

Лечебное питание

396 № 396 Соус белый рыбный Показан на диеты № 2, 3, 11, 12, 14, 15 Лук и очищенные коренья спассеровать на масле, добавить муку и пассеровать до светложелтого цвета; постепенно развести рыбным бульоном и варить на слабом огне не менее часа. Во время варки соус очищать от накипи. Готовый соус процедить сквозь холщевую салфетку или частое сито и зальезонить сливочным маслом (куском). В готовый соус добавлять выпаренный (высаженный) сок, полученный от припускания рыбы.

Продукты	Брутто	Нетто
Бульон рыбный № 189	100	100
Масло сливочное	10	10
Мука пшеничная	5	5
Коренья белые	13	10
Лук	6	5
Итого		130

Лечебное питание

397 № 397 Соус рыбный паровой Показан на диеты № 11, 12, 15
В белый соус № 396 во время кипения добавить лимонную
цедру, лимонный сок и вино, процедить сквозь холщевую
салфетку и зальезонить сливочным маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 396	75	75
Вино белое	10	10
Лимон	10	3
Масло сливочное	5	5
Итого		93

Лечебное питание

398 № 398 Соус-рассол Показан на диеты № 3. 11, 15 Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать «ромбиками», залить огуречным рассолом и бульоном и сварить до мягкости. Очищенные белые коренья нарезать мелкими брусочками, спассеровать на масле, залить бульоном, добавить бланшированные, шинкованные грибы и тушить 5 минут. Огурцы, грибы и коренья соединить с соусом № 396, кипятить 10—15 минут, зальезонить сливочным маслом. Украсить кусочком лимона. Примечание. В соус-рассол можно добавить мелко нашинкованные рыбные хрящи.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 398	60	60
Масло сливочное	5	5
Огурцы соленые	25	15
Каперсы	10	5
Грибы маринованные	20	15
Коренья белые	13	10
Лимон	10	10
Итого		120

Лечебное питание

399 № 399 Соус из желтков и масла № 1 Показан на диеты № 2, 3, 6, 9, 11, 12 и 15 Желтки смешать с размягченным маслом, добавить лимонную цедру и проварить на пару, непрерывно помешивая, не доводя до кипения. Когда масса делается пышной и загустеет, — снять с огня, заправить солью и лимонным соком. Рекомендуется к рыбным, а также к овощным блюдам. Примечание. В варианте II приготовить соус № 396, зальезонить маслом, желтком и лимонным соком.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло сливочное	25	25
Желток яичный	1 шт.	16
Лимон	15	5
Итого		46

Лечебное питание

400 № 400 Соус из желтков и масла № 2 Показан на диеты № 2, 6, 11, 12, 15 Желтки смешать с размягченным маслом и соединить с кипящим соусом № 396 или № 415, сильно размешивая, снять с огня и заправить лимонным соком.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 396	40	40
Масло сливочное	10	10
Желток яичный	1/2 ч.	8
Лимон	10	3
Итого		61

Лечебное питание

401 № 401 Соус из желтков и взбитых сливок Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 Приготовить соус, как в № 399; перед отпуском соединить со взбитыми сливками.

Продукты	Брутто	Нетто
Желток яичный	1 шт.	16
Сливки	15	15
Масло сливочное	25	25
Лимон	15	5
Итого		61

Лечебное питание

402 № 402 Соус раковый Показан на диеты №3, 11, 12, 15 Из желтков и масла приготовить соус, как № 399, в горячем состоянии соединить с приготовленным соусом № 396, заправить лимонным соком, зальезонить «раковым» маслом. (Раковый панцирь и клешни сварить, мелко истолочь в ступе и прожарить в сливочном масле, доводя последнее до розового цвета, залить водой, прокипятить, процедить сквозь сито, остудить, воду слить.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло сливочное	25	25
Желток яичный	1 шт.	16
Лимон	15	5
Мука пшеничная	3	3
Коренья белые	13	10
Лук репчатый	6	5
Бульон № 189	15	15
Раковая скорлупа	10	10
Итого		89

Лечебное питание

403 № 403 Соус раковый с вином Показан на диеты №3, 11, 15
Приготовить соус № 396, лук и коренья нашинковать и, залив небольшим количеством рыбной навара и вином, кипятить 15—20 минут; затем соединить с соусом, прокипятить, зальезонить желтками и частью масла, процедить, заправить лимонным соком и «раковым» маслом (см. № 402).

Продукты	Брутто	Нетто
Масло сливочное	25	25
Желток яичный	1 шт.	16
Лимон	15	15
Мука пшеничная	3	3
Коренья белые	19	15
Бульон № 189	15	15
Лук репчатый	6	5
Вино белое виноградное	15	15
Раковая скорлупа	10	10
Итого		119

Лечебное питание

404 № 404 Соус томатный рыбный Показан на диеты №2, 11, 12, 15 Муку спассеровать до светложелтого цвета, развести бульоном и кипятить. Лук, морковь и коренья спассеровать на масле вместе с томатом, соединить с соусом; прокипятить 20—30 минут, процедить и зальезонить сливочным маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Бульон № 189	100	100
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Морковь	7	5
Коренья белые	13	10
Лук репчатый	6	5
Томат-пюре	25	25
Итого		160

Лечебное питание

405 № 405 Соус томатный с кореньями и вином Показан на диеты № 3, 11, 15 Морковь и коренья мелко нарезать кубиками, спассеровать на масле, залить вином, тушить под закрытой крышкой 5-7 минут, соединить с соусом, прокипятить и зальезонить маслом. Рекомендуется к рыбным блюдам припущенным и фаршированным.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 404	75	75
Морковь	13	10
Коренья белые	13	10
Лимон	10	3
Вино белое виноградное	15	15
Итого		113

Лечебное питание

406 № 406 Соус русский Показан на диеты № 3, 11, 12, 15
Морковь и белые коренья нарезать мелкими брусочками, спассеровать на масле и тушить. Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать ромбиками, отварить. Оливки снять с косточек, грибы нашинковать, каперсы бланшировать. Все залить соусом, прокипятить, зальезонить маслом. В соус можно добавить нашинкованные рыбные хрящи.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 404	75	75
Огурцы соленые	25	15
Каперсы	20	10
Грибы маринованные	14	10
Оливки	15	10
Морковь	13	10
Коренья белые	13	10
Итого		140

Лечебное питание

407 № 407 Соус томатный с грибами и раковыми шейками
Показан на диеты № 3, 11, 15 В соус-томат № 404 добавить сок, полученный от припускания рыбы, и сок консервированных шампиньонов, хорошо высадить, зальезонить «раковым» маслом (см. № 402). На рыбу непосредственно перед отпуском положить шампиньоны, раковые шейки или крабы, кнели из судака и полить все соусом. Вместо шампиньонов можно дать маринованные грибы. Рыбу под этим соусом хорошо припускать в белом вине. Дается к рыбам осетровых пород.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 404	75	75
Шампиньоны	35	25
Раковые шейки или крабы	38	30
Вино столовое белое	10	10
Масло сливочное	5	5
Судак	40	20
Яичный белок	1/5 ч.	6
Раковая скорлупа	5	5
Итого		176

Лечебное питание

408 № 408 Соус с грибами и вином Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 Муку спассеровать до коричневого цвета, развести рыбным бульоном. Лук (5 г), коренья и томат спассеровать, соединить с соусом, кипятить 30-40 минут, процедить. Оставшийся лук, грибы или шампиньоны (свежие или консервированные) мелко изрубить, спассеровать на масле, залить вином, немного высадить, добавить процеженный соус, кипятить 5—7 минут, заезонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Кости рыбные	100	100
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Томат-пюре	10	10
Коренья белые	13	10
Лук репчатый	18	15
Вино белое 12о	10	10
Грибы маринованные	14	10
Итого		170

Лечебное питание

409 № 409 Соус белый с желтками Показан на диеты №2, 10, 11, 12, 15 Муку спассеровать до светложелтого цвета, развести кипящим молоком и дать кипеть. Лук и коренья порезать мелкими кусочками, залить небольшим количеством рыбного бульона или экстракта, кипятить 15-20 минут, соединить с соусом, прокипятить, процедить, зальезонить желтками с маслом. Рекомендуется к рыбе в припущенном и запеченном виде.

Продукты	Брутто	Нетто
Молоко	50	50
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Яичный желток	1/2 ч.	8
Коренья белые	13	10
Лук	6	5
Эстрагон	10	3
Итого		91

Лечебное питание

410 № 410 Соус яично-масляный с каперсами Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 Из масла, желтков и лимона приготовить соус, как № 399, и в него добавить бланшированные каперсы в горячем виде. Отпускается к мясным и рыбным блюдам в припущенном виде.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло сливочное	25	25
Яичный желток	1 шт.	16
Лимон	10	3
Каперсы	30	15
Итого		59

Лечебное питание

411 № 411 Соус польский № 1 Показан на диеты № 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 15 В растопленное сливочное масло положить нашинкованное крутое яйцо, рубленую зелень и лимонный сок. Подается к отварным рыбам (по-польски).

Продукты	Брутто	Нетто
Масло сливочное	25	25
Яйца	1/2 ч.	24
Лимон	10	3
Зелень петрушки	3	2
Итого		54

Лечебное питание

412 № 412 Соус польский № 2 Показан на диеты № 2, 11 12, 15
Соус № 396 зальезонить сливками и маслом, добавить
лимонный сок, рубленые яйца и зелень. Подавать к рыбе по-
польски.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 396	75	75
Сливки 20%	10	10
Лимон	15	5
Зелень петрушки	3	2
Яйца	1/4 ч.	12
Итого		104

Лечебное питание

413 № 413 Соус молочный № 1 Показан на диеты № 2, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Муку спассеровать на масле до светложелтого цвета, постепенно добавляя кипящее молоко, выбить, добавить сваренное вкрутую рубленое яйцо и зелень, хорошо вымесить. Используется как фарш к мясным и рыбным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	10	10
Масло сливочное	10	10
Молоко	50	50
Яйца	1/2 ч.	24
Зелень петрушки	4	3
Итого		87

Лечебное питание

414 № 414 Соус молочный № 2 Показан на диеты № 2, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Готовить, как № 413; вместе с сырым желтком добавить тертый сыр. Используется для запекания мяса, рыбы и овощей.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Молоко	60	60
Яичный желток	1/2 ч.	8
Сыр	11	10
Итого		93

Лечебное питание

415 № 415 Соус молочный № 3 Показан на диеты № 2, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Муку пассеровать на масле до светложелтого цвета, постепенно ввести кипящее молоко, выбивая веселкой, добавить лимонную цедру, кипятить 5 минут, заправить желтком, смешанным с настоем шиповника (см. № 1527).

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Молоко	75	75
Яичный желток	1/5 ч.	3
Шиповник сухой	10	10
Лимонная цедра	1/5 ч.	1/5 ч.
Итого		103

Лечебное питание

416 № 416 Соус-провансаль Показан на диеты № 3, 9, 11, 12, 15
Сырые желтки, горчицу и соль смешать и постепенно тонкой струйкой вливать масло (быстро помешивая венчиком) и растерать соус. Когда масса начнет густеть, понемногу добавлять уксус. Масло для соуса должно быть комнатной температуры, иначе оно плохо эмульгируется. Соус держать в холодном месте. Отпускать к мясным, рыбным и овощным блюдам. Провансаль можно готовить без горчицы.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло растительное	25	25
Яичный желток	1/5 ч.	3
Горчица заправленная	2	2
Итого		30

Лечебное питание

417 № 417 Соус-провансаль с огурцами и каперсами Показан на диеты № 3, 9, 11, 15 Каперсы, корнишоны и зелень мелко изрубить, положить в соус и добавить сою-кабуль. Подавать к мясным и рыбным холодным, а также к рыбным горячим блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 416	30	30
Каперсы	10	5
Корнишоны	17	10
Соя-кабуль	1	1
Зелень петрушки	1	1
Итого		47

Лечебное питание

418 № 418 Соус-майонез Показан на диеты №3,9, 11, 12, 15 В горячий мясной (или рыбный) бульон положить размоченный желатин, дать ему раствориться, процедить, на льду взбить венчиком до пенистого состояния. Когда пена начнет густеть, добавить соус, хорошо вымешать. Этим соусом заливается рыбные холодные блюда.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 416	30	30
Желатин	1	1
Бульон № 127	50	50
Итого		81

Лечебное питание

419 № 419 Соус-провансаль со шпинатом Показан на диеты № 3, 9, 11, 12, 15 Шпинат отварить, откинуть, протереть сквозь частое сито, положить в соус, добавить сою-кабуль.

Примечание. При введении в соус взять 6 г сырого шпината, истолочь его в ступке, протереть и положить в соус. Подавать к холодным мясным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 416	30	30
Соя-кабуль	1	1
Шпинат	13	10
Итого		41

Лечебное питание

420 № 420 Соус-провансаль со свежими помидорами Показан на диеты № 3, 9, 11, 12, 15 Зрелые помидоры разрезать пополам, слегка выжать из них сок и протереть сквозь сито. Протертые помидоры постепенно добавлять в соус.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 416	30	30
Соя-кабуль	1	1
Помидоры	24	20
Итого		51

Лечебное питание

421 № 421 Соус-маринад Показан на диеты № 3, 11, 12, 15
Морковь и белые корни нарезать «соломкой» или «звездочкой», пассеровать на масле с томатом и нашинкованным луком, залить рыбным бульоном или кипятком, добавить сахар, уксус, лавровый лист, перец и тушить до готовности. Готовый маринад держать в холодном месте. Подавать к разным рыбным и овощным блюдам «под маринадом».

Продукты	Брутто	Нетто
Масло растительное	10	10
Томат-шоре	20	20
Лук репчатый	24	20
Морковь	63	50
Коренья белые	25	20
Сахар	5	5
Зелень петрушки	7	5
Итого		125

Лечебное питание

422 № 422 Соус-маринад прозрачный белый Показан на диеты №3, 11, 15 Коренья, нашинкованные «соломкой», спассеровать на масле с шинкованным луком, залить бульоном или кипятком, добавить специи, сахар и уксус и довести до готовности. Маринад держать в фарфоровой или стеклянной посуде в холодном месте. Специи: лавровый лист, перец, гвоздика, корица — по вкусу.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло растительное	10	10
Лук репчатый	30	25
Морковь	19	15
Коренья белые	19	15
Сахар	5	5
Зелень петрушки	7	5
Итого		75

Лечебное питание

423 № 423 Желе мясное или рыбное (ланспиг) Показано на диеты № 9, 11, 12, 15 Вскипятить 2/3 бульона, 1/8 холодного бульона соединить с размоченным желатином, сырым белком и уксусом, влить в кипящий бульон, помешивая веселкой, чтобы не пригорело. Закрывать крышкой, довести на слабом огне до кипения, процедить через салфетку, остудить. Желе используется для заливки (рыбы, мяса или овощей), а также для гарнира в рубленном виде.

Продукты	Брутто	Нетто
Бульон	75	75
Желатин	3	3
Яичный желток	1/3 ч.	10
Итого		88

Лечебное питание

424 № 424 Соус горчичный Показан на диеты № 3, 11, 15

Желтки крутого яйца протереть сквозь сито, смешать с горчицей, хорошо растереть веселкой и постепенно (струей) вводить масло и уксус.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло растительное	15	15
Яичный желток	1/2 ч.	8
Горчица заправленная	10	10
Сахар	3	3
Уксус	15	15
Итого		51

Лечебное питание

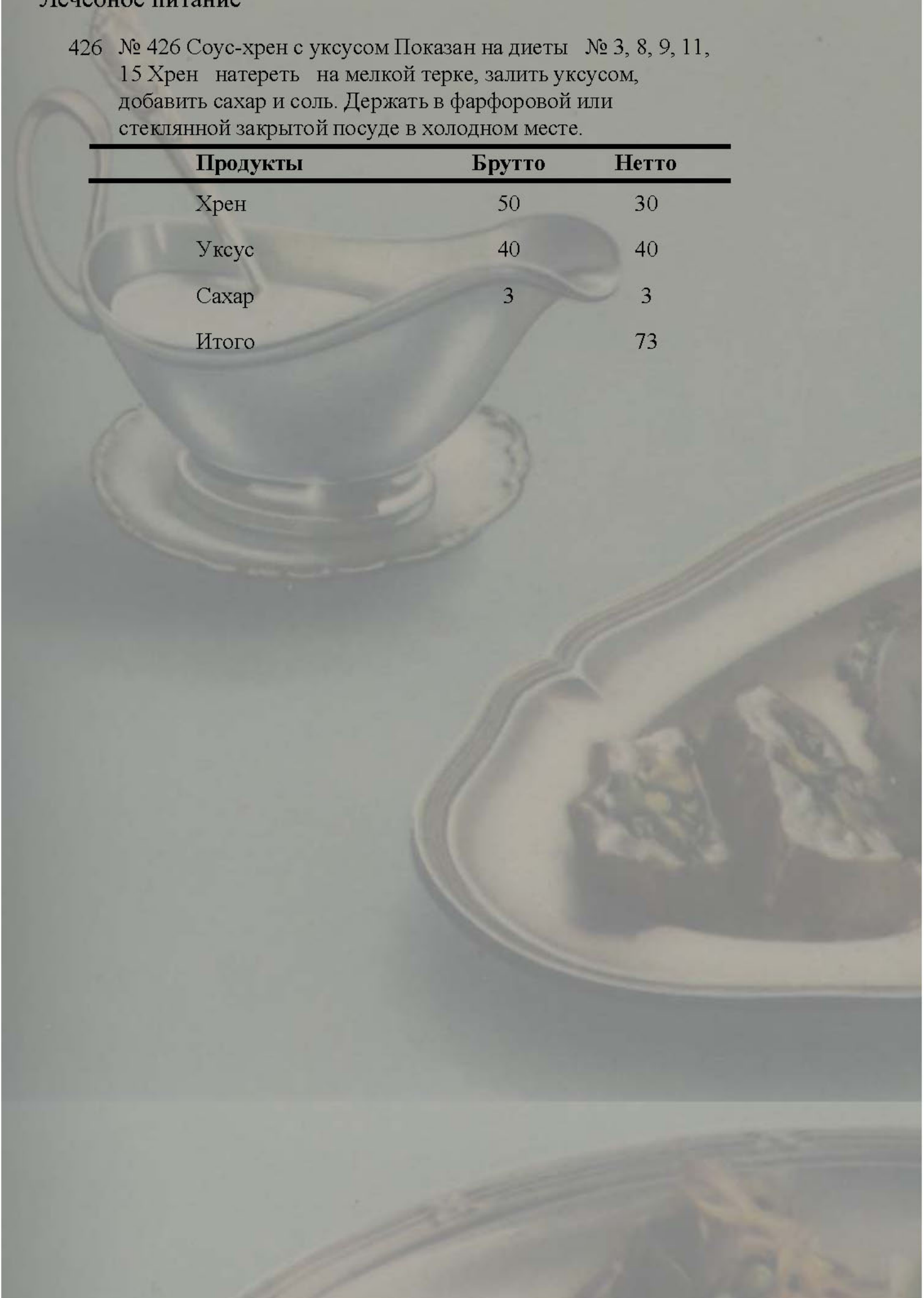
425 № 425 Заправка к селедке Показана на диеты № 3, 9, 11, 12, 15 Горчицу растереть с сахаром, добавить соус № 416 и развести уксусом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 416	10	10
Горчица	1	1
Уксус	20	20
Сахар	1	1
Итого		32

Лечебное питание

426 № 426 Соус-хрен с уксусом Показан на диеты № 3, 8, 9, 11, 15 Хрен натереть на мелкой терке, залить уксусом, добавить сахар и соль. Держать в фарфоровой или стеклянной закрытой посуде в холодном месте.

Продукты	Брутто	Нетто
Хрен	50	30
Уксус	40	40
Сахар	3	3
Итого		73



Лечебное питание

427 № 427 Соус-хрен с яблоками Показан на диеты № 3, 8, 9, 11, 12, 15 Яблоки очистить от кожуры, удалить семечки. Хрен и яблоки натереть на мелкой терке, залить уксусом, добавить сахар и соль, сложить в стеклянную посуду. Закрывать и держать на холоде до подачи. Подавать к холодному мясу или как заправку к салату из свеклы.

Продукты	Брутто	Нетто
Хрен	25	15
Яблоки	35	25
Уксус	40	40
Сахар	3	3
Итого		83

Лечебное питание

738 № 738 Красный бульон—мясной сок Показан на диеты № 2, 3, 9, 11, 12, 15 Кости (говядины, телятины, кур и др.) мелко изрубить, вместе с луком и кореньями обжарить в духовом шкафу до коричневого цвета, сложить в кастрюлю, залить 150 г воды или второго бульона (№ 740), кипятить не менее 6-8 часов при слабом огне, изредка удаляя накипь и жир. Когда бульон достаточно выпарится, процедить его сквозь сито или холщевую салфетку, придать должный вкус, заправить сливочным маслом. Использовать для поливки мясных натуральных блюд и для улучшения вкуса других мясных соусов. В красный соус следует использовать остающийся на сковородах и противнях сок после жарения вторых мясных блюд.

Продукты	Брутто	Нетто
Кости мясные	100	100
Масло сливочное	5	5
Коренья	13	10
Лук репчатый	6	5
Итого		120

Лечебное питание

739 № 739 Сочок—натуральный мясной сок Показан на диеты № 2, 3, 9, 11, 14, 15 Во время жарения телятины, свинины, баранины и домашней птицы выделяется мясной сок. Этот сок в кулинарии носит название «сочок». С него удаляют жир, после чего его процеживают и заправляют сливочным маслом (куском). Употреблять как подливку для всех натуральных мясных блюд.

Продукты	Брутто	Нетто
Мясной сок	35	35
Масло сливочное	5	5
Итого		40

Лечебное питание

741 № 741 Соус красный мясной основной Показан на диеты № 2, 3, 11, 12, 14, 15 Муку пассеровать в масле до коричневого цвета и постепенно развести мясным соком (№ 738), добавить пассерованный томат, коренья и кипятить 1—2 часа на слабом огне, очищая от накипи и жира, процедить, довести до вкуса, зальезонить сливочным маслом. Является основой для всех красных мясных соусов. Подавать к большинству мясных тушеных и жареных блюд.

Продукты	Брутто	Нетто
Кости мясные	100	100
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Томат	5	5
Коренья	13	10
Морковь	7	5
Лук репчатый	6	5
Вода	100	100
Итого		240

Лечебное питание

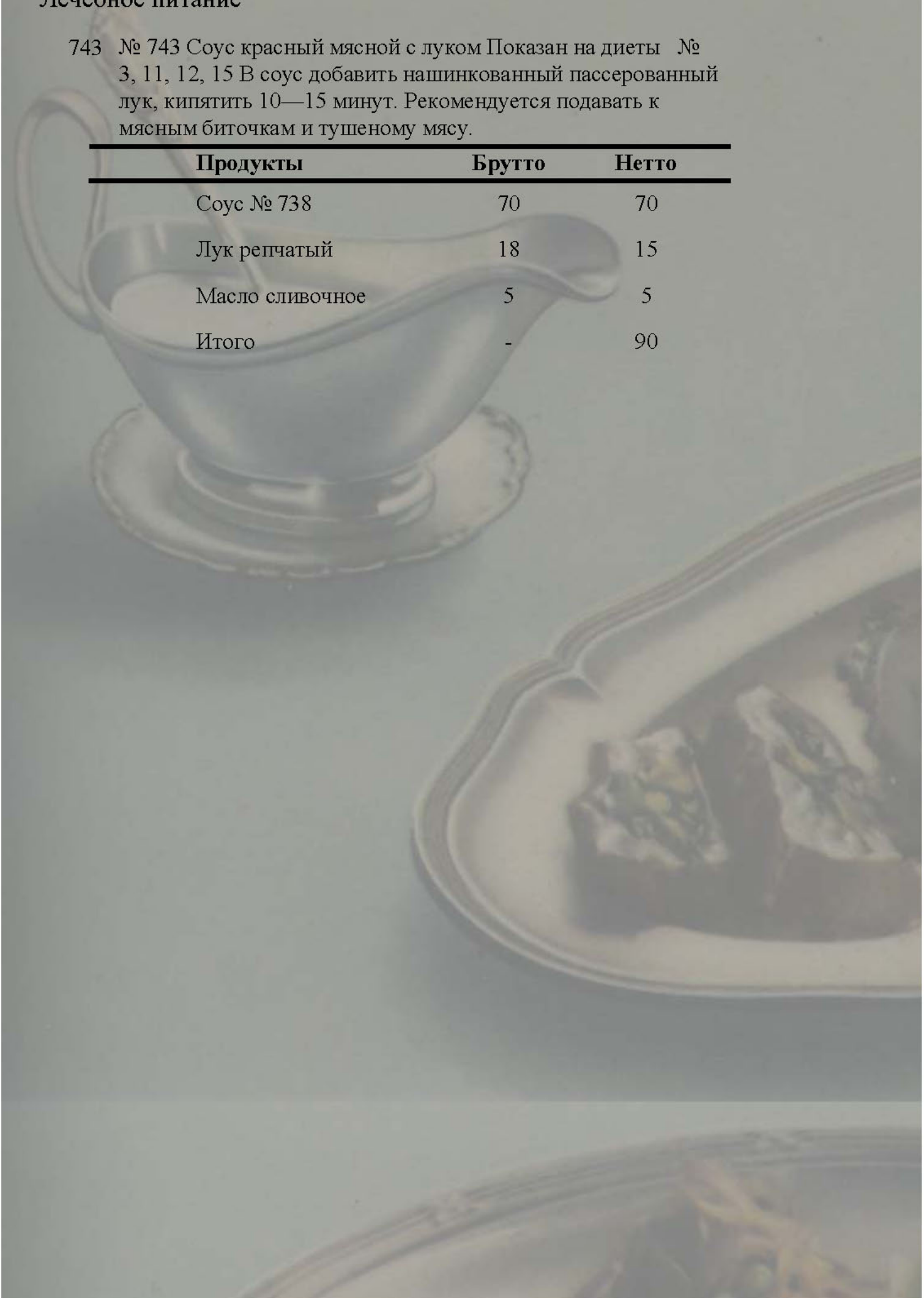
742 № 742 Соус красный мясной на сухой пассеровке Показан на диеты № 2, 3, 11, 12, 14, 15 Мясной сок приготовить, как в № 738. Муку положить на сухой противень или сковороду и в духовом шкафу довести до коричневого цвета, часто помешивая, затем развести мясным соком, добавить пассерованный томат, кипятить 1-2 часа и процедить. Расходовать по назначению. Томат надо пассеровать на сковороде, на которой жарились кости и частично выделился жир.

Продукты	Брутто	Нетто
Кости мясные	100	100
Мука пшеничная	5	5
Томат	5	5
Коренья	13	10
Лук репчатый	6	5
Вода	120	120
Итого		245

Лечебное питание

743 № 743 Соус красный мясной с луком Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 В соус добавить нашинкованный пассерованный лук, кипятить 10—15 минут. Рекомендуется подавать к мясным биточкам и тушеному мясу.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	70	70
Лук репчатый	18	15
Масло сливочное	5	5
Итого	-	90



Лечебное питание

744 № 744 Соус красный мясной с луком и целыми каперсами
Показан на диеты № 3, 11, 15 В соус положить пассерованный лук, бланшированный лук, бланшированные каперсы, сою-кабуль и зелень, прокипятить. Рекомендуется подавать к мясным отбивным или рубленым биточкам.
Примечание. летом в красные мясные соусы рекомендуется добавлять помидоры.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	70	70
Каперсы	20	20
Лук репчатый	12	10
Соя-кабуль	1	1
Зелень петрушки	2	2
Масло сливочное	5	5
Итого		98

Лечебное питание

745 № 745 Соус красный мясной с луком и горчицей Показан на диеты № 3, 11, 15 В красный мясной соус добавить мелко рубленный пассерованный лук, горчицу, сою-кабуль. Подавать к мясным биточкам, мясу и жареной свинине.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	70	70
Лук репчатый	12	10
Соя-кабуль	1	1
Зелень петрушки	2	2
Масло сливочное	5	5
Горчица заправленная	1	1
Итого		89

Лечебное питание

746 № 746 Соус пикантный Показан на диеты № 3, 11, 15 Грибы промыть в теплой воде, отжать, мелко нарубить, пассеровать вместе с мелко нарубленным луком и томатом. Корнишоны и каперсы мелко нарубить и вместе с грибами положить в соус, добавить сою-кабуль, прокипятить, зальезонить маслом. Перед отпуском в соус можно добавлять рубленую зелень. Отход от корнишонов можно использовать на сок маринада.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	70	70
Масло сливочное	5	5
Грибы маринованные	14	10
Каперсы	10	5
Корнишоны	17	10
Томат-шоре	5	5
Лук репчатый	6	5
Соя-кабуль	1	1
Итого		111

Лечебное питание

747 № 747 Соус кисло-сладкий Показан на диеты № 3, 11, 12, 15
Коренья спассеровать в масле, добавить варенье и вино,
кипятить 5 минут, соединить с соусом, хорошо прокипятить,
процедить, зальезонить маслом. Подавать к дичи. Соус
рекомендуется готовить в посуде, в которой жарилась дичь.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	70	70
Варенье из черной сморо	10	10
Вино красное 12о	5	5
Масло сливочное	5	5
Лук репчатый	6	5
Коренья	13	10
Итого		115

Лечебное питание

748 № 748 Соус кисло-сладкий славянский Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 В соус положить нашинкованный пассерованный лук, размоченный чернослив, изюм и лимонный сок, хорошо прокипятить. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	70	70
Масло сливочное	5	5
Лук репчатый	12	10
Изюм	10	10
Чернослив	15	15
Лимон	10	3
Итого		113

Лечебное питание

749 № 749 Соус красный мясной с шампиньонами и костным мозгом Показан на диеты № 3, 11, 15 Мелко нарубленные лук и шампиньоны пассеровать на масле, добавить вино, слегка высадить, соединить с соусом, кипятить 10—15 минут на слабом огне и добавить вареный, мелко нарезанный костный мозг. Подавать к натуральным блюдам из вырезки

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	75	75
Масло сливочное	5	5
Шампиньоны	26	20
Лук репчатый	12	10
Вино красное 12о	10	10
Костный мозг	15	15
Итого		135

Лечебное питание

750 № 750 Соус болгарский Показан на диеты № 3, 11, 15
Нашинкованный Лук и перец пассеровать на масле вместе с томатом. Баклажаны и кабачки очистить мелко нашинковать, поджарить на масле, соединить с луком и перцем, залить соусом, прокипятить- добавить помидоры, заправить соей-кабуль и нарубленной зеленью. Подавать к мясу, рыбе и овощам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	75	75
Масло сливочное	5	5
Лук репчатый	12	10
Баклажаны	12	10
Кабачки	15	10
Перец болгарский	7	5
Помидоры	24	20
Лиственная зелень	7	5
Соя-кабуль	1	1
Итого		141

Лечебное питание

751 № 751 Соус с луком и грибами Показан на диеты № 3, 11, 15
Нашинкованные лук и грибы спассеровать на масле вместе с томатом, добавить соус, хорошо прокипятить, заправить соей-кабуль, толченым чесноком и зеленью. Подавать к блюдам из телятины и кур. В летнее время в соус можно добавлять помидоры, а прованское масло можно заменить сливочным.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	75	75
Грибы свежие или консер	33	25
Лук репчатый	18	15
Масло прованское	5	5
Томат-пюре	5	5
Чеснок	1	1
Зелень петрушки	7	5
Соя-кабуль	1	1
Итого		132

Лечебное питание

752 № 752 Соус томатный мясной Показан, на диеты № 2, 3, 11, 12, 15 Приготовить бульон из костей. Муку пассеровать до светлокоричневого цвета, развести бульоном добавить пассерованные коренья, морковь и томат и кипятить не менее часа на слабом огне, очистить от накипи и жира, процедить, зальезонить сливочным маслом. Подавать к мясным биточкам, жареному мясу и баранине.

Продукты	Брутто	Нетто
Кости мясные	100	100
Масло сливочное	10	10
Мука пшеничная	5	5
Томат	25	25
Лук репчатый	6	5
Коренья	13	10
Морковь	7	5
Итого		160

Лечебное питание

753 № 753 Соус-мандера Показан на диеты № 11, 15 В посуду, в которой жарилось или тушилось мясо, влить вино, вскипятить, добавить соус, хорошо высадить, процедить, зальезонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	75	75
Масло сливочное	5	5
Мандера 16°	15	15
Итого		95

Лечебное питание

754 № 754 Соус с ветчиной и грибами Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 Мелко рубленые лук и грибы вместе обжарить, добавить нежирную, нарезанную мелкими кубиками ветчину, соединить с соусом, добавить мелко нарубленные каперсы и корнишоны, хорошо высадить, зальезонить маслом. Подавать к различным мясным блюдам. Отход каперсов можно использовать на сок маринада.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	75	75
Масло сливочное	5	5
Грибы	13	10
Ветчина	12	10
Лук репчатый	6	5
Каперсы	10	5
Корнишоны	17	10
Итого		120

Лечебное питание

755 № 755 Соус грибной Показан на диеты №3, 11, 15 Сухие грибы сварить в воде до готовности, процедить, промыть, мелко нарубить, обжарить в масле вместе с мелко нарубленным луком. Муку спассеровать на масле до коричневого цвета, развести грибным наваром, процедить, соединить с грибами, добавить лавровый лист, варить 15—20 минут, зальезонить маслом. Подавать к картофельным или рисовым котлетам, биточкам и рулетам. Примечание. В соус можно добавить томат, мясной сок.

Продукты	Брутто	Нетто
Грибы сухие	8	8
Масло сливочное	15	15
Мука пшеничная	5	5
Лук репчатый	12	10
Итого		38

Лечебное питание

756 № 756 Соус из грибов и мадеры Показан на диеты № 11, 12, 15 Грибы нарезать «копеечкой» или мелко нарубить, поджарить, залить мадерой, немного высадить, добавить соус, прокипятить, зальезонить сливочным маслом. В грибной соус добавить 5 г крепкого мясного сока (№ 739); если грибы консервированные, добавить сок из грибов.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 738	75	75
Масло сливочное	5	5
Грибы свежие или консер	33	25
Мадера 16°	15	15
Итого		120

Лечебное питание

757 № 757 Соус мясной белый основной Показан на диеты № 2, 11, 12, 15 Лук и белые корни мелко нарезать, пассеровать на масле, добавить муку и пассеровать до светложелтого цвета муки; затем постепенно развести 150 г приготовленного второго бульона № 740; варить при кипении на слабом огне не менее часа, периодически очищая от накипи. Готовый соус процедить сквозь холщевую салфетку или частое сито, заправить по вкусу солью и зальезонить маслом. Подавать к отварным блюдам из говядины, телятины, баранины и кур. Соус можно готовить и следующим способом: муку и корни, пассерованные порознь, соединить с бульоном № 126 и варить.

Продукты	Брутто	Нетто
Кости мясные	100	100
Масло сливочное	15	15
Мука пшеничная	5	5
Коренья белые	13	10
Лук репчатый	6	5
Итого		135

Лечебное питание

758 № 758 Соус паровой с вином Показан на диеты №2, 1!, 12, 15 В готовый белый соус добавить лимонную цедру, сок лимона и прокипяченное вино варить 5—10 минут, процедить сквозь холщевую салфетку. Перед отпуском в соус добавить сок из приготавливаемого блюда, например, куриного филе, телятины.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 757	75	75
Лимон	5	2
Вино белое 12о	10	10
Итого		87

Лечебное питание

759 № 759 Соус белый со сливками Показан на диеты № 2, 11, 12, 15 Соус № 757 довести до кипения, добавить лимонную цедру и лимонный сок, снять с огня, зальезонить желтками, смешанными со сливками, процедить сквозь салфетку и сверху положить масло, нарезанное на мелкие кусочки. Под этим соусом подаются отварные куры, цыплята, телятина и баранина с рассыпчатым рисом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 757	70	70
Масло сливочное	5	5
Желток яичный	1/4 ч.	4
Сливки	25	25
Лимон	10	3
Итого		107

Лечебное питание

760 № 760 Соус белый с каперсами и грибами Показан на диеты № 3, 11, 15 В белый соус добавить бланшированные каперсы, нашинкованные притушенные грибы и натертый мускатный орех, зальезонить сливками. Подавать к мясным блюдам и отварным телячьим ножкам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 757	70	70
Каперсы	30	15
Грибы	14	10
Сливки	10	10
Мускатный орех	1	1
Итого		106

Лечебное питание

762 № 762 Соус сметанный Показан на диеты № 2, 11, 12, 15
Муку пассеровать с частью масла до светложелтого цвета, постепенно развести горячим бульоном или овощным отваром, добавить сметану, варить 15—20 минут, процедить, зальезонить маслом. Подавать к мясным, рыбным, овощным и крупяным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	30	30
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Бульон № 126	50	50
Итого		95

Лечебное питание

763 № 763 Соус сметанный розовый Показан на диеты № 2, 3, 11, 12, 15 Из сметаны масла, муки и бульона приготовить соус № 762. В кипящий соус добавить пассерованный томат, варить еще 15—20 минут, процедить и зальезонить маслом. Подавать к фаршированным овощам, мясным и овощным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	30	30
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Томат	5	5
Коренья	13	10
Лук репчатый	6	6
Бульон № 126	60	60
Итого		125

Лечебное питание

764 № 764 Соус сметанный с луком Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 В соус добавить мелко нарубленный пассерованный лук с томатом и сою-кабуль. варить несколько минут. Подавать к биточкам и другим мясным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус сметанный № 762	75	75
Томат	5	5
Лук репчатый	18	15
Соя-кабуль	1	1
Итого		96

Лечебное питание

765 № 765 Соус крестьянский Показан на диеты № Белые коренья, лук и морковь нарезать «копеечкой», спассеровать на масле вместе с томатом, добавить немного бульона или кипятка, закрыть крышкой и на медленном огне довести до готовности, соединить с соусом, прокипятить и зальезонить маслом. Перед отпуском посыпать рубленой зеленью. Подавать к голубцам с мясом и овощами, к фаршированной капусте «по-крестьянски».

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 762	75	75
Томат	5	5
Морковь	19	15
Коренья белые	13	10
Лук репчатый	12	10
Зелень петрушки	7	5
Итого		120

Лечебное питание

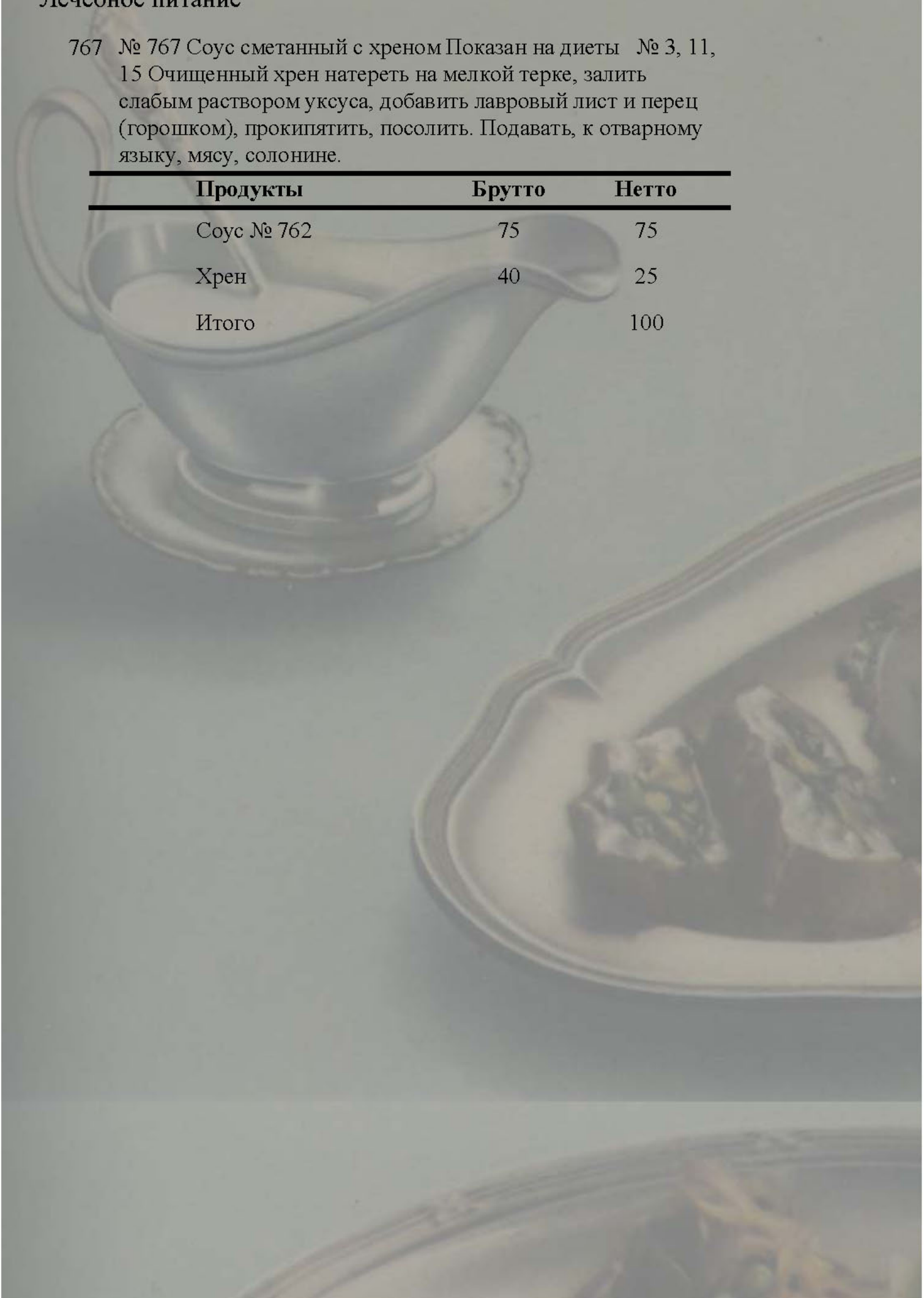
766 № 766 Соус со свежими помидорами и шампиньонами
Показан на диеты № 3, 11, 12, 15 Лук и шампиньоны
нашинковать, спассеровать на масле, положить в соус,
добавить сою-кабуль и сметану, варить несколько минут.
Помидоры очистить от кожицы (можно ошпарить), нарезать
дольками, слегка обжарить, опустить в кипящий соус,
прокипятить, зальезонить маслом. Перед отпуском посыпать
рубленой зеленью. Подается к натуральным мясным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 741	60	60
Помидоры свежие	24	20
Масло сливочное	5	5
Шампиньоны	20	15
Лук репчатый	12	10
Соя-кабуль	1	1
Сметана	20	20
Зелень сборная	7	5
Итого		136

Лечебное питание

767 № 767 Соус сметанный с хреном Показан на диеты № 3, 11, 15 Очищенный хрен натереть на мелкой терке, залить слабым раствором уксуса, добавить лавровый лист и перец (горошком), прокипятить, посолить. Подавать, к отварному языку, мясу, солонине.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 762	75	75
Хрен	40	25
Итого		100



Лечебное питание

768 № 768 Соус молочный № 1 Показан на диеты № 3, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Муку спассеровать на масле до светложелтого цвета и постепенно развести кипящим молоком. В готовый соус положить сырой желток, хорошо вымешать. Использовать как фарш в мясные и рыбные блюда.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	10	10
Масло сливочное	10	10
Молоко	50	50
Яичные желтки	1/2 ч.	8
Итого	-	78

Лечебное питание

769 № 769 Соус молочный № 2 Показан на диеты № 3, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Готовить, как в № 768. Используется для запекания мяса, рыбы, овощей.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Молоко	60	60
Яичные желтки	1/2 ч.	8
Итого		83

Лечебное питание

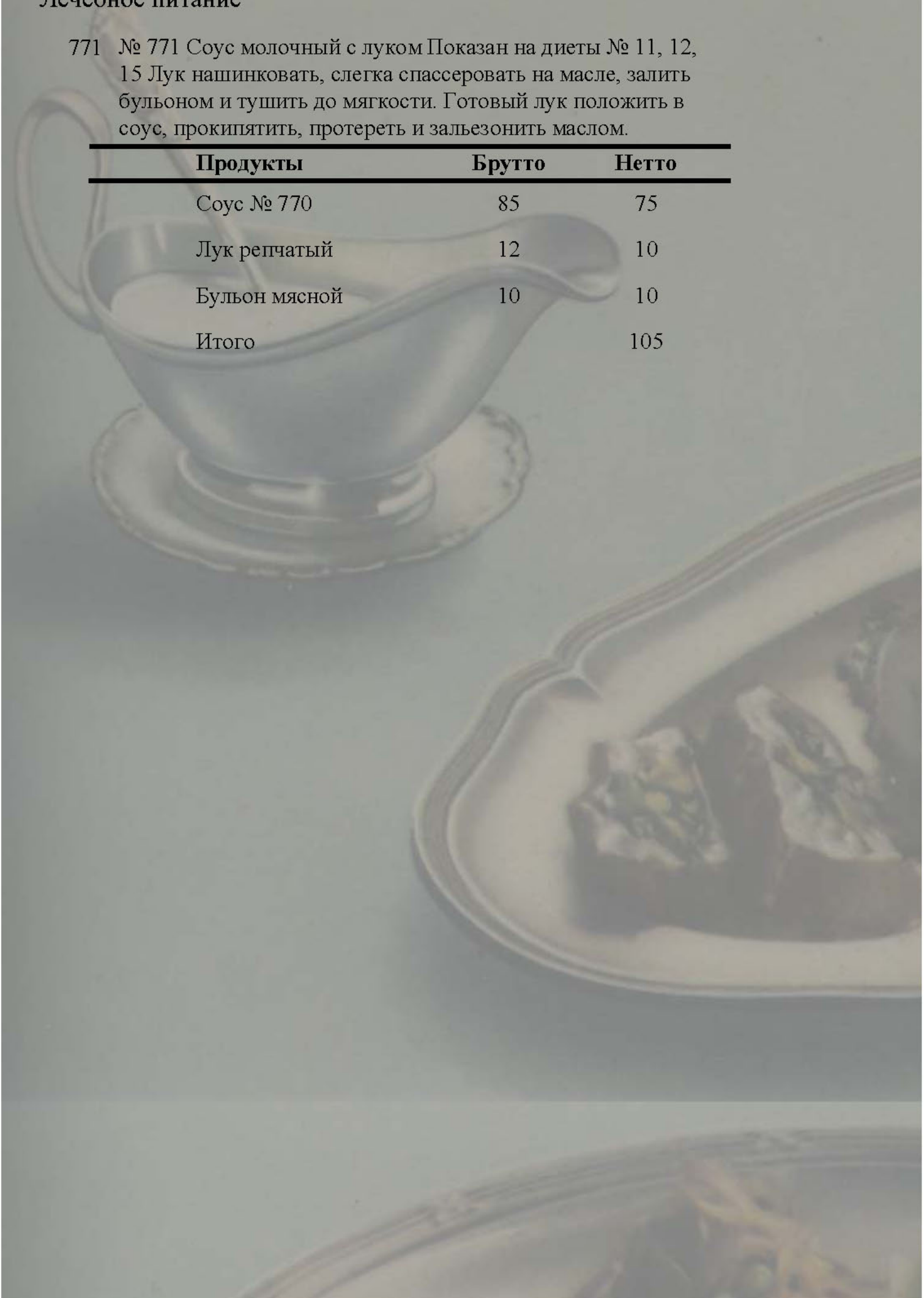
770 № 770 Соус молочный № 3 Показан на диеты №3, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Готовить, как в № 768. Использовать для поливки мясных, рыбных и овощных горячих блюд. Этот соус можно зальезонить желтками и маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	10	10
Молоко	75	75
Итого		90

Лечебное питание

771 № 771 Соус молочный с луком Показан на диеты № 11, 12, 15 Лук нашинковать, слегка спассеровать на масле, залить бульоном и тушить до мягкости. Готовый лук положить в соус, прокипятить, протереть и зальезонить маслом.

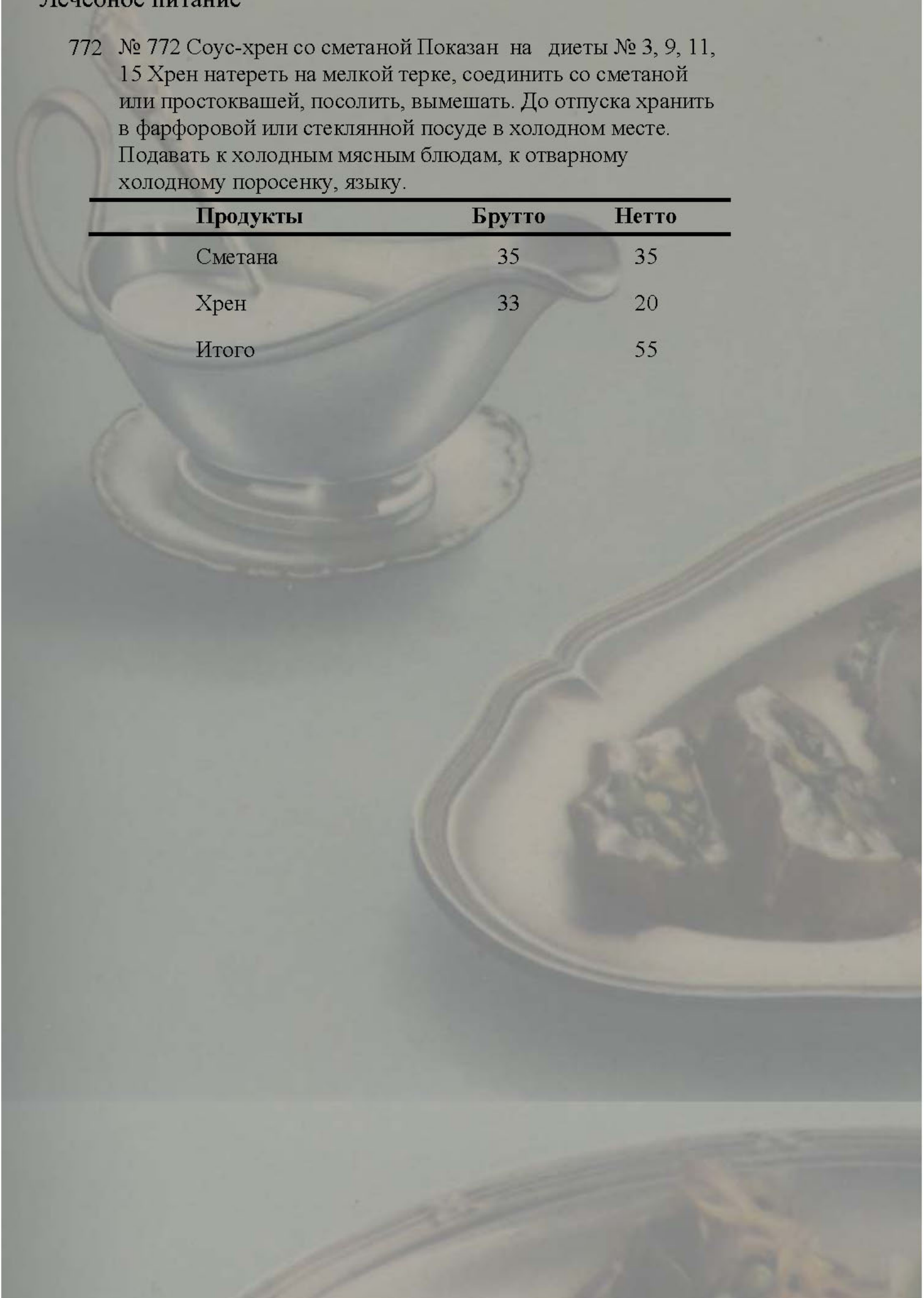
Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 770	85	75
Лук репчатый	12	10
Бульон мясной	10	10
Итого		105



Лечебное питание

772 № 772 Соус-хрен со сметаной Показан на диеты № 3, 9, 11, 15 Хрен натереть на мелкой терке, соединить со сметаной или простоквашей, посолить, вымешать. До отпуска хранить в фарфоровой или стеклянной посуде в холодном месте. Подавать к холодным мясным блюдам, к отварному холодному поросенку, языку.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	35	35
Хрен	33	20
Итого		55



Лечебное питание

773 № 773 Соус-сметана с тертым сыром и зеленью Показан на диеты №2, 9, 11, 12, 15 Шпинат отварить, откинуть, протереть и смешать со сметаной или простоквашей; добавить натертый сыр и рубленую зелень; вымешать, вынести на холод.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	35	35
Сыр	11	10
Шпинат	7	5
Зелень петрушки	1	1
Итого		51

Лечебное питание

774 № 774 Соус-хрен с уксусом и свеклой Показан на диеты № 3, 8, 9, 11, 15 Хрен натереть на мелкой терке, залить уксусом, добавить вареную натертую свеклу, сахар и соль. Хранить до отпуса в фарфоровой или стеклянной закрытой посуде в холодном месте.

Продукты	Брутто	Нетто
Свекла	25	20
Хрен	50	30
Уксус	40	40
Сахар	3	3
Итого		93

Лечебное питание

775 № 775 Соус-хрен с яблоками и морковью Показан на диеты № 3, 8, 9, 11, 12, 15 Очищенные яблоки, морковь и хрен натереть на мелкой терке, залить уксусом, добавить сахар и соль, сложить в стеклянную посуду, плотно закрыть, держать на холоде. Подавать к холодному мясу и как заправку к салату из свеклы.

Продукты	Брутто	Нетто
Хрен	42	25
Яблоки	20	15
Морковь	20	15
Уксус хлебный	40	40
Сахар	3	3
Итого		98

Лечебное питание

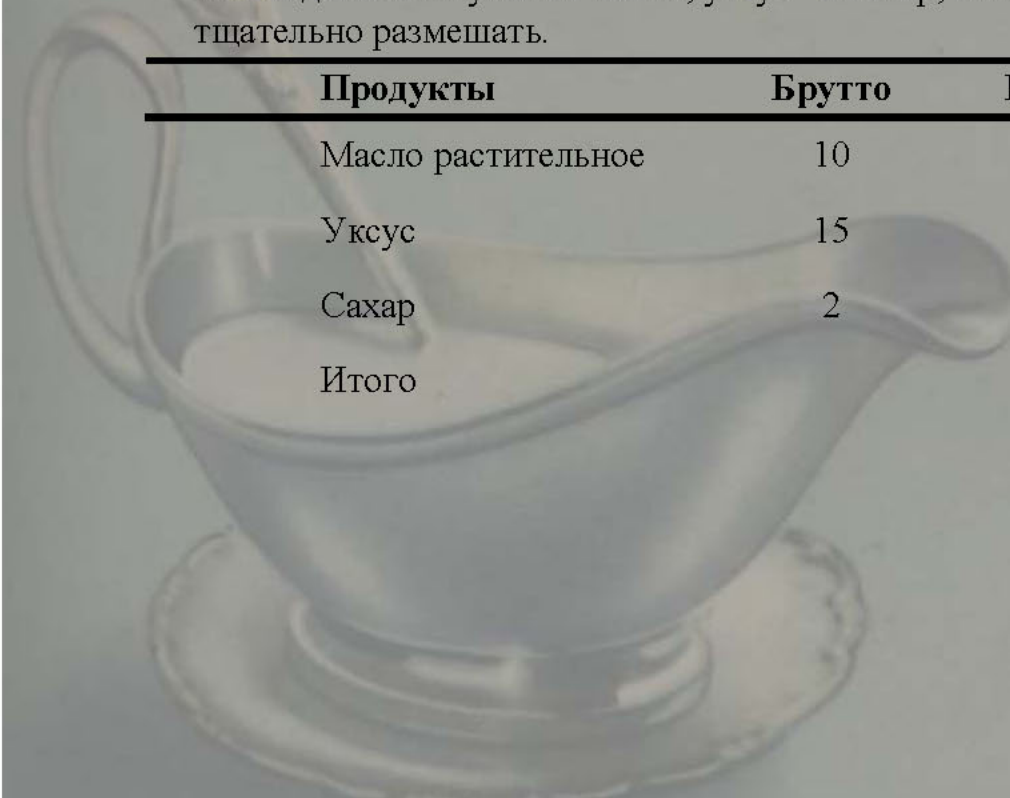
776 № 776 Соус-масло с сухарями Показан на диеты № 11, 12, 15 Толченые сухари поджарить до светлокоричневого цвета, соединить с отколерованным сливочным маслом. Подавать к ленивым вареникам и овощам, цветной капусте, спарже, артишокам, земляной груше. Отколерование состоит в том, что сливочное масло кипятят до удаления всей имеющейся в масле воды.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло сливочное	25	25
Сухари	5	5
Итого		30

Лечебное питание

777 № 777 Заправка для салатов Показана на диеты № 3, 6, 8, 11, 15 Соединить в бутылке масло, уксус и сахар, взболтать, тщательно размешать.

Продукты	Брутто	Нетто
Масло растительное	10	10
Уксус	15	15
Сахар	2	2
Итого		27



Лечебное питание

778 № 778 Заправка для салатов русская Показана на диеты № 3, 6, 11, 15 Горчицу, сахар, соль и перец хорошо растереть и развести уксусом; затем соединить со сметаной (простоквашей).

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	25	25
Сахар	2	2
Горчица	1	1
Итого		28

Лечебное питание

779 № 779 Заправка к салатам (по-польски) Показана на диеты № 3, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Сметану соединить с сахаром и уксусом, добавить крутые шинкованные яйца.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	30	30
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	2	2
Итого		56

Лечебное питание

780 № 780 Соус молочный Показан на диеты № 1б, 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 13 Муку хорошо смешать со сливками или водой, вылить в кипящее молоко, часто помешивая веселкой или ложкой, довести до кипения; процедить сквозь салфетку или марлю; зальезонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	5	5
Молоко	65	65
Масло сливочное	10	10
Сливки	25	25
Итого		105

Лечебное питание

781 № 781 Соус молочный на картофельной муке Показан на диеты № 1б, 1, 2, 6, 7б, 10а, 10; без желтка — на диеты № 5а, 5 Готовить, как в № 780, но вместо пшеничной муки класть картофельную.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука картофельная	3	3
Молоко	65	65
Масло сливочное	10	10
Сливки	25	25
Желток яичный	1/4 ч.	4
Итого		107

Лечебное питание

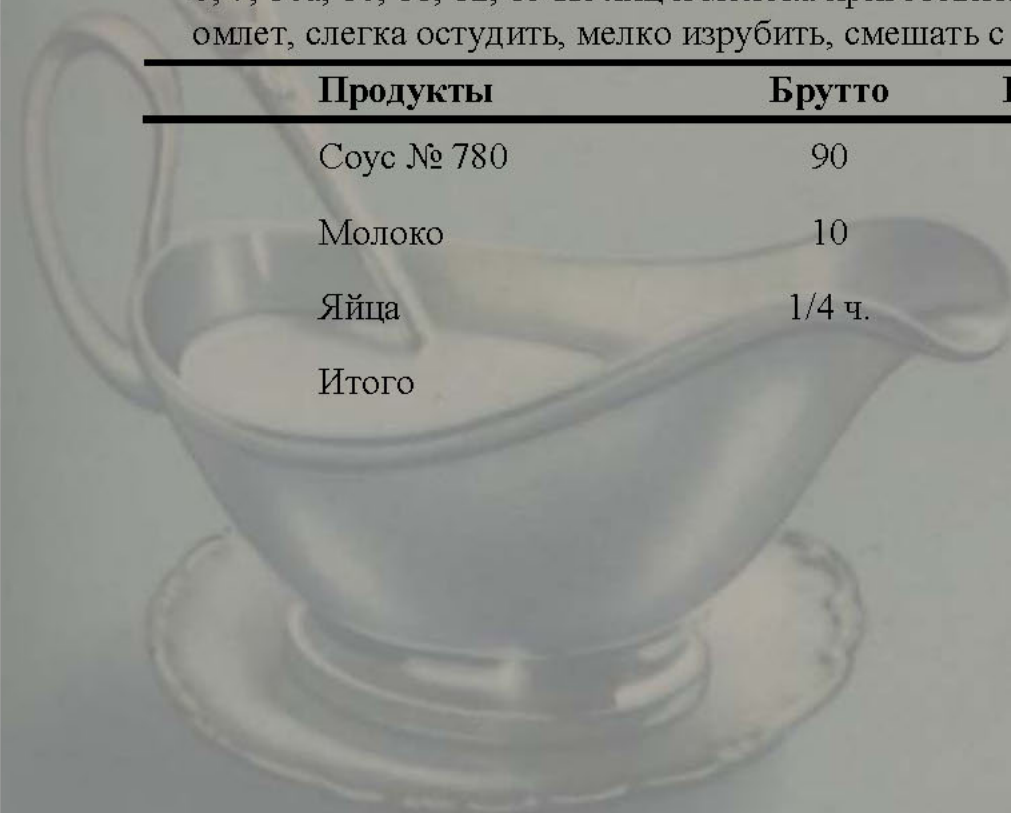
782 № 782 Соус молочный розовый Показан на диеты 1б, 1, 5а, 5, 6, 7, 7б, 10а, 10, 11, 13 В соус № 780 добавить морковный сок или вареную дважды протертую через частое сито морковь.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 780	90	90
Морковь	25	20
Итого		110

Лечебное питание

783 № 783 Соус молочный с омлетом Показан на диеты № 1б, 1, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Из яиц и молока приготовить паровой омлет, слегка остудить, мелко изрубить, смешать с соусом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 780	90	90
Молоко	10	10
Яйца	1/4 ч.	12
Итого		112



Лечебное питание

784 № 784 Соус рисовый с омлетом (польский) Показан на диеты № 2, 6, 7, 10, 10а, 11, 12, 15 Соус № 799 прогреть, зализонить сливками и маслом, добавить лимонный сок и рубленый омлет, приготовленный из яйца и молоке на пару.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 799	60	60
Сливки	10	10
Лимон	5	2
Яйца	1/4 ч.	12
Молоко	10	10
Итого		94

Лечебное питание

785 № 785 Соус рисовый с белковым омлетом Показан на диеты № 4а, 4, 5а, 5, 11, 14, 15 В соус № 799 добавить лимонный сок и рубленый омлет. Можно класть крутой рубленый белок.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 799	60	60
Яичные желтки	1/2 ч.	16
Лимон	5	2
Итого		78

Лечебное питание

786 № 786 Соус сметанный на овощном бульоне Показан на диеты № 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Сметану хорошо смешать с мукой, вылить в кипящий бульон, варить 10—15 минут, процедить сквозь салфетку или марлю, зализонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	30	30
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	5	5
Бульон овощной	50	50
Итого		90

Лечебное питание

787 № 787 Соус сметанный на овощном бульоне розовый
Показан на диеты № 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15
Спелые помидоры протереть сквозь сито, соединить с
соусом № 786, вымешать, варить 10—15 минут, процедить,
зальезонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 786	75	75
Помидоры свежие	36	30
Итого		105

Лечебное питание

788 № 788 Соус сметанный с фруктами Показан на диеты № 3, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 В сметанный соус положить мелко нашинкованные яблоки и изюм, варить 10—15 минут, зальезонить маслом, не допуская до кипения. Подавать с отварным мясом. Примечание. В соус можно добавлять корицу и гвоздику.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 786	75	75
Яблоки свежие	35	25
Изюм	10	10
Итого		110

Лечебное питание

789 № 789 Соус на овощном бульоне с фруктами Показан на диеты № 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Сметану смешать с мукой, вылить в кипящий бульон, добавить ржаные сухари, предварительно размоченные в бульоне; варить 20-30 минут, процедить и соединить с размоченным черносливом, изюмом и мелко нарезанным ревенём. Соус с фруктами прокипятить, зальезонить маслом. Подавать к вареному мясу.

Продукты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	3	3
Хлеб ржаной	10	10
Масло сливочное	5	5
Сметана	10	10
Чернослив	15	15
Изюм	5	5
Ревень	13	10
Бульон вегетарианский	60	60
Итого		118

Лечебное питание

790 № 790 Соус сметанный на картофельной муке Показан на диеты № 1, 2, 5а, 5, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Готовить, как в № 786, но вместо пшеничной муки взять картофельную.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана некислая	35	35
Мука картофельная	3	3
Бульон овощной	25	25
Масло	5	5
Итого		68

Лечебное питание

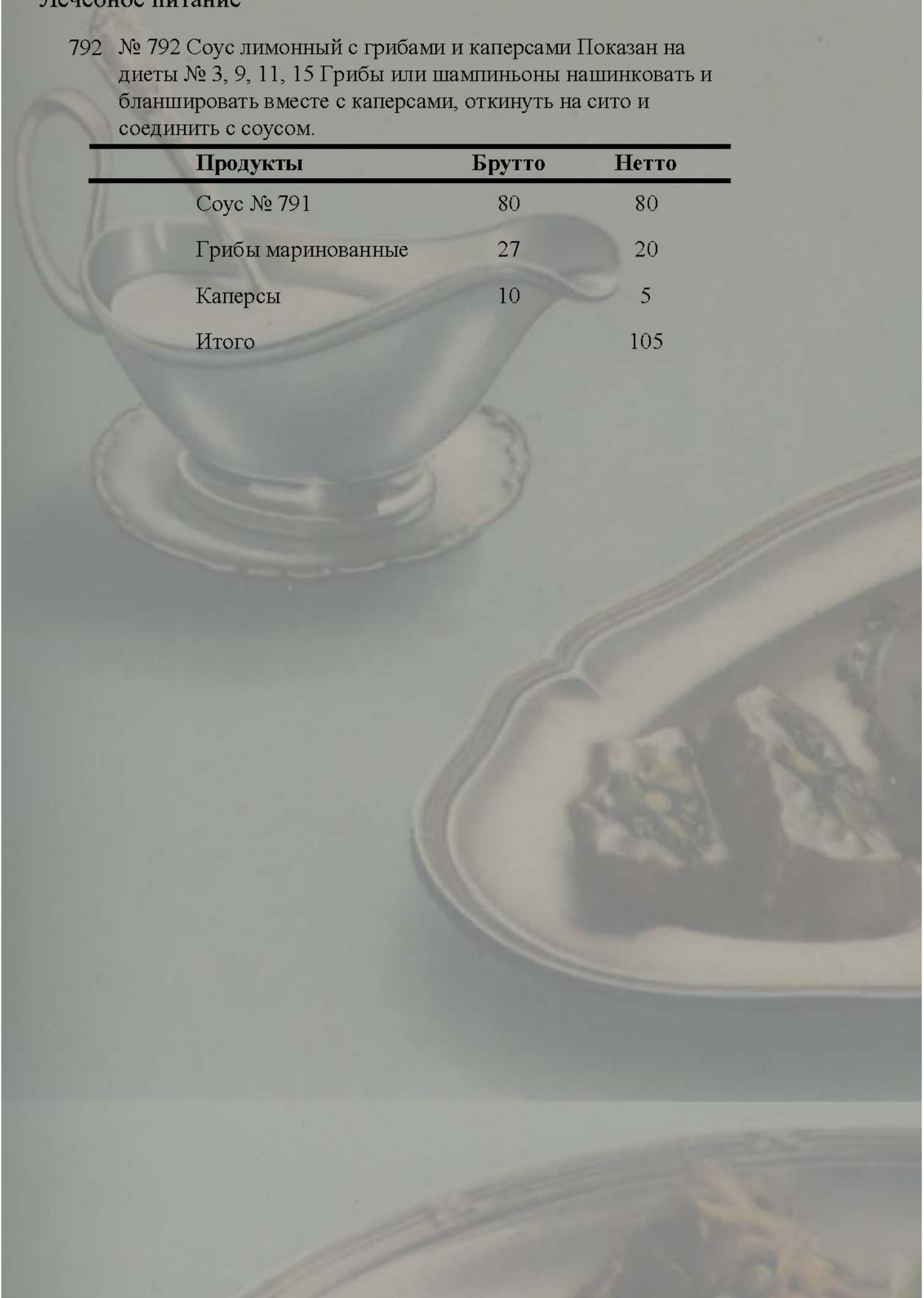
791 № 791 Соус лимонный Показан на диеты № 6, 9, 10а, 10, 11, 12, 15 Яйца хорошо взбить венчиком, соединить со сливками добавить лимонную цедру, поставить в водяную баню (мармит), взбивать до загустения, заправить лимонным соком и солью по вкусу.

Продукты	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Яйца	2/3 ч.	32
Лимон	15	5

Лечебное питание

792 № 792 Соус лимонный с грибами и каперсами Показан на диеты № 3, 9, 11, 15 Грибы или шампиньоны нашинковать и бланшировать вместе с каперсами, откинуть на сито и соединить с соусом.

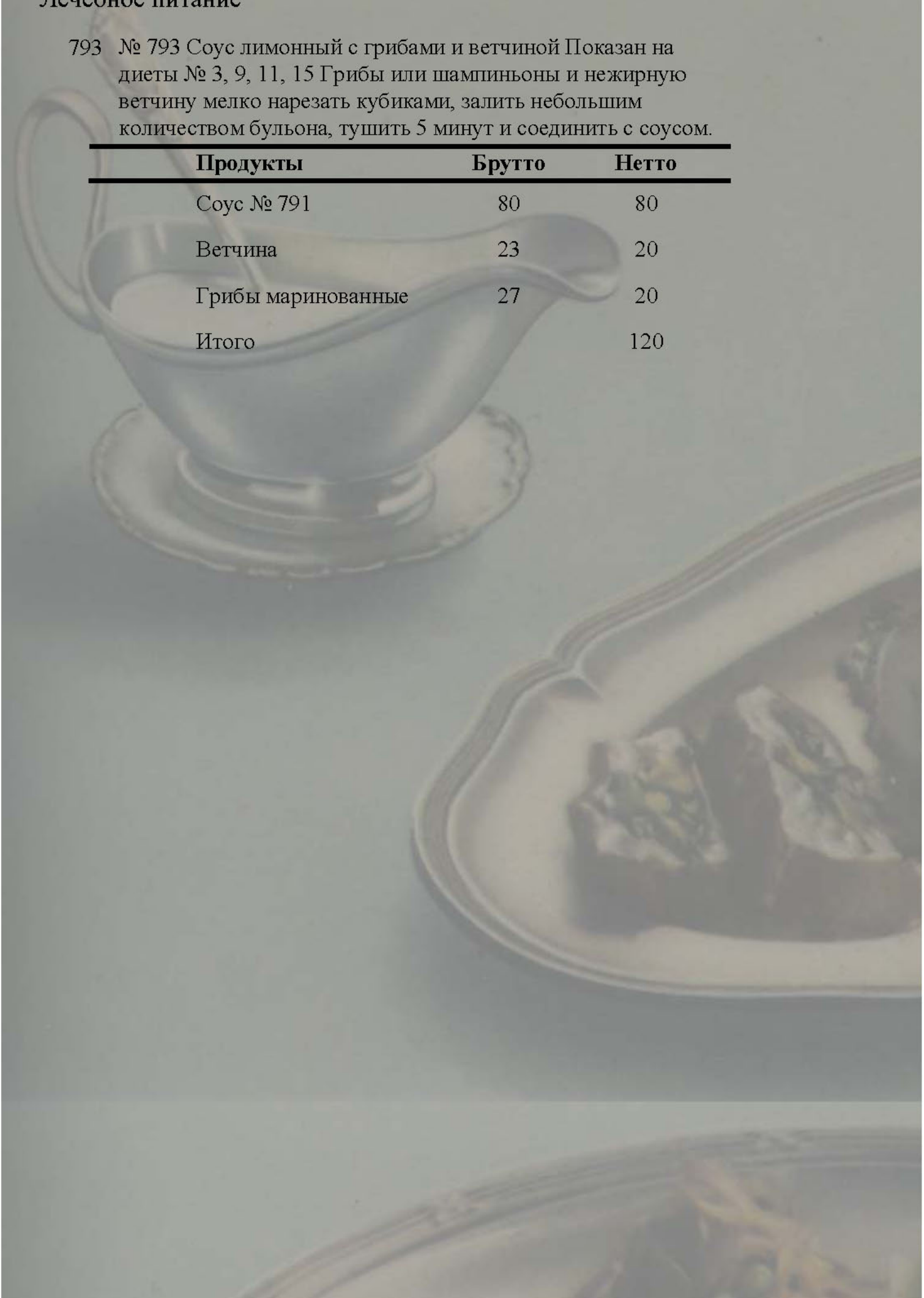
Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 791	80	80
Грибы маринованные	27	20
Каперсы	10	5
Итого		105



Лечебное питание

793 № 793 Соус лимонный с грибами и ветчиной Показан на диеты № 3, 9, 11, 15 Грибы или шампиньоны и нежирную ветчину мелко нарезать кубиками, залить небольшим количеством бульона, тушить 5 минут и соединить с соусом.

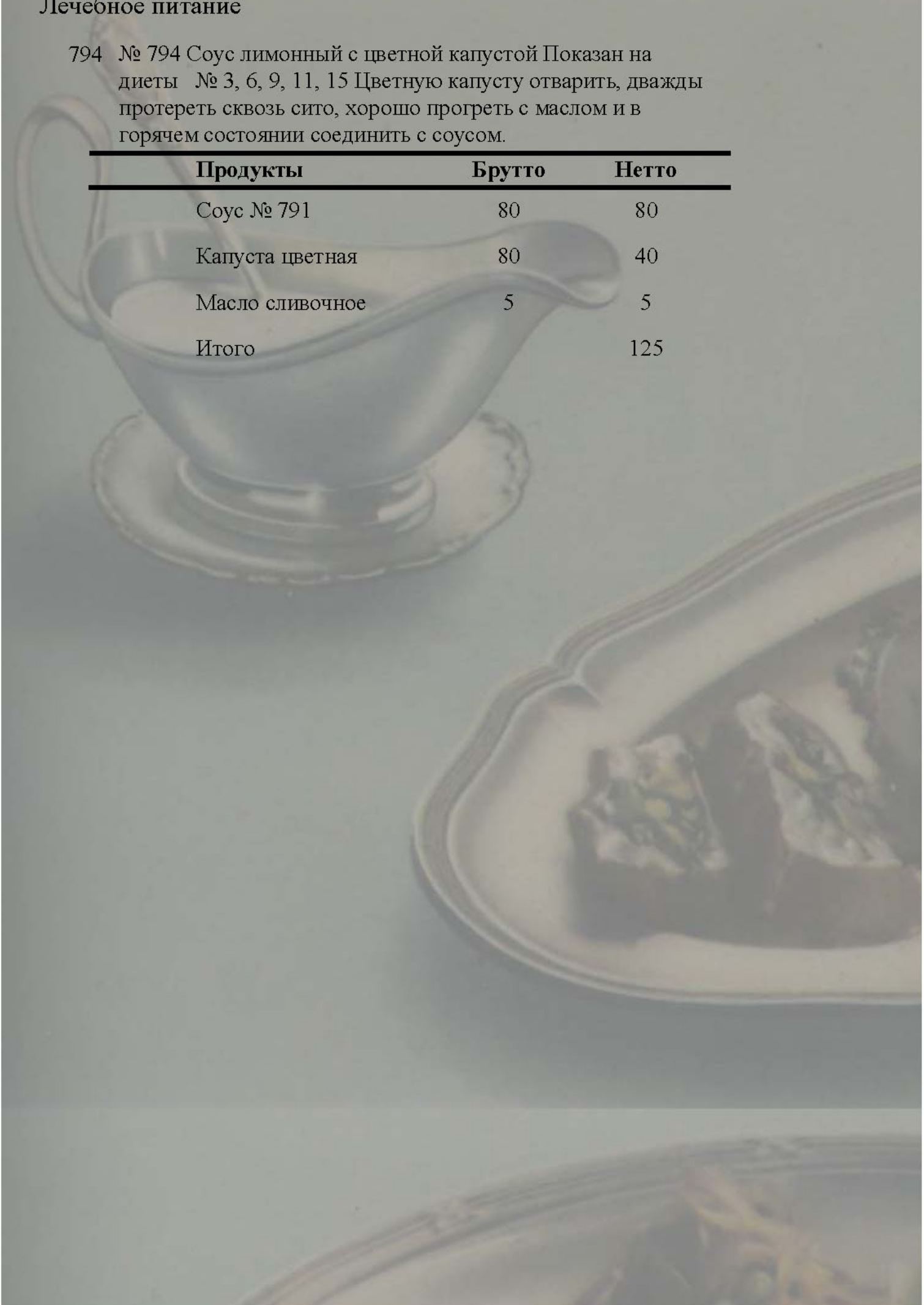
Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 791	80	80
Ветчина	23	20
Грибы маринованные	27	20
Итого		120



Лечебное питание

794 № 794 Соус лимонный с цветной капустой Показан на диеты № 3, 6, 9, 11, 15 Цветную капусту отварить, дважды протереть сквозь сито, хорошо прогреть с маслом и в горячем состоянии соединить с соусом.

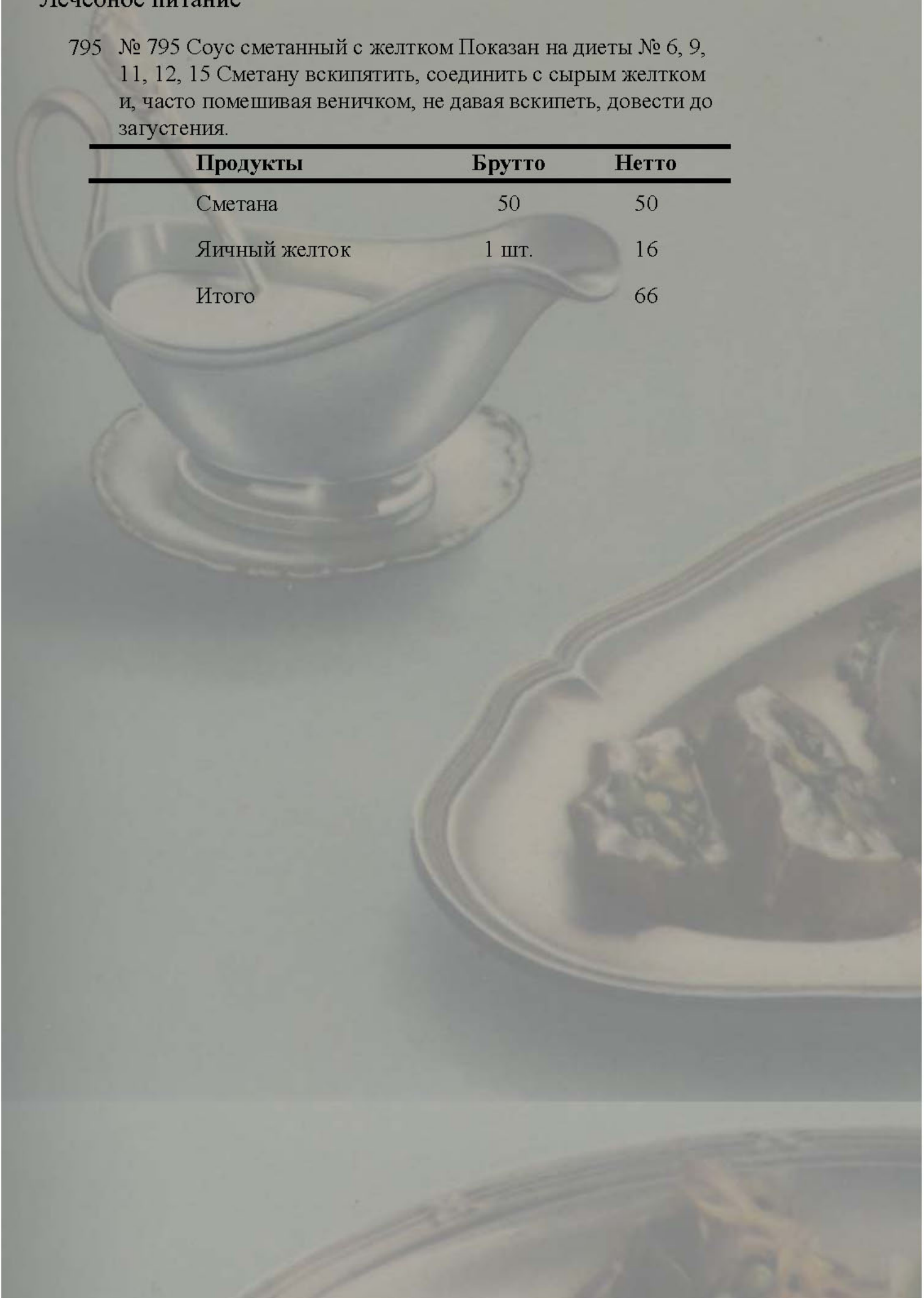
Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 791	80	80
Капуста цветная	80	40
Масло сливочное	5	5
Итого		125



Лечебное питание

795 № 795 Соус сметанный с желтком Показан на диеты № 6, 9, 11, 12, 15 Сметану вскипятить, соединить с сырым желтком и, часто помешивая венчиком, не давая вскипеть, довести до загустения.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	50	50
Яичный желток	1 шт.	16
Итого		66



Лечебное питание

796 № 796 Соус сметанный со шпинатом Показан на диеты № 9, 11, 15 Шпинат отварить и протереть, прогреть на масле и соединить с соусом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 795	60	60
Шпинат	13	10
Масло сливочное	5	5
Итого		75



Лечебное питание

797 № 797 Соус сметанный с томатом Показан на диеты № 6, 9, 11 Целые помидоры разрезать пополам и, слегка выжав из них сок, протереть сквозь сито; соединить со сметаной; поставить на слабый огонь и выпарить на одну треть; соединить с сырыми желтками и, быстро размешивая, довести до загустения. Подавать к голубцам, фаршированным кабачкам и помидорам, к мясу куском.

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	50	50
Яичный желток	1 шт.	16
Помидоры	47	40
Итого		106

Лечебное питание

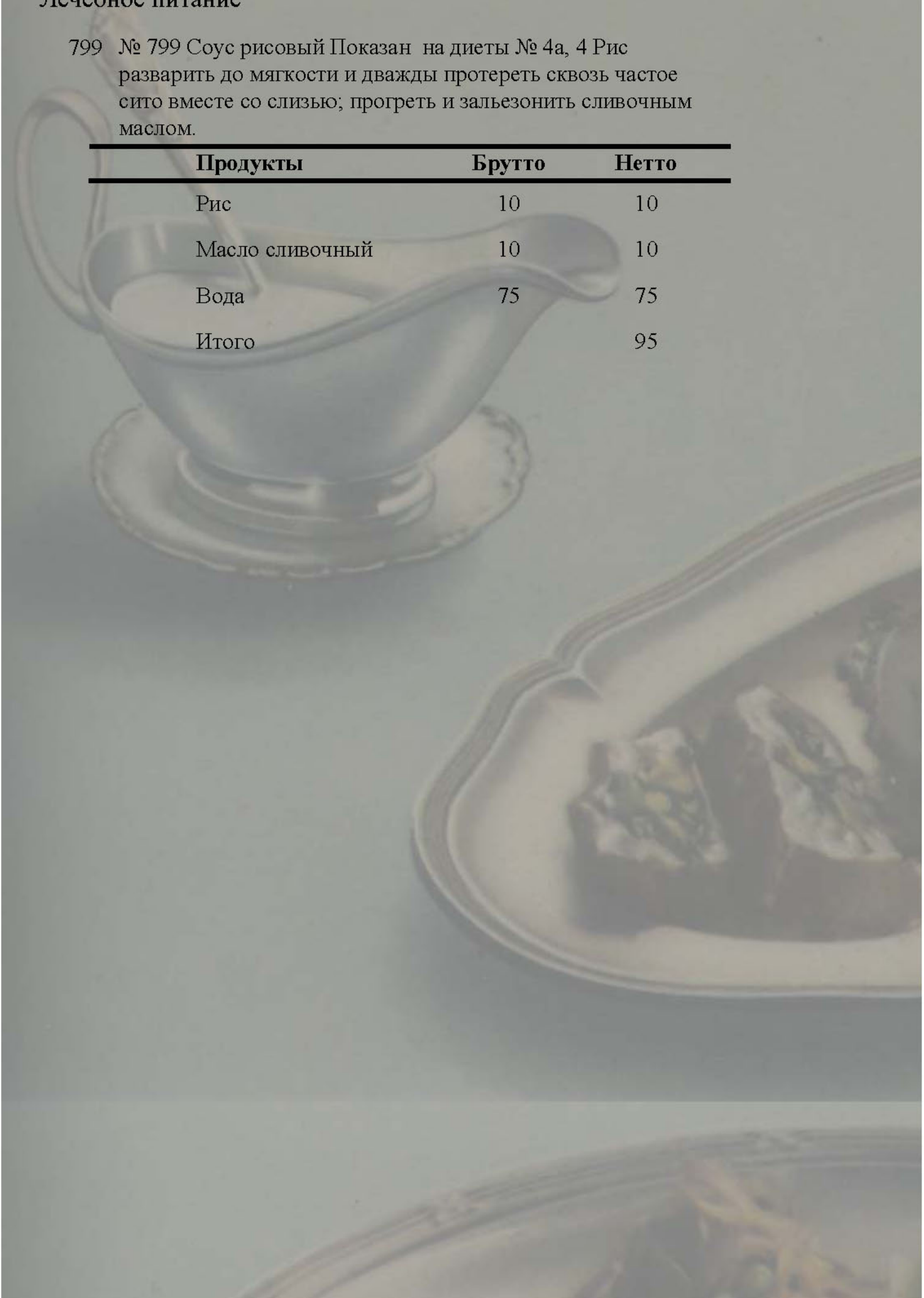
798 № 798 Соус лимонный с курицей Показан на диеты № 3, 6, 9, 10, 11, 12, 15 Кур отварить, мясо отделить от костей, дважды пропустить сквозь частую решетку мясорубки, смешать со сливочным маслом и протереть сквозь сито. Яйца взбить, соединить со сливками, добавить лимонную цедру, поставить в мармит, взбивать венчиком до загустения, заправить лимонным соком. В готовый соус положить протертую курицу, хорошо прогреть. Подавать к овощным блюдам.

Продукты	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Яйца	1/2 ч.	24
Лимон	15	5
Куры	125	50
Масло сливочное	10	10
Итого		139

Лечебное питание

799 № 799 Соус рисовый Показан на диеты № 4а, 4 Рис разварить до мягкости и дважды протереть сквозь частое сито вместе со слизью; прогреть и зальезонить сливочным маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Рис	10	10
Масло сливочный	10	10
Вода	75	75
Итого		95



Лечебное питание

800 № 800 Соус шоколадный на рисовом отваре Показан на диету № 4 Какао смешать с сахаром, соединить с соусом, прокипятить и зальезонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Соус № 799	60	60
Какао	4	4
Сахар	10	10
Итого		74

Лечебное питание

801 № 801 Соус шоколадный на молоке Показан на диеты № 2, 3, 10, 11, 12, 15 Желтки, муку, шоколад и какао соединить, хорошо размешать, залить кипящим молоком, прогреть, не доводя до кипения, процедить и зальезонить маслом.

Продукты	Брутто	Нетто
Молоко	60	60
Какао	2	2
Шоколад	5	5
Сахар	20	20
Яичный желток	1/2 ч.	8
Мука картофельная	1	1
Масло сливочное	5	5
Итого		101