

Для української кухні властиве широке використання яєць для приготування як самостійних страв — різних яєчень, так і борошняних та солодких страв.

Україна багата різноманітними плодами й ягодами. Вони є основою або складником більшості солодких страв. Найбільш поширені компоти (узвари) із сушених плодів і ягід у різноманітних поєднаннях. Готують також киселі (плодово-ягідні, молочні), фруктові бабки, ягідні желе, фаршировані печені яблука та інші страви.

Гарячі напої у вигляді чаю готують як традиційними способами, так і настоюванням лікарських трав — м'яти перцевої, звіробю, липового цвіту та інших сумішей.

Прохолодні напої виготовляють із плодових, ягідних, овочевих (морквяного, бурякового) соків.

Із прянощів і приправ на Україні використовують як свої — цибулю, часник, кріп, м'яту перцеву, червоний перець, так і привізні — лавровий лист, чорний перець і корицю (для солодких страв). Як приправу до м'ясних, холодних і овочевих страв широко застосовують оцет, гірчицю, хрін.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

До холодних страв належать салати, закуски овочеві, з риби, м'яса, яєць та інші кулінарні вироби, які вживають холодними. Для приготування їх використовують свіжі, солоні та мариновані овочі, фрукти й ягоди, яйця, м'ясо, рибу, гастрономічні товари — масло, сир, рибні та ковбасні вироби; молочні продукти — сир, сметану, молоко; круп'яні продукти тощо.

Рецептури холодних страв в основному розроблено на вихід 1 кг маси готової страви.

Відомості про кулінарну обробку продуктів наведено у вступній частині до кожної групи страв.

Норми закладки овочів, плодів і зелені на салати, гарніри до холодних страв можуть бути збільшені або зменшені, а також замінені іншими аналогічними продуктами за умови збереження норми виходу страви.

Соуси, рекомендовані до страв, можуть бути замінені іншими, які підходять за смаком. Передбачено використання майонезу промислового виробництва.

Витрати солі, спецій, а також салату, зеленої цибулі, петрушки, кропу для оформлення страв у рецептурах не вказано.

На одну порцію страви встановлено такі норми витрат (нетто), г: солі — 2—3, перцю чорного меленого — 0,02, перцю горошком — 0,05, лаврового листу — 0,01, салату або зеленої цибулі — 5—10, зелені кропу або петрушки — 2—3.

Холодні страви оформлюють не тільки продуктами, які входять до складу страви, а й різноманітними видами зелені, свіжими огірками, помідорами, лимонами, яйцями тощо.

САЛАТИ Й ОВОЧЕВІ ЗАКУСКИ

Салати й овочеві закуски готують з різноманітних овочів, грибів, зелені, в окремі додають також м'ясені та рибні продукти, птицю — варені або смажені, сир, яйця, крупи, горіхи, фрукти та ягоди.

Салати та овочеві закуски подають як самостійні страви, а також використовують як гарніри до м'ясних і рибних виробів.

Найдоцільнішою нормою подачі салатів є 100 г на порцію, але вона може бути збільшена або зменшена на вимогу споживача.

Усі продукти, які використовуються для приготування салатів і овочевих закусок, обробляють згідно з вимогами Санітарних правил.

Картоплю, овочі перебирають, миють. Картоплю, буряки, моркву для салатів варять у шкірці, а потім очищують. Картоплю й коренеплоди варять у воді або на парі. Під час варіння у воді картоплю та овочі заливають окропом і варять при слабкому кипінні, у такому разі краще зберігаються вітаміни. За наявності на підприємствах громадського харчування пароварочного обладнання для покращення якості салатів та інших холодних страв картоплю для них варять на парі очищеною.

Перець солодкий перед використанням миють, вирізують м'якоть навколо стебла та видаляють її разом із насінням. Перець для салатів обшпарюють окропом та тонко нарізують.

Салат, шпинат, зелену цибулю, зелень петрушки, селери, кропу перебирають, видаляють сторонні домішки та промивають у великій кількості води.

Ріпчасту цибулю очищують, відрізають денце й зав'язь, видаляють суші листки, потім нарізують кільцями, півкільцями або шинкують.

Білокачанну та червонокачанну капусту після видалення верхніх пошкоджених листків миють, розрізують на дві або чотири частини, вирізують кача та подрібнюють.

Квашену капусту перебирають, крупні куски додатково подрібнюють. Якщо капуста надто кисла, то її промивають у холодній воді та віджимають.

У цвітної капусти відрізають листя, зачищують пошкоджені місця та кладуть її у підсолону воду на 15—20 хв. Великі суцвіття ділять на 2—4 частини. Варять у киплячій підсолоній воді.

Свіжі та солоні огірки миють, огірки з твердою шкіркою очищують. Для деяких страв солоні огірки очищують від шкірки та насіння. Підготовлені огірки нарізують кружальцями, скибками, кубиками тощо. Парникові та ранні огірки від шкірки не очищують, у цьому разі відповідно зменшують їх закладку.

Спаржу очищують від шкірки, миють, зв'язують у пучки та варять у підсолоній воді; охолоджують у тій самій воді. Для салатів спаржу нарізують брусочками завдовжки 1—2 см.

Помідори свіжі миють, вирізують місце прикріплення плодоніжки та нарізують кружальцями, скибками або подають цілими. Солоні помідори миють та нарізують скибками або подають цілими. Для фарширування помідорів вирізують верхню частину із плодоніжкою й м'якоть приблизно на третину глибини, а з решти видаляють насіння разом із соком.

У червоного й білого редису відрізають рештки бадилля й корені, миють а у білого, крім того, зрізують і шкірочку. Підготовлений редис нарізують скибочками або подають цілим.

Гарбузи миють, зрізують плодоніжку, розрізують на декілька частин, видаляють насіння, зрізують тонкий шар шкірочки і нарізують кубиками або часточками.

Кабачки миють і зрізують із них шкірку. Нарізують кабачки кружальцями або скибочками. У кабачків, які використовують для фарширування, верхній частині видаляють частину м'якоті з насінням.

Баклажани чистять, нарізують скибочками або кружальцями, солять і залишають на 10—15 хв, щоб позбутися гіркоти, потім промивають.

Яблука миють, очищують від шкірочки й видаляють серцевину.

Сушені гриби перебирають, миють, заливають холодною водою та залишають для набухання на 3—4 год, потім варять у тій самій воді при слабкому кипінні 1,5—2 год. Солоні або мариновані гриби промивають.

Квасолі перебирають, миють, замочують протягом 5—6 год і потім варять

Під час приготування салатів необхідно дотримуватись таких основних правил:

— продукти для салатів мають бути попередньо охолоджені до температури від +8 до +10°C;

— овочеві набори для салатів із варених овочів можна підготовляти заздалегідь (за 1—2 год до подавання) та зберігати в холодному приміщенні, а салати із свіжих овочів треба готувати тільки порціями за потребою.

Заправляти салати треба безпосередньо перед подаванням, щоб їхні смак та зовнішній вигляд не погіршувались.

1. САЛАТ ІЗ ШПИНАТУ	БРУТТО	НЕТТО
Шпинат	1095	810
Сметана	200	200
або соус № 1.379, 1.380, 1.384	—	200
Вихід	—	1000

Перебраний і промитий шпинат нарізують і заправляють сметаною або майонезом, або соусом майонез із сметаною, салатною заправкою.

2. САЛАТ "ТРАВНЕВИЙ"		
Редис червоний із бадиллям	571	360
або редис червоний обрізний	387	360
або редис білий із бадиллям	720	360
Щавель	197	150
Горошок зелений консервований	231	150
Цибуля зелена	125	100
Яйця	2 1/2 шт.	100
Сметана	150	150
Вихід	—	1000

Редис червоний без бадилля, а білий ще й без шкірочки нарізують скибочками. Перебраний і промитий щавель дрібно нарізують, змішують із редисом, шаткованою зеленою цибулею, зеленим горошком і частиною посіченого яйця. Салат викладають гіркою, поливають сметаною, прикрашають вареним яйцем і зеленню.

3. САЛАТ ІЗ РЕДИСУ Й ОГІРКІВ		
Редис червоний із бадиллям	635	400
або редис білий із бадиллям	800	400
Огірки свіжі	326	310
Цибуля зелена	125	100
Соус № 1.384	—	200
або сметана	200	200
Вихід	—	1000

Огірки, редис червоний без бадилля, а білий ще й без шкірочки нарізують скибочками і змішують із дрібно нарізаною зеленою цибулею. Салат заправляють салатною заправкою або сметаною.

1.4. САЛАТ ІЗ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ	БРУТТО	НЕТТО
Перець солодкий	1080	810
Соус № 1.379, 1.384	—	200
Вихід	—	1000

Підготовлений перець нарізують соломкою й заправляють салатною заправкою або соусом майонез.

1.5. САЛАТ "ПОЛОНІНСЬКИЙ"		
Помідори свіжі	294	250
Огірки свіжі ¹	188	150
Перець солодкий	160	120
Цибуля зелена	125	100
Капуста білокачанна свіжа	496	250 ²
Оцет 9%-й	30	30
Цукор	10	10
Олія	100	100
Вихід	—	1000

Підготовлені помідори нарізують кружальцями, огірки — тонкими скибочками, солодкий перець, зелену цибулю й капусту шаткують. Капусту перетворюють із сіллю, сік зливають. Овочі, крім помідорів, заправляють оцтом, цукром, олією, перемішують, додають нарізані помідори.

Під час подавання салат викладають гіркою й оформлюють солодким перцем.

1.6. САЛАТ "ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ"		
Помідори свіжі	247	210
Огірки свіжі	188	150
Цибуля ріпчаста	60	50
Капуста білокачанна свіжа	397	200
Перець солодкий	67	50
Гриби мариновані	122	100
Яйця	1 1/4 шт.	50
Соус № 1.384	—	200
Вихід	—	1000

Помідори нарізують кружальцями, обчищені огірки — скибочками, цибулю ріпчасту — півкільцями, капусту й солодкий перець шаткують, мариновані гриби промивають, великі — розрізують навпіл. Капусту перемішують із сіллю. Овочі перемішують і заправляють салатною заправкою. Салат прикрашають маринованими грибами, вареним яйцем та іншими продуктами, що входять до складу страви.

1.7. САЛАТ "АСОРТІ"		
Помідори свіжі	247	210
Огірки свіжі	250	200

¹ Тут і далі в розділі передбачено використання огірків обчищених. Парникові ранні огірки від шкірки не обчищають і відповідно зменшують їх закладку.

² Маса перетертої із сіллю капусти.

	БРУТТО	НЕТТО
Морква	126	100 ¹
Буряки	128	100 ¹
Горошок зелений консервований	154	100
Цибуля зелена	125	100
або цибуля ріпчаста	119	100
Соус № 1.379, 1.380, 1.384	—	200
Вихід	—	1000

Помідори нарізують скибочками, обчищені огірки, варені обчищені моркву й буряки — кубиками. Овочі перемішують, додаючи горошок, частину дрібно нарізаної цибулі, заправляють салатною заправкою або соусами майонез, майонез із сметаною. Перед подаванням посипають нарізаною цибулею.

1.8. САЛАТ ІЗ ПОМІДОРІВ З БОБОВИМИ

Помідори свіжі	482	410
Квасоля	97	96/200 ²
або горошок зелений консервований	308	200
Цибуля зелена	125	100
або цибуля ріпчаста	119	100
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100
Соус № 1.379, 1.380, 1.384	—	200
або сметана	200	200
Вихід	—	1000

Нарізані часточками помідори змішують із вареною квасолею або зеленим горошком, дрібно нарізаною цибулею, посіченими яйцями, заправляють салатною заправкою або соусами майонез, майонез із сметаною чи сметаною.

1.9. САЛАТ ІЗ БАКЛАЖАНІВ І ПОМІДОРІВ

Баклажани	525	446/410 ³
Помідори свіжі	353	300
Цибуля ріпчаста	119	100
Соус № 1.379, 1.380, 1.384	—	200
або сметана	200	200
Вихід	—	1000

Підготовлені баклажани нарізують скибочками, варять у підсоленій воді 10—12 хв і охолоджують, додають нарізані часточками помідори, нарізану цибулю, перемішують, заправляючи салатною заправкою або соусами майонез, майонез із сметаною чи сметаною.

1.10. САЛАТ ІЗ ЧЕРВОНОКАЧАННОЇ КАПУСТИ ТА ЯБЛУК

Капуста червонокочанна свіжа	765	410
Яблука свіжі	286	200
Цибуля ріпчаста	238	200
Соус № 1.384	—	200
Вихід	—	1000

¹ Маса варених обчищених буряків і моркви.

² Маса вареної квасолі.

³ Маса варених баклажанів.

Шатковану червонокочанну капусту перемішують із сіллю. Потім капусту змішують із шаткованими яблуками, обчищеними від шкірочки, без серцевини, нарізаною півкільцями цибулею й поливають салатною заправкою.

1.11. САЛАТ ІЗ БІЛОКАЧАННОЇ КАПУСТИ ТА ЯБЛУК

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	814	410
Яблука свіжі	227	200
Цибуля зелена	125	100
або цибуля ріпчаста	119	100
Цукор	20	20
Оцет 9%-й	30	30
Сметана	150	150
Вихід	—	1000

Капусту шаткують, перемішують із сіллю. Яблука без серцевини нарізують соломкою, збризкують оцтом, щоб запобігти потемнінню, змішують із капустою, нарізаною цибулею, заправляють сметаною, цукром.

1.12. САЛАТ "ОСІННІЙ"

Капуста білокачанна свіжа	813	410
Яблука свіжі	286	200
Морква	125	100
Перець солодкий	133	100
Сметана	200	200
Цукор	2	2
Кислота лимонна	1	1
Вихід	—	1000

Білокачанну капусту нарізують соломкою, перемішують із сіллю. Яблука обчищені від шкірочки, без серцевини, моркву й перець нарізують соломкою, змішують із капустою, заправляють сметаною, цукром, лимонною кислотою розведеною водою. Салат можна заправити салатною заправкою.

1.13. САЛАТ "ДНІСТЕР"

Капуста білокачанна свіжа	708	567/510 ¹
Оцет 9%-й	30	30
Цукор	10	10
Ковбаса напівкопчена (одеська, таллінська або інша)	124	120
Горошок зелений консервований	122	120
Цибуля ріпчаста	154	100
або цибуля зелена	60	50
Соус № 1.379	63	50
Яйця	—	150
	1 ¹ / ₄ шт.	50
Вихід	—	1000

Білокачанну капусту шаткують, прогривають з оцтом, сіллю, охолоджують і заправляють цукром. Потім капусту змішують із частиною ковбаси.

¹ Маса шаткованої прогрітої капусти.

нарізаної дрібними кубиками або соломкою, зеленим горошком, шаткованою цибулею, заправляють соусом майонез і перцем.

Перед подаванням салат оформлюють вареними яйцями, ковбасою.

1.14. САЛАТ ІЗ КАПУСТИ З БОБОВИМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	814	651/410 ¹
або капуста цвітна	877	456/410 ²
Квасоля	97	96/200 ²
або горошок зелений консервований	308	200
Цибуля зелена	125	100
або цибуля ріпчаста	119	100
Сметана	200	200
або соус № 1.379, 1.380, 1.384	—	200
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100

Вихід — 1000

Розділену на суцвіття цвітну капусту варять і охолоджують. При використанні білокачанної капусти її шаткують і перетирають із сіллю. Квасоллю варять. Капусту змішують з охолодженою вареною квасолею або зеленим горошком, нарізаною цибулею, заправляють сметаною або салатною заправою, соусами майонез, майонез із сметаною.

Салат перед подаванням посипають розтертими жовтками зварених круто яєць і прикрашають січеними білками.

1.15. САЛАТ "УКРАЇНСЬКИЙ"

Картопля	185	135 ³
Огірки свіжі	281	225
або огірки солоні	281	225
Морква	158	125 ³
Яблука свіжі	179	125
Горошок зелений консервований	154	100
Цибуля ріпчаста	119	100
або цибуля зелена	125	100
Соус № 1.379, 1.380, 1.384	—	200
або сметана	200	200

Вихід — 1000

Підготовлені моркву та картоплю варять і очищують. У свіжих або солоних огірків очищують шкірку, з яблук видаляють серцевину й очищують їх. Овочі та яблука нарізують дрібними кубиками, змішують із зеленим горошком, дрібно нарізаною цибулею й поливають салатною заправою або соусами майонез, майонез із сметаною чи сметаною.

1.16. САЛАТ "ЧЕРНІГІВСЬКИЙ"

Картопля	357	260 ³
Огірки солоні	250	200
Морква	101	80 ³

¹ Маса шаткованої, перетертої із сіллю капусти.

² Маса варених цвітної капусти й квасолі.

³ Маса варених очищених картоплі та моркви.

	БРУТТО	НЕТТО
Горошок зелений консервований	108	70
Перець солодкий	67	50
Цибуля зелена	63	50
Соус № 1.379	—	200
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100

Вихід — 1000

Варені картоплю та моркву очищують і нарізують кубиками, додають очищені, нарізані кубиками огірки, зелений горошок, нашатковані зелену цибулю й солодкий перець, заправляють соусом майонез і оформлюють яйцями огірками, морквою, цибулею.

1.17. САЛАТ ІЗ СОЛОНИХ ОГІРКІВ І КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

Огірки солоні	444	400
Капуста квашена	571	400
Цибуля ріпчаста	95	80
Цукор	30	30
Олія	100	100

Вихід — 1000

Солоні огірки, нарізані скибочками, змішують із підготовленою квашеною капустою, шаткованою цибулею, заправляють цукром і олією.

1.18. САЛАТ "РУБІН"

Огірки солоні	394	355
Буряки	443	355
Соус № 1.379	—	300
Часник	4	3

Вихід — 1000

Огірки солоні, варені очищені буряки ріжуть кубиками, часник дрібно січуть. Усі підготовлені компоненти перемішують і заправляють соусом майонез.

Запропоновано кухарями Черкаської області.

1.19. САЛАТ "ЗИМОВИЙ"

Картопля	427	310 ¹
Капуста квашена	286	200
Огірки солоні	125	100
Квасоля	49	48/100 ¹
або квасоля стручкова консервована	167	100
Цибуля ріпчаста	119	100
Соус № 1.379, 1.384	—	200

Вихід — 1000

Варену картоплю й очищені огірки нарізують скибочками, змішують із квашеною капустою, вареною або консервованою квасолею, ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями або півкільцями, заправляють салатною заправою або соусом майонез.

¹ Маса варених овочів.

1.20. САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	969	760 ¹
Оцет 3%-й (для варіння буряків)	80	80
Оцет 3%-й	50	50
Олія	100	100
Хрін (корінь)	156	100
Вихід	—	1000

Зварені з додаванням оцту обчищені буряки нарізують соломкою, заправляють оцтом, олією. Салат викладають гіркою й посипають тертим хріном.

1.21. САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ ІЗ ГРИБАМИ

Буряки	523	410 ²
Оцет 3%-й (для варіння буряків)	40	40
Гриби білі сушені	150	150/300 ²
Цибуля ріпчаста	119	100
Соус № 1.384	—	200
Вихід	—	1000

Сушені гриби заливають водою й залишають на 10—15 хв, потім промивають декілька разів, міняючи воду. Ретельно промиті сушені гриби заливають холодною водою (7 л води на 1 кг грибів), залишають на 3—4 год для набухання і потім варять у тій самій воді до готовності. Одержаний відвар проціджують і залишають для подальшого використання. Гриби промивають.

Зварені з додаванням оцту обчищені буряки й варені гриби нарізують соломкою, додають нарізану півкільцями ріпчасту цибулю, перемішують, заправляють салатною заправкою.

1.22. САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ ІЗ БОБОВИМИ

Буряки	523	410 ³
Оцет 3%-й (для варіння буряків)	40	40
Морква	251	200
Квасоля	49	48/100 ³
або горошок зелений консервований	154	100
Цибуля ріпчаста	119	100
Соус № 1.379, 1.384	—	200
Вихід	—	1000

Зварені з додаванням оцту буряки та варену моркву обчищують, нарізують кубиками, змішують із вареною квасолею або зеленим горошком, нарізаною ріпчастою цибулею й заправляють салатною заправкою або соусом майонез.

1.23. САЛАТ “БУРЯЧОК”

Буряки	510	400 ¹
Оцет 3%-й (для варіння буряків)	40	40
Яблука свіжі	371	260
Яйця	5 шт.	200
Соус № 1.379	—	150
Вихід	—	1000

¹ Маса варених обчищених буряків.

² Маса варених буряків і грибів.

³ Маса варених обчищених овочів і квасолі.

Зварені з додаванням оцту буряки обчищують, яблука обчищують від шкірки й видаляють серцевину. Яйця варять у підсоленій воді, охолоджують і чистять. Усі компоненти нарізують соломкою. Перед подаванням заправляють соусом майонез.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.24. САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ ІЗ ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ ПО-ПІВДЕННОБУЗЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	710	540 ¹
Чорнослив	124	187/140 ²
Горіхи волоські	191	86/80 ³
Цукор	40	40
Оцет 3%-й	10	10
Сметана	—	200
Вихід	—	1000

Печені буряки обчищують від шкірки, труть на тертці, збризкують оцтом. Додають дрібно посічений, попередньо запарений чорнослив без кісточок, подрібнені підсмажені волоські горіхи. Салат заправляють сметаною, сіллю і цукром.

1.25. САЛАТ ІЗ ЧОРНОСЛИВУ З ГРИБАМИ

Гриби білі сушені	35	35
Маса варених грибів	—	70
Чорнослив	416	624/470 ²
Горіхи волоські	311	140
Соус № 1.379	—	330
Вихід	—	1000

Перебраний та промитий чорнослив заливають гарячою водою, залишають до повного набухання та охолодження. Потім із чорносливу виймають кісточки. Обчищені горіхи подрібнюють. Підготовлені варені гриби (реп. № 1.21) дрібно нарізують і з'єднують із горіхами.

Одержаною масою фарширують чорнослив, кладуть у салатник, поливають майонезом і відразу подають.

Запропоновано кухарями Харківської області.

1.26. САЛАТ ІЗ КВАСОЛІ ІЗ ШИНКОЮ АБО ОСЕЛЕДЦЕМ

Квасоля	198	196/410 ⁴
або квасоля стручкова консервована	683	410
Шинка або рулет варений	204	200
або оселедець	417	200
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100

¹ Маса печених обчищених буряків.

² У чисельнику вказана маса набухлого чорносливу з кісточками, у знаменнику — без кісточок.

³ Маса підсмажених волоських горіхів.

⁴ У знаменнику маса вареної квасолі.

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	119	100
або цибуля зелена	125	100
Соус № 1.379, 1.380	—	200
Вихід	—	1000

Квасоллю варять, охолоджують, стручкову консервовану квасоллю дрібно нарізують, додають нарізані дрібними кубиками шинку або рулет, або оселедець (м'якоть) і заправляють соусами майонез або майонез із сметаною. Перед подаванням салат прикрашають цибулею, часточками варених білків і посипають розтертими жовтками яєць. Розтерті жовтки можна змішувати із соусом.

1.27. САЛАТ ІЗ ЯБЛУК ТА ОВОЧІВ ІЗ СИРОМ ТВЕРДИМ

Яблука свіжі	300	210
Морква	250	200
Горошок зелений консервований	154	100
Огірки свіжі	250	200
Сметана	200	200
Сир твердий	104	100
Вихід	—	1000

Яблука й огірки очищують, з яблук видаляють серцевину, моркву варять, очищують. Яблука, моркву й огірки нарізують дрібними кубиками й змішують із зеленим горошком.

Салат викладують гіркою, поливають сметаною і посипають тертим сиром.

1.28. ЯБЛУКА МОЧЕНІ ПІД СОУСОМ

Яблука мочені	1674	810
Соус № 1.379, 1.387	—	200
Вихід	—	1000

З мочених яблук видаляють серцевину, нарізують їх часточками й поливають фруктовим соусом чи соусом майонез.

1.29. САЛАТ М'ЯСНИЙ ЗІ СВІЖИМИ ОГІРКАМИ

Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	439	323/200 ¹
Огірки свіжі	250	200
Яйця	5 ¹ / ₄ шт.	210
Цибуля зелена	250	200
Соус № 1.379	—	200
Вихід	—	1000

Варену яловичину, зварені круто яйця, очищені огірки нарізують скибочками, цибулю шаткують. Підготовлені продукти перемішують, поливають соусом майонез.

¹ Маса вареної яловичини.

1.30. ЗАКУСКА "ПОЛІССЯ"	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	354	294
або печінка свиняча	334	294
Борошно пшеничне	12	12
Жир тваринний топлений харчовий	24	24
Маса смаженої печінки	—	200
Гриби білі сушені	75	75
Цибуля ріпчаста	281	236
Олія	37	37
Маса смажених грибів	—	150
Маса пасерованої цибулі	—	118
Огірки солоні або консервовані	200	160
Яйця	2 ⁴ / ₅ шт.	112
Соус № 1.379	—	250
Петрушка (зелень)	27	20
Вихід	—	1000

Підготовлені варені гриби (реп. № 1.21) нарізують соломкою. Цибулю нарізують півкільцями й смажать разом із грибами. Печінку смажать, огірки очищують від шкірочки, яйця варять. Потім усі компоненти нарізують соломкою, дрібно ріжуть зелень.

Підготовлені компоненти перемішують, солять. Перед подаванням салат заправляють частиною соусу майонез, укладають гіркою, зверху поливають рештою майонез. Прикрашають салат огірками, яйцями, зеленню.

Запропоновано кухарями Волинської області.

1.31. ЗАКУСКА З ПЕЧІНКИ

Печінка яловича	1152	956/650 ¹
або печінка свиняча	1086	956/650 ¹
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100
Цибуля ріпчаста	238	200
Олія	30	30
Соус № 1.379	—	150
Вихід	—	1000

Підготовлену печінку відварюють і натирають на тертці з великими отворами. Ріпчасту цибулю нарізують соломкою, пасерують. Яйця варять, очищують і також натирають на тертці з великими отворами. Всі компоненти змішують, солять, посипають перцем, перемішують і заправляють соусом майонез. Салат викладують гіркою, оформлюють яйцями.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.32. ЗАКУСКА З ПЕЧІНКИ З МОРКВОЮ

Печінка яловича	618	515
або свиняча	590	515
або бараняча	590	515
або теляча	590	515
Морква	500	400
Цибуля ріпчаста	190	160

¹ Маса вареної печінки.

	БРУТТО	НЕТТО
Олія	100	100
Масло вершкове	50	50
Петрушка (зелень)	4	3
Вихід	—	1000

Підготовлену печінку обсмажують на олії, додають обчищені нарізані моркву та цибулю, заливають водою й тушкують до готовності. Тушковану печінку з овочами двічі подрібнюють на м'ясорубці, додають масло вершкове, спеції та прогрівають у духовій шафі при температурі 140—150°C.

Подають холодною, оформлюють зеленню.

1.33. ЗАКУСКА "ХЕРСОНСЬКА"

Язик яловичий	253	150 ¹
або свинячий, або телячий	255	150 ¹
Крупи рисові	107	107/300 ²
Горошок зелений консервований	246	160
Яйця	2 1/2 шт.	100
Цибуля зелена	125	100
або цибуля ріпчаста	119	100
Соус № 1.379	—	200
Петрушка (зелень)	4	3
Вихід	—	1000

Зварений і обчищений язик нарізують кубиками. Рис відварюють, додають нарізаний язик, зелений горошок, дрібно нарізану цибулю, посічені яйця, заправляють соусом майонез, оформлюють зеленню та подають.

1.34. САЛАТ ІЗ ГАРБУЗА

Гарбуз	671	470
Яблука свіжі	357	250
Лимон (для соку)	71	30
Горіхи волоські	402	181/170 ³
Мед	101	100
Вихід	—	1000

Підготовлений гарбуз натирають на тертці з великими отворами. Змішують з обчищеними, дрібно нарізаними або натертими яблуками, додають підсмажені подрібнені волоські горіхи. Для гостроти додають лимонний сік, поливають салат рідким медом.

1.35. САЛАТ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ З ХРІНОМ

Капуста квашена	900	630
Морква	138	110
Огірки солоні	150	120
Цибуля ріпчаста	119	100

¹ Маса вареного й обчищеного язика.
² Маса розсипчастого рису.
³ Маса підсмажених волоських горіхів.

	БРУТТО	НЕТТО
Хрін (корінь)	47	30
Олія	50	50
Вихід	—	1000

Квашену капусту перебирають, віджимають сік; якщо капуста має зайву кислотність, то її промивають 2—3 рази в холодній воді.

Обчищену й помиту моркву натирають на тертці. Обчищені солоні огірки, цибулю нарізують соломкою. Підготовлені овочі перемішують, додаючи натертий хрін, заправляють олією.

1.36. САЛАТ "ВОЛИНСЬКИЙ ПО-ДОМАШНЬОМУ"

Капуста білокачанна свіжа	1169	935/860 ¹
Гірчиця	20	20
Часник	13	10
Олія	120	120
Розсіл з огірків	170	170
Вихід	—	1000

Білокачанну капусту обчищують, варять цілою в підсоленій воді до готовності. Відварену капусту ріжуть на четвертинки, кладуть у розсіл з огірків і витримують протягом 10—12 год у холодному місці.

Перед подаванням капусту нарізують шашками, поливають олією, посипають перцем, гірчицею, тертим часником.

1.37. САЛАТ "ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ"

Морква	201	160 ²
Сир твердий	260	250
Цибуля зелена	188	150
або цибуля ріпчаста	179	150
Яйця	3 шт.	120
Горошок зелений консервований	200	130
Соус № 1.379	—	200
Вихід	—	1000

Варені моркву й яйця нарізують тонкими скибочками. Сир натирають на тертці з великими отворами. Змішують із шаткованою цибулею й зеленим горошком. Заправляють салат соусом майонез.

1.38. САЛАТ "ЯНТАР"

Сир твердий	500	460
Яблука свіжі	357	250
Яйця	2 1/2 шт.	100
Соус № 1.379	—	200
Вихід	—	1000

Сир натирають на тертці з великими отворами. Яблука обчищують від шкірки й видаляють серцевину, нарізують соломкою або тоненькими скибочками, змішують із сиром і заправляють соусом майонез. Перед подаванням салат прикрашають вареними яйцями.

¹ Маса вареної капусти.
² Маса вареної обчищеної моркви.

1.39. САЛАТ "ГУЦУЛОЧКА"	БРУТТО	НЕТТО
Сир	414	410
Морква	125	100
Яблука свіжі	200	140
Цукор	50	50
Сметана	350	350
Вихід	—	100

Сир протирають. Сиру моркву труть на тертці з дрібними отворами. Обчищені яблука труть на тертці з великими отворами. Всі компоненти перемішують, додають сіль, цукор, заправляють сметаною.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.40. САЛАТ "ПОДІЛЬСЬКИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	325	260
Яблука свіжі	357	250
Сир твердий	156	150
Горіхи волоські	333	150
Соус № 1.379	—	200
Вихід	—	1000

Підготовлену капусту шаткують. Яблука очищують від шкірки, видаляють серцевину та натирають на тертці. Сир нарізують соломкою, з'єднують із капустою та волоськими горіхами. Салат заправляють соусом майонез, прикрашають горіхами й тертим сиром.

1.41. РЕДЬКА ПІД МАЙОНЕЗОМ	БРУТТО	НЕТТО
Редька	1157	810
Яйця	1 1/4 шт.	50
Соус № 1.379	—	150
Вихід	—	1000

Обчищену та миту редьку труть на тертці, солять, заправляють соусом майонез. Перед подаванням салат оформлюють яйцями.

1.42. САЛАТ "СЕЗОННИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Редька свіжа	214	150
Цибуля ріпчаста	42	35
або цибуля зелена	44	35
Капуста білокачанна свіжа	496	397/250 ¹
Морква	113	90
Яблука свіжі	286	200
Картопля	185	135
Соус № 1.379	—	150
Вихід	—	1000

Яблука очищують від шкірки й видаляють серцевину. Яблука, варену обчищену картоплю, цибулю, редьку, моркву нарізують соломкою, капусту шаткують, перемішують із сіллю. Нарізані овочі заправляють соусом майонез.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

¹ Маса капусти, перемішаної із сіллю.

1.43. ОГІРКИ З МЕДОМ	БРУТТО	НЕТТО
Огірки малосольні	56	50
або огірки свіжі	53	50
Мед	10,1	10
Вихід	—	60

Малосольні або свіжі огірки нарізують довгастими скибочками, кладуть на тарілку й поливають медом.

1.44. БАКЛАЖАНИ АБО КАБАЧКИ В МАРИНАДІ	БРУТТО	НЕТТО
Баклажани	958	910/710 ¹
або кабачки	1178	1060/710 ¹
Борошно пшеничне	15	15
Олія	50	50
Маринад овочевий із томатом № 1.383	—	300
Вихід	—	1000

Кабачки промивають (у великих кабачків видаляють насіння), очищують від шкірочки, нарізують скибочками. Баклажани промивають, очищують від шкірочки, нарізують скибочками, солять і залишають на 10—15 хв, щоб позбутися гіркоти, потім промивають і обсушують.

Нарізані баклажани або кабачки солять, обкачують у борошні, смажать, заливають маринадом, додають невелику кількість води й тушкують 20—30 хв. Подають охолодженими.

1.45. БАКЛАЖАНИ ГОСТРІ	БРУТТО	НЕТТО
Баклажани	1421	1350/1053 ²
Часник	38	30
Оцет 3% -й	50	50
Перець гіркий червоний	10	10
Олія	75	75
Вихід	—	1000

Помиті баклажани нарізують кружальцями завтовшки 1—1,5 см, кладуть у солону воду. Поточений часник змішують із подрібненим гірким червоним перцем і оцтом. Баклажани викладують у друшляк, щоб стекла вода, підсмажують в олії з обох боків, після чого змочують у підготовленому соусі із часнику та перцю й складають шарами на тарілці. Готову страву подають відразу після приготування.

Запропоновано кухарями Луганської області.

1.46. ІКРА ІЗ ЦИБУЛІ	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	1083	910
Морква	250	200
Перець солодкий	100	75
Томатне пюре	250	250

¹ Маса смажених кабачків і баклажанів.

² Маса смажених баклажанів.

	БРУТТО	НЕТТО
Олія	200	200
Оцет 9% -й	20	20
Вихід	—	1000

Цибулю й солодкий перець дрібно нарізують, моркву натирають на тертці. Моркву пасерують, додають цибулю й перець, томатне пюре й тушкують до готовності. Наприкінці тушкування ікру заправляють сіллю й оцтом.

Готову ікру охолоджують, під час подавання оформлюють зеленню.

1.47. ІКРА З БАКЛАЖАНІВ І ЯБЛУК

Баклажани	1247	910 ¹
Яблука свіжі	286	200
Цибуля ріпчаста	238	200
Олія	56	56
Оцет 9% -й	10	10
Цукор	20	20
Вихід	—	1000

Баклажани печуть, очищують від шкірки, січуть і підсмажують. Яблука без шкірки й серцевини припускають і протирають. Цибулю дрібно січуть і пасерують. Баклажани, яблука й цибулю перемішують, заправляють сіллю, цукром, перцем, оцтом і прогрівають. Готову ікру охолоджують, під час подавання оформлюють зеленню.

1.48. ІКРА З ГАРБУЗА

Гарбуз	1962	1374/1140 ²
Морква	250	200
Цибуля ріпчаста	357	300
Томатне пюре	100	100
Олія	100	100
Цукор	20	20
Вихід	—	1000

Обчищений гарбуз нарізують скибочками, припускають разом із дрібно натертою морквою й протирають.

У протерту овочеву масу додають цибулю, пасеровану з томатним пюре, і тушкують, поки не випарується зайва волога. Наприкінці тушкування ікру заправляють сіллю, цукром.

Готову ікру охолоджують, під час подавання оформлюють зеленню.

1.49. ІКРА З МОРКВИ

Морква	1250	1000
Цибуля ріпчаста	357	300
Томатне пюре	50	50
Олія	80	80
Вихід	—	1000

¹ Маса печених баклажанів.

² Маса припущеного гарбуза.

Моркву припускають і протирають. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, обсмажують на олії, додають томатне пюре, протерту моркву й тушкують. Наприкінці тушкування солять, перчать.

Готову ікру охолоджують, під час подавання оформлюють зеленню.

1.50. ІКРА БУРЯКОВА З МОРКВОЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	875	700
Морква	375	300
Цибуля ріпчаста	95	75
Олія	130	130
Томатне пюре	63	63
Вихід	—	1000

Обчищені буряки й моркву натирають на тертці з дрібними отворами, кладуть у глибоку сковороду або каструлю з товстим дном із розігрітою олією й тушкують на середньому вогні, часто помішуючи, додають підсмажену з томатним пюре цибулю, вливають невелику кількість води. Потім заправляють сіллю, перцем і тушкують ще 5 хв.

Готову ікру охолоджують, під час подавання оформлюють зеленню.

1.51. ЗАКУСКА БУРЯКОВА

Буряки	689	540 ¹
Сир плавлений	260	250 ²
Горіхи волоські	142	64/60 ³
Часник	17	13
Соус № 1.379	—	150
Вихід	—	1000

Зварені буряки очищують і разом із плавленим сиром натирають на тертці із середніми або дрібними отворами. Додають розтертий часник і смажені подрібнені волоські горіхи. Заправляють соусом майонез, солять і добре перемішують.

1.52. МЕЖИВО З БАКЛАЖАНІВ

Баклажани	854	811/600 ⁴
Цибуля ріпчаста	357	300/150 ⁴
Помідори свіжі	355	302/190 ⁴
Оцет 9% -й	20	20
Цукор	20	20
Олія	100	100
Вихід	—	1000

Підготовлені (реп. № 1.44) нарізані скибочками баклажани солять, смажують, змішують із підсмаженими помідорами та цибулею, додають невелику кількість бульйону або води, заправляють оцтом, цукром і тушкують до готовності. Меживо подають після охолодження.

¹ Маса варених очищених буряків.

² Маса натертого сиру.

³ Маса смажених горіхів.

⁴ Маса смажених овочів.

1.53. МОРКВА, ТУШКОВАНА ІЗ СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

	БРУТТО	НЕТТО
Морква	825	660
Перець солодкий	267	200
Цибуля ріпчаста	238	200
Томатне пюре	100	100
Олія	100	100
Вихід	—	1000

Нарізані скибочками моркву, солодкий перець і шатковану цибулю перемішують, злегка підсмажують, додаючи наприкінці томатне пюре. Потім додають невелику кількість бульйону або води й тушкують. Страву подають після охолодження.

1.54. ПОМІДОРИ ІЗ ЧАСНИКОВОЮ ПІДЛИВОЮ

Помідори свіжі	600	510
Яйця	10 шт.	400
Цибуля зелена	63	50
Часник	4	3
Перець солодкий	27	20
Вода	25	25
Вихід	—	1000

Підготовлені помідори, круто зварені яйця й солодкий перець нарізують кружальцями.

Для підливи: товчуть часник із сіллю, перцем, вливають кип'ячену холодну воду, перемішують.

Нарізані помідори, солодкий перець та яйця викладають "луською", поливають підливою, посипають нарізаною зеленою цибулею.

1.55. ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ МОРКВОЮ

Помідори свіжі	100	85
Морква	25	20
Сметана	20	20
Цукор	1	1
Вихід	—	125

У митих помідорів зрізують "кришечки" з боку плодоніжки, видаляють частину насіння із соком, потім помідори солять зсередини. Моркву натирають на тертці, заправляють сметаною, цукром, сіллю, перцем і наповнюють нею підготовлені помідори.

1.56. ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ ГРИБНИМ САЛАТОМ

Помідори свіжі	141	120
Гриби мариновані або гриби солоні	27	20
Цибуля ріпчаста	6	5
Олія	5	5

Яйця
Петрушка (зелень)

БРУТТО
1/20 шт.
3

НЕТТО
2
2

Вихід

—

150

Верхню частину помідора частково підрізують так, щоб вона утворювала кришечку. У нижній частині помідора роблять заглиблення для фаршу, виймаючи частину м'якоті. Помідори посипають сіллю, перцем і заповнюють фаршем. Для фаршу змішують шатковані мариновані або солоні гриби з дрібно нарізаною цибулею, зеленню петрушки, м'якоттю помідора й заправляють олією. Під час подавання помідори посипають подрібненими вареними яйцями.

1.57. ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ ШИНКОЮ

Помідори свіжі	176	150
Хліб пшеничний	15	15
Яйця	1/2 шт.	20
Шинка	41	40
Часник	0,3	0,2
Петрушка (зелень)	4	3
Бульйон	10	10
Маса фаршу	—	85
Сухарі пшеничні	2	2
Масло вершкове	5	5

Вихід

—

200

Підготовлені як в рец. № 1.55 помідори наповнюють фаршем, викладають на змащену маслом сковороду, посипають сухарями, збризкують маслом і запікають.

Для приготування фаршу дрібно нарізують шинку, додають посічені варені яйця, сухий подрібнений хліб, нарізану зелень петрушки, розтертий часник, сіль, перець, невелику кількість бульйону й усе добре перемішують.

Подають як гарячу закуску.

ЗАКУСКИ З РИБИ ТА М'ЯСА

Готують різноманітні закуски (холодні страви) з оселедців, смажені, заливні рибу і м'ясо, з рибної і м'ясної гастрономії. Подають їх із гострими соусами та заправками. Гострі на смак, у поєднанні з приємним ароматом, вони збуджують апетит.

Солоні оселедці нерозібрані вимочують у воді, а розібрані — у чаї або воді з молоком протягом 4—5 год. Потім вздовж спинки прорізують шкіру, відрізують край черевця й знімають шкіру, відрубують голову, хвіст, видаляють нутрощі. Промивають, пластують на дві частини, кістки видаляють. У рецептурах передбачені оселедці, розібрані на філе-м'якоть, але можна використовувати в деяких рецептурах і оселедць без голови й шкіри з кістками, змінивши закладку оселедця масою бруто. Свіжу рибу для холодних страв розбирають так само, як і для гарячих других страв.

Рибу з кістковим скелетом припускають і смажать порційними кусками, а також розібрану на філе із шкірою й реберними кістками.

Для приготування котлетної маси рибу розбирають на філе без шкіри й кісток.

Для холодних страв рибу смажать тільки на олії.

М'ясо, субпродукти й птицю для холодних страв варять, смажать і тушкують як і для гарячих других страв, використовуючи ті самі частини туші. Сало очищують від солі, знімають шкіру.

1.58. ОСЕЛЕДЕЦЬ У МАРИНАДІ		
	БРУТТО	НЕТТО
Оселедець	104	50
Для маринаду:		
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	13	10
Оцет 9% -й	6	6
Вода	20	20
Цукор	0,3	0,3
Лавровий лист	0,002	0,002
Гвоздика	0,004	0,004
Перець чорний горошком	0,002	0,002
Маса маринаду	—	50
Олія	6	6
Вихід	—	100

Оселедець вимочують, розбирають на філе (м'якоть) і нарізують по 3—4 кусочки на порцію.

Підготовлений оселедець заливають охолодженим маринадом, додають олію й ставлять у холодне місце для маринування на 3—4 год.

Для маринаду: оцет розводять водою, кип'ятять протягом 1—2 хв, кладуть нарізані кільцями ріпчасту цибулю, нарізану соломкою моркву й варять до готовності. Після цього додають цукор, лавровий лист, гвоздику, чорний перець і доводять до кипіння. Підготовлений маринад охолоджують.

Оселедець подають разом із маринадом.

1.59. ОСЕЛЕДЕЦЬ ІЗ КВАСОЛЕЮ

Оселедець	594	285
Квасоля	240	238/500 ¹
Цибуля ріпчаста	149	125
або цибуля зелена	156	125
Соус № 1.379, 1.384	—	100
Вихід	—	1000

Вимочене філе оселедця дрібно нарізують, змішують із вареною квасолею, дрібно нарізаною цибулею, заправляють салатною заправкою або соусом майонез.

1.60. ОСЕЛЕДЕЦЬ ПІД ШУБОЮ

Оселедець	521	250
Картопля	210	150 ²
Буряки	190	150 ²
Оцет 3% -й (для варіння буряків)	15	15
Морква	190	150 ²
Яблука свіжі	140	100
Цибуля ріпчаста	120	100

¹ Маса вареної квасолі.

² Маса варених очищених овочів.

Соус № 1.379
Маслини

БРУТТО	НЕТТО
—	200
50	50

Вихід	—	1000/50
-------	---	---------

Оселедець без шкіри й кісток нарізують соломкою, кладуть у посудину зверху укладають шарами натерті на тертці або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, яблука без шкірки та серцевини, цибулю, нарізану кільцями.

Кожний шар заливають майонезом, ставлять на 10—20 хв у холодне місце. Перед подаванням прикрашають маслинами.

1.61. ОСЕЛЕДЕЦЬ У СМЕТАНІ

Оселедець	156	75
Цибуля ріпчаста	10	8
Яблука свіжі	23	20
Сметана	20	20
Оцет 3% -й	3	3
Цукор	1,5	1,5

Вихід	—	125
-------	---	-----

Оселедець вимочують, відділяють кістки, розділяють на філе. Філе оселедця нарізують на 3—4 частини й укладають у салатник. З яблук виймають насіннєве гніздо й натирають на тертці з великими отворами. Цибулю нарізують. Підготовлені яблука й цибулю з'єднують, додають сметану, цукор, сіль, оцет і все ретельно перемішують. Одержану суміш викладають на оселедець.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.62. КОРОП ІЗ МЕДОМ

Короп	125	61
Петрушка (корінь)	3	2
Цибуля ріпчаста	2,4	2
Маса припущеного коропа	—	50
Родзинки	2	2
Мед натуральний	3	3
Желе № 1.386	—	100
Петрушка (зелень)	2	1,5
Лимон	7	6
Яйця	1/8 шт.	5

Вихід	—	150
-------	---	-----

Порційні куски коропа, нарізані із філе зі шкірою без кісток, кладуть у посудину в один шар, підливають гарячий рибний бульйон або воду (20 г на порцію), додають ріпчасту цибулю, корінь петрушки, сіль, спеції й припускають протягом 10—15 хв.

Підготовлені родзинки змішують із медом, проварюють протягом 2—3 хв з'єднують з охолодженим желе, приготованим на рибному бульйоні.

На тонкий шар налитого в посудину й застиглому желе кладуть охолоджені порційні куски припущеної риби так, щоб між ними залишалися невеликі проміжки. Кожну порцію коропа оформлюють скибочками лимона, вареними яйцями, зелені петрушки, прикраси закріплюють охолодженим желе.

дають застигнути. Після цього рибу заливають рештою желе так, щоб шар його над кусками риби був завтовшки 5—8 мм, і охолоджують.

Під час нарізування на порції желе залишають навколо кожного куска риби.

1.63. РУЛЕТ РИБНИЙ ЗАЛИВНИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Тріска ¹	329	240
або судак	500	240
або щука (крім морської)	480	240
або окунь морський ¹	364	240
Цибуля ріпчаста	95	80/40 ²
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Яйця	⁴ /5 шт.	32
Сало шпик	70	67
Маса напівфабрикату	—	400
Оцет 9% -й	13	13
Морква	16	13
Цибуля ріпчаста	24	20
Петрушка (зелень)	14	10
Яйця	⁴ /5 шт.	32
Лимон	44	40
Желе № 1.386	—	650
Вихід	—	1000

Зачищене рибне філе (без шкіри й кісток) подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують з пасерованою цибулею й вдруге подрібнюють на м'ясорубці. Потім додають сирі яйця, нарізане дрібними кубиками сало, сіль, перець. Масу ретельно перемішують, укладають на вологу серветку, загортають у вигляді рулету, кладуть у підкислений окріп, додають моркву, цибулю, спеції й припускають до готовності. Рулет охолоджують, не виймаючи з бульйону.

Після охолодження рулет виймають, звільняють від серветки, нарізують на порційні куски, оформлюють зеленню, яйцями, лимоном, заливають желе і охолоджують.

1.64. ПАШТЕТ ІЗ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

Консерви "Сайра" в олії або "Ставрида" в олії, або "Скумбрія" в олії (або інші консерви з додаванням олії)	842	800
Цибуля ріпчаста	167	140
Масло вершкове	50	50
Маса пасерованої цибулі з маслом	—	100
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100
Масло вершкове	20	20
Вихід	—	1000

¹ Норми закладки вказані на тріску, окунь морський випотрошені й без голови.
² Маса пасерованої цибулі.

Із рибних консервів зливають рідину в окрему посудину, а рибу подрібнюють на м'ясорубці з паштетною решіткою. Цибулю ріпчасту дрібно нарізують, пашують на маслі вершковому, з'єднують із вареними яйцями, рибною масою й двічі подрібнюють на м'ясорубці. В одержану масу додають масло вершкове, рідину, яка залишилась із консервів. Масу добре збивають, додають сіль, перець, формують у вигляді батона й ставлять у холодне місце на 2—3 год.

Охолоджений паштет нарізують, подають, оздоблюючи маслом вершковим.

1.65. ЗАКУСКА "ЗАГАДКА"

	БРУТТО	НЕТТО
Консерви рибні: "Ставрида" в олії (або інші консерви з додаванням олії)	526	500
Яйця	5 шт.	200
Цибуля ріпчаста	83	70
Часник	26	20
Петрушка (зелень)	27	20
Соус № 1.379	200	200
Вихід	—	1000

Ставриду подрібнюють до однорідної маси, додають натерті на тертці варені яйця, дрібно нарізану цибулю, часник, зелень петрушки. Все перемішують, заправляють майонезом. Перед подаванням прикрашають вареними яйцями.
Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.66. ЗАКУСКА ІЗ ТРІСКОВОЇ ПЕЧІНКИ ІЗ СИРОМ

Печінка тріскова в маслі (консерви)	150	150
Сир	510	500
Цибуля ріпчаста	417	350
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Вихід	—	1000

Сир змішують із консервованою печінкою тріски, протирають, перемішують із дрібно посіченою цибулею, солять та перчать.

Охайно викладують на тарілку та прикрашають зеленню.

Запропоновано кухарями Чернівецької області.

1.67. СВИНИНА СМАЖЕНА, ШПИГОВАНА ЧАСНИКОМ

Свинина (тазостегнова частина)	870	740
Часник	13	10
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Маса смаженої свинини	—	500
Помідори свіжі	294	250
Огірки свіжі	313	250
Вихід	—	1000

Підготовлену свинину шпигують часником, натирають сіллю, перцем і смажують до готовності в духовій шафі, поливаючи жиром і соком, який виділився під час смаження.

Подають порціями після того, як охолоне, зі свіжими помідорами й огірками.

1.68. ЗАВИВАНЕЦЬ "ЯЛТИНСЬКИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (крайка)	1793	1320
Сало шпик	146	140
Часник	13	10
Маса напівфабрикату	—	1470
Цибуля ріпчаста	42	35
Морква	44	35
Петрушка (корінь)	27	20

Вихід — 1000

На зачищену, посипану сіллю й перцем крайку укладають сало, натерте подрібненим часником і нарізане брусочками. М'ясо із салом скручують у вигляді рулету, перев'язують шпагатом і припускають разом з овочами до готовності, наприкінці припускання додають лавровий лист.

Готовий завиванець охолоджують і порціюють. Подають разом з овочами.

1.69. ЗАВИВАНЕЦЬ ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

Телятина (лопаткова, грудна частини)	1606	1060
Для фаршу:		
Яйця	1 шт.	40
Сир твердий	57	55
Часник	11,5	9
Свинина (котлетне м'ясо)	387	330
Маса фаршу	—	430
Яйця	1 шт.	40
Маса напівфабрикату	—	1500
Цибуля ріпчаста	42	35
Морква	44	35
Петрушка (корінь)	27	20

Вихід — 1000

М'ясо телятини відбивають, солять, перчать. На підготовлене м'ясо викладають фарш, на нього — круто зварені яйця й надають виробу форми рулету, потім загортають у серветку або пергамент, перев'язують шпагатом і припускають при слабкому кипінні 1,5—2 год до готовності. Потім рулет охолоджують і кладуть під гніт. Подають порціями після того, як охолоне, зі свіжими чи маринованими овочами.

Для фаршу: свинину подрібнюють на м'ясорубці, додають натертий сир і знову подрібнюють на м'ясорубці, потім додають сирі яйця, часник, спеції й добре вимішують.

1.70. РУЛЕТ "ПОЛТАВСЬКИЙ"

Свинина (котлетне м'ясо)	1255	1070
Вода	110	110
Сало шпик	156	150
Яйця	1 шт.	40
Часник	15	12
Маса напівфабрикату	—	1350
Жир (для змащування листа)	20	20

Вихід — 1000

Свинину подрібнюють на м'ясорубці, додають воду, частину яєць, сіль, розтертий часник, перець і добре перемішують. Одержану масу викладають шаром на вологу серветку, на середину кладуть нарізане смужками сало і кінцями серветки з'єднують краї котлетної маси, потім серветку знімають. Напівфабрикат укладають на змащений жиром лист, змащують рештою яєць і запікають у духовій шафі до готовності.

Подають гарячим або охолодженим, з гарніром або без гарніру.

1.71. РУЛЕТ ПО-ВІННИЦЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (крайка)	1522	1120
Свинина (лопаткова частина)	387	330
Часник	26	20
Маса напівфабрикату	—	1470
Цибуля ріпчаста	42	35
Морква	44	35
Петрушка (корінь)	27	20

Вихід — 1000

Яловичину зачищають, краї підрізують, надаючи форму квадрата, потім нарізують тонкими смужками свинину, заправляють розтертим часником спеціями. Свинину рівномірно розподіляють по всьому квадрату яловичини загортають у вигляді рулету. Краї рулету зашивають, загортають у целофан (для харчових цілей) або серветку, перев'язують шпагатом і залишають на 1,5 год на холоді, потім припускають протягом 3 год із додаванням коренів цибулі ріпчастої, солі, спецій. Після припускання кладуть під гніт і охолоджують.

Подають як холодну страву, оздоблюючи свіжими або маринованими овочами.

1.72. РУЛЕТ ЗІ СВИНИНИ З МОРКВОЮ

Свинина (грудна частина)	1667	1420
Морква	173	130
Желатин	20	20
Часник	38	30
Маса напівфабрикату	—	1600
Цибуля ріпчаста	42	35
Морква	44	35
Петрушка (корінь)	27	20

Вихід — 1000

Пласт свинини злегка відбивають, солять, посипають перцем, натирають подрібненим часником, посипають сухим желатином. Підготовлену сиру моркву нарізують кубиками й укладають шаром на підготовлений пласт свинини. Скручують рулет, загортають у марлю, перев'язують шпагатом, відварюють до готовності в підсолений воді із цибулею та коренями або в бульйоні. Після варіння кладуть під гніт і охолоджують.

Подають як холодну страву, оздоблюють свіжими чи маринованими овочами.

Запропоновано кухарями Харківської області.

1.73. РУЛЕТ ДЕЛКАТЕСНИЙ ІЗ КУРЕЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Кури	1604	770 ¹
Для омлету:		
Яйця	10 шт.	400
Молоко	150	150
Маргарин	30	30
Печінка куряча	—	150
Петрушка (зелень)	13,5	10
Маса готового омлету	—	650
Маса напівфабрикату	—	1420
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Гарнір:		
Сливи мариновані	909	500
Яблука мариновані	909	500
Вихід	—	1000/1000

З підготовлених курей знімають шкіру, філе, м'якоть. Філе зачищають і відбивають, заправляють сіллю й перцем.

Готують омлет, фарширований подрібненою курячою печінкою. Для приготування омлетної суміші до яєць додають молоко, сіль, усе ретельно розмішують, виливають на сковороду з розтопленим жиром і смажать. Для фаршу печінку варять, подрібнюють і заправляють сіллю, перцем, додають дрібно нарізану зелень. Фарш кладуть на середину готового омлету, закривають краями у вигляді рулету.

На зняту з курей шкіру кладуть відбите філе, рівномірно розподіляють подрібнену на м'ясорубці м'якоть, на середину викладають омлет, фарширований печінкою, скручують у вигляді рулету, потім загортають у марлю й перев'язують. Припускають рулет у бульйоні з курячих кісток протягом 1—1,5 год, охолоджують, знімають марлю, обсмажують з усіх боків і кладуть під легкий гніт.

Рулет нарізують по 2—3 кусочки на порцію, подають із маринованими фруктами. Можна подати окремо соус майонез.

1.74. САЛО ВІДВАРЕНЕ, ШПИГОВАНЕ ЧАСНИКОМ

Сало шпик	1240	1190
Часник	26	20
Перець чорний горошком	0,1	0,1
Маса напівфабрикату	—	1210
Вихід	—	1000

Підготовлене сало шпик шпигують часником і варять протягом 1 год. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком.

Готове сало охолоджують під гнітом, нарізують на порції масою 30—50 г і подають, додаючи 25—30 г соусу хрін.

1.75. КОВБИК ІЗ ГОЛОВИЗНОЮ

Голови свинячі	1490	1460/657 ²
Рубець свинячий	676	642
Часник	26	20

¹ Маса м'якоті зі шкірою.

² Маса вареного м'яса.

БРУТТО

НЕТТО

Маса напівфабрикату	—	1290
Цибуля ріпчаста	42	35
Морква	44	35
Петрушка (корінь)	27	20
Вихід	—	1000

Підготовлені голови розрубують, промивають, заливають водою й варять при слабкому кипінні протягом 2,5 год. Потім голови виймають, відділяють м'якоть, дрібно нарізують, заправляють посіченим часником, перцем і сіллю.

Зачищений рубець вимочують у холодній воді протягом 6—8 год, періодично міняючи воду, потім декілька разів обшпарюють окропом, кожний раз зливаючи воду, зачищають і промивають холодною водою. Підготовлений рубець наповнюють фаршем із м'яса голів, зашивають і варять у підсолоній воді до готовності. Варений ковбик охолоджують під невеликим гнітом, після цього витягують нитки.

Подають порціями по 50—100 г із соусом майонез.

1.76. КОВБИК ІЗ ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ

Рубець свинячий	449	427
Для фаршу:		
Крупи гречані	300	630 ¹
Цибуля ріпчаста	60	50
Сало шпик	156	150
Маса пасерованої цибулі зі шпиком	—	150
Маса фаршу	—	780
Маса напівфабрикату	—	1200
Морква	44	35
Петрушка (корінь)	27	20
Цибуля ріпчаста	42	35
Вихід	—	1000

Підготовлений рубець (реп. № 1.75) наповнюють фаршем, зашивають і варять у підсолоній воді до готовності. За 30 хв до закінчення варіння кладуть підготовлені корені, цибулю. Варений ковбик охолоджують, кладуть під гніт після цього витягують нитки.

Для фаршу: варять розсипчасту гречану кашу, додають дрібно посічену ріпчасту цибулю, пасеровану зі шпиком, і перемішують.

Подають по 50—100 г на порцію, додаючи 25—30 г соусу хрін.

1.77. КОВБАСА ЗІ СВИНИНИ СМАЖЕНА

Свинина (лопаткова, грудна частини)	1837	1565
Часник	29	23
Кишки тонкі	100 см	27
Маса напівфабрикату	—	1600
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Вихід	—	1000

Свинину нарізують дрібними кубиками або подрібнюють на м'ясорубці решіткою з великими отворами, додають дрібно посічений або розтертий сіллю часник, перець і перемішують.

¹ Маса вареної розсипчастої каші.

Одержаним фаршем наповнюють підготовлені кишки й ставлять на 5—6 год у холодне місце. Потім ковбасу наколюють у декількох місцях і смажать у духовій шафі.

Подають холодною або гарячою порціями по 100 г, додаючи соус майонез.

1.78. КОВБАСКИ М'ЯСО-КРУП'ЯНІ		
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (лопаткова частина, котлетне м'ясо)	514	438
Цибуля ріпчаста	133	112
Сало шпик	40	38
Маса пасерованої цибулі зі шпиком	—	85
Крупи гречані	445	935 ¹
або перлові	312	935 ¹
або рисові	334	935 ¹
Кишки свинячі	150 см	26
Маса напівфабрикату	—	1480
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Вихід	—	1000

Підготовлену свинину подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають дрібно посічену ріпчасту цибулю, пасеровану зі шпиком, розсіпчасту кашу, сіль, перець і все перемішують.

Підготовлені кишки наповнюють фаршем, перекручуючи їх через кожні 80—100 мм для отримання маленьких ковбасок. Ковбаски кладуть у посудину з розігрітим жиром і смажать у духовій шафі.

Подають гарячими по 50—100 г на порцію, додаючи 25—30 г соусу хрін.

1.79. КОВБАСА З ПЕЧІНКИ З КРУПАМИ		
Печінка яловича	241	200
або печінка свиняча	227	200
Крупи гречані	238	238/500 ¹
або перлові	167	167/500 ¹
або рисові	179	179/500 ¹
або пшоно	200	200/500 ¹
Сало шпик	208	200
Цибуля ріпчаста	83	70
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	35
Кишкова оболонка (кишка товстостінна середня)	80 см	120
Маса напівфабрикату	—	1055
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Вихід	—	1000

Розсіпчасту кашу заправляють пасерованою цибулею й змішують із печінкою, нарізаною дрібними кубиками або подрібненою на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, із салом, нарізаним дрібними кубиками, додають сіль, перець. Одержаною масою наповнюють підготовлену кишкову оболонку. Напівфабрикат варять 25—30 хв до готовності, а потім обсмажують в духовій шафі.

Ковбасу подають гарячою або холодною.

¹ Маса розсіпчастої каші.

1.80. КОВБАСА З РИБИ		
Судак	1667	800
або щука (крім морської)	2000	800
або сом	1778	800
або тріска ¹	1096	800
або окунь морський ¹	1212	800
Хліб пшеничний	160	160
Вода	130	130
Цибуля ріпчаста	191	160/80 ²
Олія	20	20
Кишки тонкі	150 см	40
Маса напівфабрикату	—	1200
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Вихід	—	1000

Філе риби без шкіри й кісток подрібнюють на м'ясорубці разом із заченим у воді пшеничним хлібом, заправляють сіллю й перцем, пасерованою цибулею й добре перемішують. Готовою масою наповнюють кишкову оболонку, перев'язують у вигляді невеликих ковбасок і варять протягом 25—30 після чого обсмажують у духовій шафі.

Ковбасу подають гарячою або холодною.

1.81. КОВБАСА З ОВОЧІВ ІЗ ЛІВЕРОМ		
Картопля	619	450 ³
Морква	126	100 ³
Легені	302	278/200 ⁴
Печінка свиняча	251	221/150 ⁴
Горошок зелений консервований	77	50
Цибуля ріпчаста	100	84/42 ²
Олія	60	60
Часник	38	30
Кишки тонкі	150 см	40
Маса напівфабрикату	—	1062
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Вихід	—	1000

Підготовлені картоплю й моркву варять у шкірці до напівготовності, обсушують і нарізують кубиками. Печінку й легені варять, подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами. Все перемішують із пасерованою цибулею, консервованим зеленим горошком, заправляють товченим часником і цим фаршем наповнюють кишкову оболонку. Напівфабрикат варять протягом 5—10 хв, а потім обсмажують у духовій шафі.

Ковбасу подають гарячою або холодною.

¹ Норми закладки вказані на тріску, окунь морський вичищені й без голови.

² Маса пасерованої цибулі.

³ Маса готових очищених овочів.

⁴ Маса варених субпродуктів.

1.82. ПОТАПЦІ (ГРІНКИ) ІЗ САЛОМ	БРУТТО	НЕТТО
Хліб житній або пшеничний	70	80 ¹
Сало шпик	52	50
Часник	2,6	2
Вихід	—	80/20

Скоринку хліба натирають часником, хліб і сало нарізують скибочками, по дві на порцію. На сковороду з підсмаженим салом укладають скибочки хліба й підсмажують з обох боків.

Подають потапці разом із салом.

1.83. ПАШТЕТ "ЮВІЛЕЙНИЙ"

Печінка яловича	534	443/301 ²
Масло вершкове	50	50
Сало шпик	406	390
Цибуля ріпчаста	60	50/25 ²
Морква	48	38/26 ²
Яйця	1 3/5 шт.	64
Бульйон із курей або молоко	25	25
Маса паштету	—	830
Кнелна маса із курей:		
Кури	539	356/136 ³
Бульйон із курей або молоко	13	13
Яйця	9/10 шт.	36
Масло вершкове	22	22
Маса кнелної маси	—	207
Маса напівфабрикату	—	1037
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Вихід	—	1000

Печінку нарізують, обсмажують із половиною сала шпик, цибулею й морквою. Двічі подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з дрібними отворами. М'ясо вибивають із додаванням молока або бульйону, яєць і масла вершкового. Для приготування кнелної маси використовують м'якоть курей без шкіри. Курей відварюють і м'якоть подрібнюють двічі на м'ясорубці, додають яйця, масло вершкове, молоко або бульйон і вибивають. М'ясо паштету змішують із кнелною масою із курей, додають решту сала шпик, добре вимішують, надають форми батона, запікають у духовій шафі протягом 5—10 хв і охолоджують.

1.84. ЗАКУСКА "УКРАЇНА"

Кури	55	36
Маса вареної м'якоті курей	—	14
Цибуля ріпчаста	10	8
Сметана	30	30
Маргарин	4	4
Вода	15	15

¹ Маса хліба в смаженому виді.

² Маса смажених продуктів.

³ Маса вареної м'якоті без шкіри.

	БРУТТО	НЕТТО
Гриби білі сушені	5	5/10 ¹
Борошно пшеничне	1	1
Сир твердий	2,2	2
Масло вершкове	2	2
Вихід	—	60

Курей відварюють, відділяють м'ясо від шкіри та кісток і нарізують дрібними скибочками. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують на маслі, додають варені, нарізані дрібними скибочками гриби (рецепт № 1.21), підготовлене куряче м'ясо, пасероване борошно, сметану, воду, заправляють сіллю, перцем і тушкують протягом 7—10 хв.

Закуску розкладають у кокотниці, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають у духовій шафі 2—3 хв, подають гарячою.

1.85. ЗАКУСКА ІЗ ШИНКИ (ГАРЯЧА)

Шинка (у формі)	306	300
або окорок (воронезький, тамбовський)	395	300
або рулет (ленінградський, ростовський)	326	300
Картопля	549	400 ²
Цибуля ріпчаста	238	200/100 ³
Жир тваринний топлений харчовий	25	25
Сметана	200	200
або соус № 1.376	—	200
Сухарі пшеничні	20	20
Вихід	—	1000

Напатковану цибулю підсмажують, додають нарізану скибочками шинку або рулет, варену картоплю, сіль, перець і все обсмажують. Потім продукти укладають у порційний посуд, заливають сметаною або соусом сметанним з томатом, посипають сухарями і зарум'янюють у духовій шафі. Закуску подають гарячою.

ЗАКУСКИ ІЗ СИРУ ТА ЯЄЦЬ

1.86. ЗАКУСКА ІЗ СИРУ

Сир	747	740
Сметана	100	100
Цибуля зелена	175	140
або цибуля ріпчаста	165	140
Часник	38	30
Вихід	—	1000

Протертий сир змішують із сметаною, додають розтертий із сіллю часник, дрібно нарізану цибулю, перець і добре перемішують.

¹ Маса варених грибів.

² Маса вареної очищеної картоплі.

³ Маса пасерованої цибулі.

1.87. ЗАКУСКА ІЗ СИРУ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ		
	БРУТТО	НЕТТО
Сир	732	725
Масло вершкове	175	175
Цибуля ріпчаста	119	100
Перець червоний	5	5
Кмин	5	5
Вихід	—	1000

Сир протирають, додають масло вершкове, напатковану ріпчасту цибулю, червоний перець і кмин. Все добре перемішують до однорідної консистенції.

1.88. ЗАКУСКА ПО-ВЕРЕЩАКІВСЬКИ		
Сир твердий	38	35
Сир	41	40
Соус № 1.379	—	20
Часник	1,3	1
Селера (корінь)	4	3
Петрушка (зелень)	3	2
Сирна маса	—	100
Для волованів:		
борошно пшеничне вищого сорту	45	45
у тому числі на підпилення	2	2
Яйця	3/4	30
Оцет харчовий 9%-й	0,6	0,6
Сіль	0,5	0,5
Вода	16	16
Маса тіста	—	94
Яйця для змащування волованів	1/20	2
Маса готових волованів	2 шт.	80
Журавлина	0,5	0,5
Вихід	—	180

Сир твердий, селеру натирають на тертці, сир протирають, а часник розтирають із сіллю. Продукти змішують, додають дрібно посічену зелень петрушки, заправляють соусом майонез. Сирну масу укладають у воловани, прикрашають журавлиною.

Для волованів: із прісного листкового тіста розкачують пласт завтовшки 5 мм і гофрованою виїмкою круглої або овальної форми вирізують коржі по два на кожний волован. Половину коржів укладають на змочений холодною водою лист та змащують їх яйцями. На них накладають коржі з вирізаною серединою. Вироби змащують яйцями й випікають за температури 250—260°C протягом 25—30 хв.

1.89. ЗАКУСКА "ОРИГІНАЛЬНА"		
Яйця	1 шт.	40
Сир	51	50
Кориця	0,05	0,05
Вино	5	5
Кріп (зелень)	5	4
Цукор	3	3

	БРУТТО	НЕТТО
Журавлина	5,3	5
Салат	1,4	1
Вихід	—	100

Підготовлені яйця варять. Розрізують вздовж, відділяють жовток, протирають його й з'єднують із протертим сиром. Додають вино, подрібнений кріп, корицю, перемішують. Заправляють цукром, сіллю за смаком.

Одержану масу кладуть у білок замість жовтка. Перед подаванням фаршировані яйця викладають на листки салату й прикрашають журавлиною.

1.90. ЗАКУСКА ГОСТРА		
Сир твердий	543	500
Яйця	5 шт.	200
Часник	26	20
Соус № 1.379	—	300
Петрушка (зелень)	3	2
Вихід	—	1000

Сир натирають, з'єднують із дрібно нарізаними часником і вареними яйцями, заправляють соусом майонез і все перемішують. Салат прикрашають зеленню й тертими жовтками.

1.91. ЗАКУСКА ПО-БУКОВИНСЬКИ		
Яйця	11 1/4 шт.	450
Цибуля ріпчаста	95	80
Часник	26	20
Перець ("Ратунда") маринований	520	260
Соус № 1.379	—	200
Вихід	—	1000

Варені яйця, цибулю ріпчасту, перець маринований нарізують дрібними кубиками, додають розтертий часник, сіль і заправляють соусом майонез.

1.92. ЯЙЦЕ ЗАЛИВНЕ		
Яйця	1/2 шт.	20
Морква	6	5
Соус № 1.379	—	5
Желе № 1.386	—	70
Вихід	—	100

Соус майонез змішують із частиною желе (для м'ясних страв) у співвідношенні 1:2 і після застигання нарізують ромбиками. Половинки варених яєць оформлюють вареною морквою, ромбиками приготовленого желе, заливають рештою желе й охолоджують.

1.93. ЯЙЦА З ГРИБАМИ		
Яйця	1 шт.	40
Для фаршу:		
Гриби білі сушені	4	4/8 ¹

¹ Маса варених грибів.

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин або олія	0,5	0,5
Цибуля ріпчаста	1	0,8/0,4 ¹
Соус № 1.379	—	10
Маса фаршу	—	20
Вихід	—	60

Варені обчищені яйця розрізують вздовж на половинки, видаляють жовток і розтирають його.

Готують грибний фарш: варені гриби (реп. № 1.21) дрібно нарізують, з'єднують із пасерованою цибулею, розтертими жовтками, частиною майонезу. Фарш заправляють сіллю, перцем, добре вимішують і наповнюють ним половинки яєць. Зверху прикрашають майонезом, жовтками та зеленню.

ПЕРШІ СТРАВИ

СУПИ

Сучасна українська кухня має широкий асортимент супів, які готують різними способами з різноманітних продуктів. Готують супи прозорі та заправні (борщі, капустаки, розсольники, кулеші тощо). Більшість супів готують на бульйонах (м'ясному, м'ясо-кістковому, кістковому, рибному, з птиці), відварах (грибному, овочевому), а також на молоці й квасах (буряковому, хлібному).

Супи поділяють на дві групи — гарячі й холодні.

Норма порції супу може бути 500, 400, 300, 250 г (залежно від попиту споживачів).

За наведеними рецептурами супи можна готувати з різноманітними м'ясними, рибними та іншими продуктами.

Під час подавання супів із м'ясними, рибними та іншими продуктами вихід супу збільшується відповідно до маси закладених продуктів.

Нижче наведено відомості, які необхідно знати для правильного приготування супів.

1. Норми жиру вказані в рецептурах на вегетаріанські супи. Для супів на бульйоні з кісток або з яловичиною, бараниною, свининою, птицею та іншими м'ясопродуктами норма закладки жиру, вказана в рецептурі, має не перевищувати 10 г на 100 г супу. Жир використовується для пасерування овочів.

2. У рецептурах гарячих супів не передбачена закладка сметани, яку використовують під час подавання страв. Норма закладки сметани 15—25 г на порцію.

3. Норми закладки основних овочів (картоплі, капусти, буряків тощо), вказані в рецептурах, можуть бути змінені (збільшені або зменшені), але не менш як на 10—15%, за умови збереження загальної маси овочів.

У разі відсутності овочів, які входять у рецептуру в невеликій кількості, наприклад ріпи, брукви, селери, пастернаку, вони можуть бути замінені іншими відповідними овочами, які входять у рецептуру.

У рецептурах не вказується норма закладки перцю солодкого. Для поліпшення смаку супів рекомендується додавати його в борщі та овочеві супи масою 20—40 г (нетто) на 1000 г супу, при цьому відповідно зменшується закладка інших овочів.

4. Заміна одних продуктів іншими має відповідати таблиці № 30 "Норми взаємозамінності продуктів у процесі приготування страв".

¹ Маса пасерованої цибулі.

5. Спеції й сіль у рецептурах не вказано, але їх треба додавати в у супи, крім молочних, у такій кількості: перець горошком — 0,1 г, лавровий лист — 0,04 г і сіль — 6—10 г на 1000 г супу, норма закладки солі в молочні супи — 6 г на 1000 г супу. Спеції і сіль кладуть у суп за 5—10 хв до закінчення варіння.

6. Зелень (петрушка, кріп, селера) також не вказана в рецептурах, але потрібно додавати дрібно нарізаною у всі супи, крім молочних і фруктових для поліпшення їх смаку — по 2—3 г (нетто) на порцію.

7. Овочі для заправних супів нарізують відповідно до установленної форми для кожного виду супу.

8. Моркву, ріпу, цибулю, томатне пюре перед закладкою в суп пасерують. Це покращує смакові властивості й зовнішній вигляд супу. Петрушку й селеру потрібно класти в суп сирими за 20—25 хв до закінчення варіння. Стручки солодкого перцю перед використанням промивають, надрізають м'якоть навколо стебла й видаляють його разом із насінням. Потім перець дрібно шаткують і закладають у суп у пасерованому або сирому виді.

9. Для пасерування овочів використовують кулінарні жири, жир тваринний топлений харчовий, масло вершкове тощо, а також жири, зібрані з бульйонів у процесі їх варіння. Для грибних, рибних, вегетаріанських супів можна використовувати рослинні жири.

10. Під час приготування супів треба суворо дотримуватись установленних термінів варіння продуктів, закладати їх у котли в певній послідовності, оскільки внаслідок тривалого теплового оброблення втрачається значна частина вітамінів, знижуються смакові властивості супів, а картопля, овочі та інші продукти переварюються, втрачають свою форму.

11. Під час варіння супів, до складу яких входять солоні огірки, огірки, квасцелі, насамперед закладають картоплю, варять до напівготовності, а потім продукти, які містять кислоту, оскільки під дією кислоти картопля погано розварюється. Необхідно, щоб після закладки кожного виду продуктів бульйон знову швидко закипав.

12. Варити супи треба при слабкому кипінні, оскільки під час бурхливого кипіння випаровуються ароматичні речовини, які містяться в овочах, кріп, тощо, овочі розварюються, змінюючи форму.

13. Борошно для заправки супів використовують вищого й першого сорту. Борошно просіюють, пасерують без жиру до світло-жовтого кольору, охолоджують, розводять невеликою кількістю холодного бульйону або овочевого відвару (4 л на 1 кг борошна), розмішують вінчиком для одержання однорідної маси, проціджують. Заправляють нею суп за 5—10 хв до закінчення варіння.

14. Перед подаванням супів, приготовлених із м'ясними, рибними продуктами, ці продукти кладуть підігрітими в порційний посуд із супом.

15. Для приготування супів із бобовими їх перебирають, миють, кладуть у холодну воду (2—3 л на 1 кг) на 5—8 год, а потім варять у тій самій воді без солі, закривши кришкою, поки бобові не стануть м'якими. Закладають у суп разом із відваром. Проте воду, в якій була замочена квасоля, зливають і не використовують.

16. Обробка овочів і підготовка крупів для використання їх у супах укаzano в відповідних розділах Збірника.

17. Сушені гриби для приготування супів заливають водою й залишають у ній на 10—15 хв, потім промивають декілька разів, міняючи воду. Ретельно промиті сушені гриби заливають холодною водою (7 л води на 1 кг грибів) й залишають на 4 год для набухання й варять у тій самій воді до готовності. Одержаний відвар проціджують, гриби промивають, нарізують соломкою й додають у суп разом із відваром.

18. Гарячі супи подають при температурі 75—80°C.