кріп, сіль і все перемішують.

1.484. ФАРШ М'ЯСНИЙ

| | 1445 | 1234 |
|--------------------------------|------|------|
| Свинина (котлетне м'ясо) | 1789 | 1320 |
| або яловичина (котлетне м'ясо) | — | — |

¹ Маса вареної картоплі.

² Маса пасерованої цибулі.

³ Маса вареної квасолі та картоплі.