

Сборник технических нормативов

# СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Соответствует всем действующим  
требованиям к предприятиям  
общественного питания

Информационные данные  
о пищевой и энергетической  
ценности готовых блюд

820 рецептов

Основные рецепты даны  
в трех вариантах по набору сырья  
и выходу готовой продукции



ДЕЛИ

УДК 641:642  
ББК 36.99  
С23

*Рецензент:*

профессор кафедры диетологии и нутрициологии ФГБОУ ДПО РМАНПО,  
доктор медицинских наук *Х.Х. Шарафетдинов*

Сборник технических нормативов разработан Федеральным государственным бюджетным учреждением науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи»

*Разработчики:*

В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, А.В. Погожева

**С23 Сборник рецептов на продукцию для общественного питания. Сборник технических нормативов** / Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка – М.: ТД ДеЛи, 2023. – 770 с.  
ISBN 978-5-6049252-6-3

Сборник разработан ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи», относится к технической документации. Содержит единые требования к технологическим процессам, к готовой продукции массового изготовления, определяющие ее безопасность, а также нормы расходов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для общественного питания.

**Сборник технических нормативов предназначен для руководителей, заведующих производством, технологов, поваров и других специалистов предприятий общественного питания всех форм собственности.**

**УДК 641:642**  
**ББК 36.99**

© Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В., 2023

© ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи», 2023

**ISBN 978-5-6049252-6-3**

© Оформление ООО «ТД ДеЛи», 2023

## Содержание

|   |            |
|---|------------|
| <b>Предисловие к третьему изданию .....</b>   | <b>3</b>   |
| <b>Раздел 1. Товароведно-технологическая характеристика продовольственного сырья.....</b>           | <b>6</b>   |
| 1.1. Контроль качества продовольственного сырья .....   | 6          |
| 1.2. Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки .....            | 10         |
| 1.3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров .....                                 | 16         |
| 1.4. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров.....        | 21         |
| 1.5. Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла .....     | 29         |
| 1.6. Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров.....            | 36         |
| 1.7. Товароведно-технологическая характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий ..... | 43         |
| 1.8. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых товаров .....                              | 51         |
| 1.9. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров .....                          | 72         |
| 1.10. Безопасность пищевого сырья.....  | 93         |
| <b>Раздел 2. Рецептуры, технология продукции общественного питания.....</b>                         | <b>104</b> |
| 2.1. Перечень продукции для предприятий общественного питания .....                                 | 104        |
| 2.2. Холодные блюда .....   | 115        |
| Бутерброды .....  | 115        |
| Банкетные закуски.....  | 124        |
| Гастрономические товары .....   | 128        |
| Салаты и винегреты .....  | 133        |
| Салаты-коктейли .....   | 163        |
| Блюда из овощей и грибов.....   | 171        |
| Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.....   | 176        |
| Блюда из мяса, мясных гастрономических продуктов.....   | 182        |
| 2.3. Супы .....   | 187        |
| Горячие супы .....  | 187        |
| Заправочные супы .....  | 194        |
| Борщи .....   | 194        |
| Борщи из полуфабрикатов.....  | 203        |
| Щи.....   | 204        |
| Рассольники .....   | 208        |
| Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.....                          | 210        |
| Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми .....                              | 216        |
| Супы из полуфабрикатов.....   | 222        |
| Солянки .....   | 223        |
| Супы молочные .....   | 227        |
| Пюреобразные супы.....  | 229        |
| Прозрачные супы.....  | 233        |
| Гарниры, пирожки, гренки к бульонам .....   | 235        |
| Холодные супы.....  | 238        |
| Сладкие супы .....  | 246        |
| 2.4. Блюда из картофеля, овощей и грибов .....  | 249        |
| Отварные картофель и овощи .....  | 250        |

|  |     |
|--|-----|
| Картофель, овощи и грибы жареные .....                                   | 259 |
| Картофель, овощи и грибы запеченные .....                                | 268 |
| 2.5. Блюда из круп .....   | 282 |
| Рассыпчатые каши .....   | 289 |
| Вязкие каши .....  | 292 |
| Жидкие каши .....  | 295 |
| Изделия из каш. Крупеники, запеканки, пудинги .....                      | 296 |
| Котлеты и биточки .....  | 300 |
| 2.6. Блюда из бобовых .....  | 302 |
| 2.7. Блюда из макаронных изделий .....                                   | 305 |
| 2.8. Блюда из яиц .....  | 309 |
| Блюда из вареных яиц .....   | 310 |
| Омлеты .....   | 315 |
| 2.9. Блюда из творога .....  | 319 |
| 2.10. Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла .....           | 327 |
| Рыба отварная .....  | 327 |
| Рыба припущенная .....   | 331 |
| Рыба тушеная .....   | 339 |
| Рыба жареная .....   | 341 |
| Рыба запеченная .....  | 349 |
| Блюда из котлетной массы .....   | 354 |
| Блюда из морепродуктов .....   | 364 |
| Блюда из раков .....   | 370 |
| 2.11. Блюда из мяса и мясных продуктов .....                             | 371 |
| Отварное мясо, субпродукты .....   | 371 |
| Жареное мясо, субпродукты .....  | 377 |
| Тушеное мясо, субпродукты .....  | 397 |
| Блюда из рубленого мяса .....  | 412 |
| Мясо запеченное .....  | 423 |
| Блюда из мясных и мясо-растительных консервов .....                      | 430 |
| 2.12. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика ..... | 433 |
| 2.13. Гарниры .....  | 458 |
| Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий .....                      | 459 |
| Гарниры из картофеля и овощей .....                                      | 462 |
| Гарниры для холодных блюд .....  | 467 |
| 2.14. Соусы .....  | 471 |
| Соусы мясные красные .....   | 472 |
| Соусы белые на мясном бульоне .....                                      | 480 |
| Соусы на рыбном бульоне .....  | 484 |
| Соусы молочные .....   | 487 |
| Соусы сметанные .....  | 489 |
| Соусы грибные .....  | 490 |
| Соусы яично-масляные .....   | 491 |
| Масляные смеси .....   | 493 |
| Соусы холодные .....   | 495 |
| Соусы сладкие и сиропы .....   | 500 |
| Соусы промышленного производства .....                                   | 502 |
| 2.15. Сладкие блюда .....  | 503 |
| Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные .....                          | 503 |

|   |            |
|---|------------|
| Компоты .....   | 507        |
| Кисели .....  | 510        |
| Желе, муссы, самбуки .....  | 518        |
| Кремы и взбитые сливки .....  | 525        |
| Суфле, пудинги и другие сладкие блюда .....   | 529        |
| Мороженое .....   | 536        |
| Мороженое мягкое .....  | 539        |
| 2.16. Напитки .....   | 545        |
| Чай .....   | 545        |
| Кофе .....  | 547        |
| Какао и шоколад .....   | 550        |
| Молоко, кисломолочные продукты .....  | 551        |
| Горячие напитки с вином .....   | 552        |
| Прохладительные напитки .....   | 552        |
| Безалкогольные коктейли .....   | 553        |
| Крюшоны .....   | 554        |
| 2.17. Мучные изделия .....  | 554        |
| Мучные блюда .....  | 555        |
| Мучные кулинарные изделия .....   | 560        |
| Мучные гарниры .....  | 579        |
| 2.18. Фарши .....   | 583        |
| 2.19. Специализированные продукты .....   | 590        |
| Супы .....  | 591        |
| Блюда из овощей .....   | 594        |
| Блюда из круп .....   | 601        |
| Сладкие блюда .....   | 606        |
| Приложение 1. Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий .....  | 608        |
| Приложение 2. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд .....   | 674        |
| Приложение 3. Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов .....  | 679        |
| Приложение 4. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий .....   | 684        |
| Приложение 5. Нормы потерь при тепловой обработке продукции .....   | 685        |
| Приложение 6. Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий ..... | 689        |
| Приложение 7. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания .....   | 694        |
| Приложение 8. Правила оказания услуг общественного питания .....  | 749        |
| Приложение 9. Рекомендации по составлению меню .....  | 752        |
| Приложение 10. Методика расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания .....   | 758        |
| Приложение 11. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов .....   | 760        |
| <b>Литература .....</b>   | <b>764</b> |