

[Купить Сборник рецептур на продукцию общественного питания](#)  
[Сборник технических нормативов](#)

# СБОРНИК РЕЦЕПТУР

на продукцию  
общественного питания

Сборник технических нормативов



ДЕЛИ  
ПЛЮС

### 1. Бутерброды с маслом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или килечное №1024, или селедочное №1024, или сырное №1025, или зеленое №1024	20	20	15	15	10	10
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	50	–	45	–	40

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1–1,5 см. На него кладут тонкие кусочки масла.

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – бутерброды круглой или прямоугольной формы, равномерно покрытые сливочным маслом.

*Цвет, вкус и запах* – свойственные данному блюду.

*Консистенция* – масло сливочное однородное, эластичное, хлеб пористый, не липкий и не влажный на ощупь, хорошо пропечен.

### 2. Бутерброды с джемом или повидлом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Джем или повидло	35,4	35	30,3	30	20,2	20
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	70	–	65	–	55

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1–1,5 см, смазывают маслом, затем повидлом или джемом, либо намазывают маслом и оформляют джемом или повидлом.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – бутерброды овальной, прямоугольной или круглой формы, равномерно покрытые повидлом или джемом, оформлены маслом.

*Цвет, вкус и запах* – свойственные данному виду повидла или джема.

*Консистенция* – повидло и джем в виде однородной, желеобразной массы, не растекающейся по поверхности.

### 3. Бутерброды с сыром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр украинский, или российский, или эстонский	27	25	21	20	16	15
голландский, или швейцарский, или чеддер	27	25	22	20	16,5	15
латвийский	28	25	23	20	17	15
московский, или ярославский, или степной	27	25	21,5	20	16	15
костромской	26	25	21	20	15,5	15
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	65	–	55	–	50

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1–1,5 см, смазывают маслом, а сверху кладут 1–2 кусочка сыра. Сыр режут на большие куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от покрытия и нарезают на порционные кусочки толщиной не более 1,5–2 мм.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – бутерброды овальной или прямоугольной формы, покрытые сыром; можно оформить веточкой петрушки.

*Цвет, вкус и запах* – свойственные данному виду сыра и масла.

*Консистенция* – сыр нежный, однородный, пластичный.

**4. Бутерброды с отварными мясными продуктами**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	88	65	65	48	43	32
или свинина	79	67	59	50	39	33
или баранина	88	63	66	47	43	31
или телятина	95	63	71	47	47	31
или язык говяжий	67	67	51	51	34	34
или язык бараний	76	76	57	57	38	38
или язык свиной	68	68	51	51	34	34
Масса отварных мясопродуктов	–	40	–	30	–	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	70	–	60	–	50

**Технология приготовления**

На ломтики хлеба толщиной 1–1,5 см укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками, оформляют зеленью петрушки.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – форма овальная или прямоугольная, поверхность мясных продуктов не заветрена, не допускается изменение цвета.

*Цвет, вкус и запах* – свойственные данному виду мясопродуктов, без посторонних привкуса и запаха.

**5. Бутерброды с жареными мясными продуктами**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	84	62	63	46	42	31
или свинина	69	59	52	44	34	29
или баранина	88	63	67	48	45	32
или телятина	95	63	73	48	48	32
или печень говяжья	71	59	53	44	35	29
или печень свиная либо баранья	67	59	50	44	33	29
Жир животный топленый пищевой	1,6	1,6	1,2	1,2	0,8	0,8
Масса жареных мясопродуктов	–	40	–	30	–	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	70	–	60	–	50

### Технология приготовления

На ломтики хлеба толщиной 1–1,5 см укладывают жареные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками, оформляют зеленью петрушки.

### Требования к качеству

*Внешний вид* – форма овальная или прямоугольная, поверхность мясных продуктов не заветрена, не допускается изменение цвета.

*Цвет, вкус и запах* – свойственные данному продукту, характерные для жареного мяса, без посторонних привкуса и запаха.

## 6. Бутерброды с паштетом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Паштет из печени №263	–	40	–	30	–	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	80	–	65	–	55

### Технология приготовления

Паштет нарезают прямоугольными кусочками толщиной 1–1,5 см и укладывают на смазанный маслом хлеб, или паштет намазывают на хлеб и оформляют маслом и зеленью.

### Требования к качеству

*Внешний вид* – форма круглая, овальная или прямоугольная, паштет уложен в виде кусочка прямоугольной формы или намазан на хлеб и оформлен маслом и зеленью.

*Вкус и запах* – свойственные данному блюду, приятные, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.

*Цвет* – входящих компонентов.

*Консистенция* – паштет однородный, мажущийся.

## 7. Бутерброды с паштетом и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Паштет из печени №263	–	25	–	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Яйцо	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Хлеб	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	70	–	65

### Технология приготовления

Паштет нарезают кусочками различной формы, укладывают на хлеб толщиной 1–1,5 см и оформляют сливочным маслом. Сбоку кладут кружочки яйца.

### Требования к качеству

*Внешний вид* – бутерброд овальной или прямоугольной формы, равномерно

покрыт паштетом и украшен сливочным маслом, яйцом и зеленью.

*Вкус и запах* – приятные, свойственные печени, без посторонних привкуса и запаха.

*Цвет* – паштет светло-коричневый.

*Консистенция* – однородная, мажущаяся.

## 8. Бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	III	
	брутто	нетто
Котлеты или биточки, или шницели рубленные №795		50
Хлеб	30	30
<i>Выход</i>	–	80

### Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см кладут готовые котлету, или биточек, или шницель.

### Требования к качеству

*Внешний вид* – на ломтик хлеба овальной или прямоугольной формы уложены готовые котлеты, шницель или биточек.

*Цвет, вкус и запах* – свойственные жареным изделиям из котлетной массы, приятный аромат, характерный для жареного мясного изделия, без посторонних привкуса и запаха.

### 9. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса вареная (любительская, столичная, отдельная, чайная и др.)	41	40	31	30	21	20
или колбаса полукопченая или варено-копченая (полтавская, краковская, киевская, украинская, свиная и др.)	31	30	26	25	21	20
или колбаса сырокопченая (свиная, сервелат, московская, особая и др.)	31	30	26	25	20	20
или окорок сырокопченный (со шкурой и костями), сибирский, используемый в сыром виде	48	40	36	30	24	20
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями), тамбовский, воронежский	53	40	39	30	26	20
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями)	45	40	34	30	23	20
или карбонат, или буженина	41	40	30	30	20	20
или ветчина в форме	41	40	31	30	20	20
или корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	50	40	38	30	25	20
или корейка копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	53	40	39	30	26	20
или грудинка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	51	40	38	30	26	20
или грудинка копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	54	40	40	30	27	20
или шпик	42	40	31	30	21	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход: с колбасой вареной, с окороком, с рулетом, с карбонатом, с бужениной, с ветчиной в форме, с корейкой, с грудинкой, со шпиком</i>	–	70	–	60	–	50
<i>с колбасой полукопченой, или варено-копченой, или сырокопченой</i>	–	60	–	55	–	50

#### Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см укладывают мясные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками. Бутерброды с вареной колбасой можно отпускать с маслом (10; 5; 5 г по I, II, III вариантам), соответственно увеличив выход.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – на ломтик хлеба овальной или прямоугольной формы уложены мясные гастрономические продукты.

*Вкус и запах* – приятные, свойственные соответствующему виду изделия, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.

*Цвет* – свойственный соответствующим мясopодуктам.

*Консистенция* – хлеб мягкий, пористый; гастрономические продукты сочные, упругие.

### 10. Бутерброды с отварной рыбой

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	68	41	57	34	47	28
или севрюга	64	41	53	34	44	28

или белуга	67	41	56	34	46	28
Масса отварной рыбы	–	30*	–	25*	–	20*
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	60	–	55	–	50

\*Масса отварной рыбы без кожи и хрящей.

#### Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см кладут кусочек отварной рыбы.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – бутерброды овальной или прямоугольной формы равномерно покрытые целыми кусочками рыбы. Оформлены веточкой зелени.

*Вкус и запах* – с выраженным рыбным привкусом, в меру соленый.

*Цвет* – рыба белая.

*Консистенция* – мягкая, плотная, сочная.

### 11. Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Севрюга горячего копчения	42	30	35	25	28	20
или осетр горячего копчения	40	30	33	25	27	20
или кета либо чавыча соленые	46	30	38	25	31	20
или горбуша соленая	43	30	36	25	29	20
или лосось каспийский	46	30	38	25	31	20
или балтийский, или озерный соленый, или семга соленая	42	30	35	25	28	20
или спинка осетровая, севрюжья холодного копчения	39	30	32	25	26	20
или теша белужья холодного копчения	37	30	30	25	24	20
или теша осетровая холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или боковник белужий холодного копчения	35	30	29	25	23	20
или боковник осетровый холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или боковник севрюжий холодного копчения	38	30	32	25	25	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	60	–	55	–	50

#### Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см кладут рыбные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Бутерброды с солеными рыбными продуктами можно оформить маслом сливочным и веточкой зелени, соответственно увеличив выход.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – бутерброды овальной или прямоугольной формы с рыбным гастрономическим продуктом. Оформлены веточкой зелени.

*Вкус и запах* – солоноватый, с выраженным рыбным привкусом, без посторонних привкуса и запаха.

*Консистенция* – рыба плотная, сочная.

### 12. Бутерброды с рыбными консервами

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыбные консервы в масле (шпроты, сардины и др.)	32	30	26	25	21	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	60	–	55	–	50

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см кладут шпроты или сардины, или другую рыбу, консервированную в масле.

Бутерброды можно отпускать со сливочным маслом, соответственно увеличив выход.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – бутерброды овальной или прямоугольной формы, покрыты целыми кусочками рыбных консервов, оформлены зеленью.

*Вкус и запах* – соответствуют данному виду консервов, рыбный привкус.

*Консистенция* – рыба плотная.

**13. Бутерброды с икрой зернистой или паусной**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра зернистая или паусная	20,4	20	15,3	15	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	52	–	47	–	42

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см слегка намазывают маслом, затем равномерно распределяют зернистую или паусную икру, оформляют маслом и веточкой зелени петрушки.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – форма овальная, прямоугольная, икра выложена горкой или равномерно распределена, бутерброд оформлен маслом и веточкой петрушки.

*Цвет, вкус и запах* – соответствуют данному изделию, приятный, икорный.

*Консистенция* – икринки плотные, упругие.

**14. Бутерброды с икрой кетовой**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра кетовая	25,5	25	20,4	20	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	57	–	52	–	42

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см горкой кладут кетовую икру, оформляют маслом и веточкой петрушки, или равномерно распределяют икру по поверхности хлеба, оформляют маслом и зеленью.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – форма овальная, круглая или прямоугольная, икра уложена горкой или равномерно распределена по поверхности хлеба, бутерброд оформлен маслом и веточкой зелени.

*Вкус и запах* – приятные, икорные.

*Цвет икры* – яркий, красно-оранжевый.

**15. Бутерброды с сельдью или килькой**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	63	30	52	25	42	20
или килька	67	30	56	25	44	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Лук зеленый	6	5	6	5	6	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	75	–	65	–	60

**Технология приготовления**

Сельдь и кильку разделяют на филе. Филе сельди режут наискось по два кусочка на бутерброд.

Кусочки сельди, филе кильки, выкладывают по краям хлеба, на середину кладут нашинкованный лук и масло цветочком.

Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход. Для оформления можно использовать яйцо (10–20 г) на порцию.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – форма прямоугольная или круглая, кусочки филе сельди или кильки уложены по краям хлеба, на середине нашинкованный лук и масло цветком.

*Вкус и запах* – приятные, слегка солоноватые, привкус рыбы, без постороннего запаха.

*Цвет* – филе соответствует требованиям.

*Консистенция* – филе плотное сочное.

### 16. Бутерброды с килькой и яйцом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Килька	67	30	56	25	44	20
Яйцо	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Майонез или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
<i>Выход</i>	–	85	–	70	–	65

#### Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см кладут кружочки вареного яйца, на них – филе кильки, свернутое колечком, середину которого заполняют майонезом или маслом сливочным.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – форма прямоугольная, килька выложена в виде колечка на кружок яйца, бутерброд оформлен маслом сливочным.

*Вкус и запах* – приятные, вкус слегка солоноватый; привкус рыбы; без посторонних запахов.

*Консистенция* – килька плотная, сочная.

### 17. Бутерброды с заливной рыбой или языком, или мясом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Осетр	57	34
или севрюга	53	34
или язык говяжий	42	42
или говядина	54	40
Масса отварных рыбных или мясных продуктов	–	25
Желе №1034	–	35
Морковь вареная	5	4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Хлеб	40	40
<i>Выход</i>	–	105

#### Технология приготовления

Заливные рыбу, мясо, язык (реп. №239, 258) кладут на хлеб. Размер порции заливных рыбных или мясных продуктов должен соответствовать размеру ломтика хлеба.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* – бутерброд прямоугольной формы, равномерно покрыт заливными продуктами.

*Вкус и запах* – приятные, свойственные данному виду бутерброда.

*Цвет* – прозрачный, свойственный желеобразной массе с рыбными или мясными продуктами.

### 18. Ассорти рыбное на хлебе

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Икра кетовая или зернистая, или паюсная	10,2	10
Осетр	23	14
или севрюга, или белуга	22	14
или семга соленая	14	10

или лосось каспийский, балтийский, озерный соленый, или кета соленая	15	10
Масса отварной свежей рыбы	–	10
Лук зеленый	6	5
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
<i>Выход</i>	–	60

**Технология приготовления**

Подготовленную рыбу нарезают тонкими кусочками. На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см намазывают масло, кладут на него рыбу или икру и украшают нашинкованным зеленым луком.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – хлеб овальной или прямоугольной формы, на хлебе лежит рыба тонким кусочком, икра горкой, бутерброд украшен зеленым луком и маслом.

*Вкус, запах* – приятные, с рыбным привкусом.

*Консистенция* – рыба плотная, сочная.

**19. Ассорти мясное на хлебе**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Окорок копчено-вареный и вареный*	13	10
Свинина	18	15
или говядина	20	15
Жир животный топленый пищевой	0,4	0,4
Масса жареных мясных продуктов	–	10
или язык говяжий	17	17
Масса отварного языка	–	10
или колбаса сырокопченая	10	10
или колбаса полукопченая	10	10
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
<i>Выход</i>	–	55

\*Норма закладки дана на окорок со шкурой и костями.

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба толщиной 1–1,5 см кладут окорок, жареные мясные продукты, язык или колбасу, нарезанные тонкими кусочками, оформляют сливочным маслом. Сливочное масло можно заменить маслом с горчицей (см. рец. №1025).

**Требования к качеству**

*Внешний вид* – на ломтике хлеба лежат мясные продукты, оформлены сливочным маслом и веточкой зелени.

*Вкус и запах* – приятные, свойственные мясopодуктам, без постороннего привкуса.

*Цвет* – соответствует цвету мясных продуктов.

*Консистенция* – мясные продукты плотные, мягкие, сочные.

**20. Закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, боковая)	–	–	65	48	43	32
или баранина (лопатка)	–	–	66	47	43	31
или свинина (шея, лопатка)	–	–	59	50	39	33
Масса отварных мясных продуктов	–	–	–	30	–	20
Говядина	–	–	63	46	42	31
или баранина (тазобедренная часть)	–	–	67	48	45	32
или свинина (тазобедренная часть)	–	–	52	44	34	29
Жир животный топленый пищевой	–	–	1,2	1,2	0,8	0,8