

Втрати при холодній обробці, зберіганні і нарізанні

Назва напівфабрикатів	Вид втрат при зберіганні та приготуванні	Втрати при холодній обробці (%)
Яловичина охолоджена (напівфабрикати великими шматками)	при зберіганні	0,4
	при нарізанні	0,1
Свинина охолоджена (напівфабрикати великими шматками)	при зберіганні	0,2
	при нарізанні	0,1
Баранина, козлятина, телятина охолоджені	при зберіганні	0,4
	при нарізанні	0,2
Печінка охолоджена яловича	при зачистці та нарізанні	7
Печінка морожена яловича	при розморожуванні, зачистці та нарізанні	17
Печінка охолоджена свиняча, теляча	при зачистці та нарізанні	5
Печінка морожена свиняча, теляча	при розморожуванні, розробці та нарізанні	12
Кури I категорії випотрошені охолоджені	при розробці на м'якоть зі шкірою	40
	при розробці на м'якоть без шкіри	57
	при розробці на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою та кістками	31
Філе курей охолоджене (вироблене промисловістю)	при холодній обробці, порціонуванні	-
Стегенця курей охолоджені з кістками та шкірою (вироблені промисловістю)	при розробці на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою та кістками	-
	при розробці на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою без кісток	33*

*Стегенця курей охолоджені з кістками та шкірою (вироблені промисловістю), розроблені на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою без кісток, відсоток відходів при холодній обробці встановлені методом контрольного опрацювання.

Відходи при холодній обробці риби замороженої

Назва товару	Вид кулінарної обробки	% відходів при холодній розробці
Минтай нерозібраний	Непластований шматками	40
	Філе зі шкірою без кісток	50
	Філе без шкіри та кісток	54
Минтай спинка (баличок)	Цілі балички	5
	Порційними шматками	5
Тріска вичищена без голови	Непластована шматками	13
	Філе зі шкірою без кісток	24
	Філе без шкіри та кісток	27
Хек тихоокеанський вичищений без голів	Непластований шматками	14
	Філе зі шкірою і реберними кістками	24
	Філе зі шкірою без кісток	26
	Філе без шкіри та кісток	29
Хек тихоокеанський нерозібраний	Непластований шматками	41
	Філе зі шкірою і реберними кістками	50
	Філе зі шкірою без кісток	52
	Філе без шкіри та кісток	56
Філе хека тихоокеанського зі шкірою вироблене промисловістю	розморожування	10
Хек сріблястий нерозібраний	Не пластований шматками	36
	Філе зі шкірою і реберними кістками	45
	Філе зі шкірою без кісток	47
	Філе без шкіри та кісток	51
Філе хека сріблястого зі шкірою вироблене промисловістю	розморожування	10
Хек сріблястий вичищений без голови	Непластований шматками	4

Співвідношення крупи і рідини під час приготування каш

Назва каші	На <u>1 кг</u> виходу каші		Приварок %	Особливості технологічного процесу
	крупи	рідини		
<i>Гречана:</i>				<p><i>Особливості підготовки круп</i></p> <p>Перед варінням перебирають, просіюють, промивають 2-3 рази у великій кількості води.</p> <p><u>Рис, перлову крупу і пшоно</u> спочатку промивають теплою водою (30-40 °С), а потім гарячою (55-60 °С).</p> <p>Ячну - тільки теплою.</p> <p>Для приготування перших страв з <i>перлової крупи</i>, її промивають, проварюють до напівготовності й промивають.</p> <p>Крупи всипають в окріп, варять до загустіння, додають масло вершкове, перемішують, вирівнюють поверхню і залишають кашу при щільно закритій кришці для упівання на 1,5-2,0 години.</p>
розсипчаста	417	0,79	140	
в'язка	250	0,80	300	
<i>Пшонояна:</i>				
розсипчаста	400	0,72	150	
в'язка	250	0,80	300	
рідка	200	0,84	400	
<i>Рисова:</i>				
розсипчаста	357	0,75	180	
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
<i>Перлова:</i>				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	222	0,82	350	
<i>Ячна:</i>				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	222	0,82	350	
<i>Вівсяна:</i>				<p style="text-align: center;"><i>Характеристика каш</i></p> <p><i>Розсипчасті каші</i> – зерна добре зварені, зберігають форму, легко відокремлюються одне від одного. На тарілці тримаються гіркою.</p> <p><i>В'язкі каші</i> – зерна частково розварені, але не злипаються і тримаються на тарілці гіркою.</p> <p><i>Рідкі каші</i> – зерна повністю набухлі, добре розварені, втратили свою форму, консистенція рідка, однорідна, каша розтікається по тарілці.</p>
в'язка	250	0,8	300	
рідка	200	0,84	400	
<i>Пластівці вівсяні:</i>				
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
<i>Манна:</i>				
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
<i>Пшенична:</i>				
розсипчаста	400	0,72	150	
в'язка	250	0,80	300	
рідка	200	0,84	400	
<i>Кукурудзяна:</i>				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	285	0,77	250	
рідка	200	0,84	400	

Норми відходів при холодній та втрат при тепловій обробці овочів

Назва овочів	Відходи при холодній обробці, % до маси брутто	Втрати при тепловій обробці, % до маси нетто	
		Вид теплової обробки для всіх сезонних періодів	% втрат
Картопля свіжа сира обчищена		відварена	3
		смажена	31
		смажена до напівготовності для рагу	17
		Запечена з лушпинами	20
до 1 вересня (молода)	20	відварена	6
з 1 вересня до 31 жовтня	25		
з 1 листопада до 31 грудня	30		
з 1 січня до 28-29 лютого	35		
з 1 березня	40		
Капуста білоголова	20	тушкована	21
		смажена	25
		варена (ціла, половинками)	10
Капуста червоноголова	37		
Капуста цвітна свіжа ⁴⁸	48	відварена	10
Капуста квашена	30	тушкована	15
Кабачки свіжі (без насіння та шкіри)	33	припущені	22
Кабачки свіжі (без шкіри)	20	смажені	35
		смажені з паніровкою	33
Кабачки ранні зі шкірою та насінням	10	смажені з паніровкою	33
Цибуля ріпчаста свіжа	16	пасерована	50
Цибуля зелена	20	пасерована	35
Морква свіжа		варена ціла	0,5
		варена поріzana	8
		пасерована	32
до 1 січня	20		
з 1 січня	25		
Огірки ґрунтові непочищені	5		
Огірки ґрунтові почищені	20		
Огірки солоні непочищені	10		
Огірки солоні почищені	20		

Огірки солоні почищені, без серцевини	40	варені	15
Перець солодкий сирий	25	пасерований	22
Петрушка корінь	25	варена	5
		пасерована	37
Петрушка зелень	26		
Помідори свіжі ґрунтові	15	смажені	37
Помідори солоні в бочках	10		
Буряки свіжі		варені необібрані	2
		пасеровані	38
до 1 січня	20		
з 1 січня	25		
Селера свіжа молода корінь	18		
Селера свіжа корінь нарізана	32	пасерована	37
		припущена	20
Гарбуз свіжий	30	варений, припущений	17
		смажений	22
		смажений з паніровкою	20
Кріп свіжий	26		
Часник	22		

**Норми відходів при холодній та втрат при тепловій обробці
плодів та ягід**

Назва овочів	Відходи при холодній обробці, % до маси брутто	Втрати при тепловій обробці, % до маси нетто	
		Вид теплової обробки	% втрат
Абрикоси свіжі з видаленою кісточкою	14		
Апельсини обчищені	33		
Кавун свіжий нарізаний	10		
Кавун свіжий почищений від шкуринки та насіння	48		
Банани почищені	40		
Виноград свіжий	4		
Виноград сушений (родзинки)	2		
Груши свіжі з видаленою насінневою коробочкою	10	варена	20
Диня свіжа, обчищена від насіння	23		
Диня свіжа, обчищена від насіння та шкуринки	36		
Полуниці свіжі	15		
Лимони необчищені	10		
Лимони при отриманні соку	58		
Малина свіжа	15		
Мандарини обчищені	26		
Персики свіжі з видаленою кісточкою	10		
Сливи свіжі з видаленою кісточкою	10		
Смородина червона свіжа	6		
Смородина чорна свіжа	2		
Чорниці свіжі	41		
Черешня свіжа з видаленою плодоніжкою	5		

Чорнослив з видаленою кісточкою	25		
Яблука з видаленою насінневою коробочкою	12	варені, запечені	20
Горіхи арахіс	25	смажений	6
Горіхи грецькі	55	смажений	6
Мигдаль обчищений	10	смажений	6
Фундук	50	смажений	6