

Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	ВИД ОБРАБОТКИ	НАЗНАЧЕНИЕ	СРЕДНЯЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, Ч, МИН.,
1	2	3	4
1. Говядина - Боковой, наружный кусок тазобедренной части (1,5-2,0 Кг) - Плечевая, заплочная, покровка, грудинка - Фрикадельки - Грудинка, боковой, наружный Куски (1,5-2 Кг) - Грудинка, боковой, наружный мелкие Куски	Варка	Вторые, Холодные блюда	2ч 30 Мин- 3ч
	Варка	Супы, Вторые, холодные блюда	2ч – 2ч 30 Мин.
	Варка в бульоне	Супы	10 Мин.
	Тушение	Вторые блюда	2ч -2ч 30 Мин.
	Тушение	Вторые блюда	1ч -1ч 30 Мин.
2. Куры (целиком)	Варка	Супы, Вторые блюда	50-60 мин.
3. Изделия из рыбной котлетной массы	Жаренье	Вторые блюда	10-15 мин.
4. Картофель - очищенный целый - очищенный целый - очищенный целый, молодой - нарезанный брусочками, кубиками - нарезанный кубиками	Варка в воде	Вторые блюда, гарниры	30 мин.
	Варка на пару	Вторые блюда, гарниры	45 мин.
	Варка в воде	Вторые блюда, гарниры	10-15 мин.
	варка в бульоне, в воде	супы	12-15 мин.
	варка в воде, затем в молоке	Вторые блюда, гарниры	20 мин.
5 Свекла - не очищенная (в кожуре) - нарезанная соломкой	Варка в воде	Холодные блюда, гарниры	1 ч 30 мин.
	Припускание	Борщи	30 мин.
6. Морковь - не очищенная - ломтиками - нарезанная соломкой	Варка в воде	Салаты, гарниры	25 мин.
	Припускание	Салаты, гарниры	15-20 мин.
	Пассерование	Супы, вторые блюда, соусы	10 мин.
7. Капуста - белокочанная ранняя, шинкованная - белокочанная ранняя, шинкованная мелкой соломкой	Варка в воде	Вторые блюда	10-15 мин.
	Тушение	Вторые блюда	45 мин-1 ч 30 мин.
8. Горох зеленый сушеный	Варка	Гарниры	1ч 45 мин- 2ч 15 мин.

При варки мяса и бульона, мясо на кости закладывают в холодную воду, время учитывается с момента закипания.