ROOGADE KOOSTISNORME

ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE ETTEVÕTTEILE

EESTI RIIKLIK KIRJASTUS


EX LIBRIS
HENDRIK
RIIKOJA

A-19197

NSV LIIDU KAUBANDUSMINISTEERIUM
KAUBANDUSE JA ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE TEADUSLIKU UURIMISE INSTITUUT

ROOGADE KOOSTISNORME
ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE ETTEVÕTTEILE

EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1951

Originaali tiitel:

Сборник раскладок для предприятий общественного питания.

Москва Госторгиздат 1949.

Tõlkinud S. Vitsur.

Toimetanud K. Padernik.

Käesolev kogumik «Roogade koostisnorme ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile» on kirjastamiseks ette valmistatud ja kinnitatud NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt 1948. a.

Käesolev väljaanne on läbi töötatud NSV Liidu Kaubandusministeeriumi Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi brigaadi poolt koosseisus:

kulinaarid — Aljošin N. S.,
Bikke R. P.,
Groznov S. R.,
Kiknadze N. S.,
Nikašin F. P.,

insener-tehnoloogid — Grigorjev P. I.,
Skripkin G. M.,
Trofimova V. I.,
Šteiman R. A.,

insener-tehnoloogi Trofimova V. I. juhatusel ja redigeerimisel.

TARTU ÜLIKOOLI
RAAMATUKOGU

NSV LIIDU KAUBANDUSMINISTEERIUMI KÄSKKIRI

nr. 674

18. septembril 1948. a. Moskva

KOGUMIKU «ROOGADE KOOSTISNORME ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE ETTEVÕTTEILE» (Riikliku Kaubanduskirjastuse 1948. a. väljaanne) KINNITAMISE JA KASUTAMISE KOHTA.

1. Kinnitada NSV Liidu Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi ja NSV Liidu Kaubandusministeeriumi Ühiskondliku Toitlustamise Valitsuse poolt läbitöötatud kogumik «Roogade koostisnorme ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile» (Riikliku kaubanduskirjastuse 1948. a. väljaanne) ja võtta see kasutamisele arvates kättesaamise päevast kõikides ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis kui ühtne ja kohuslik roogade koostisnormide kogumik varem ilmunud kogumike asemel.

2. Eriliiki (ravi-, kooliõpilaste jt.) toitlustamisel kasutada praegu kehtivaid koostisnorme.

NSV Liidu kaubandusminister **V. Žavoronkov.**

Eessõna

kogumiku eestikeelsele tõlkele.

Kogumiku «Roogade koostisnorme ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile» eestikeelses tõlkes on rahvuslikkude roogade seas ka eesti road. «Eesti roogade» osa on kirjutanud sm. J. Siiak, roogade koostisnormid on arutletud ENSV Kaubandusministeeriumi kesk-kulinaarnõukogus ja on kinnitatud Eesti NSV kaubandusministri poolt.

Käesolevas väljaandes on mõnede toodete nimetused muudetud, vastavalt NSV Liidu toiduainete tööstuse ja liha-piimatööstuse ministrite ning kaubandusministri käskkirjadele.

Vennasvabariikide rahvustoitude osale nimetustele on tõlkijalt lisatud selgitavad märkused, et hõlbustada nimetustest arusaamist.

Toimetaja.

Eessõna.

Kogumiku «Roogade koostisnorme ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile» käesoleva väljaande ümbertöötamisel on aluseks võetud ettevõtete töökogemusi üldistavad materjalid ning 1940. a. väljaantud kogumik «Roogade koostisnorme ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile».

Kogumikus on toodud koostisnormid külmadele roogadele, suppidele, köögivilja-, tangu- või kruubi-, kaunvilja-, makaronitoodete-, kohupiima-, muna-, kala- ja liharoogadele kui ka lisanditele, kastmetele, magusroogadele ning jahutoodetele. Rahvuslikud road (gruusia, armeenia, aserbaidžani, turkmeeni) on toodud eri peatükkides. Kogumikus leidub osa «Arvutustabelid pool- ja valmistoodete väljaandvuse kohta» ja ka tabelid, milledes näidatakse toiduainete kuumtöötlemise kestust, nende asendamisvõimalusi ning vahekordi.

Kogumiku uues väljaandes on tunduvalt laiendatud toodete assortimente. Suuremas osas koostisnormides on kontrollitud ja täpsustatud tarvitatavate toorainete koguseid, jäätmete ja kadude norme töötlemisel ning valmistoodete väljaandvust.

Põhjalikult on ümber töötatud osad «Lisandid», «Jahutooted» ja «Joogid». Osa «Arvutustabelid» on täpsustatud jäätmete normidega nii suurte kui väikeste kariloomade liha kohta ja täiendatud uuesti väljatöötatud jäätmete normidega toiduainetele (soolakala, mitut liiki värske kala, gastronoomilised kaubad), mis puudusid koostisnormide 1940. a. väljaandes.

Kogumiku iga osa eel on lühikesed seletused, mis sisaldavad roogade koostisnormide kasutamise korda kui ka üksikuid juhiseid roogade valmistamise tehnoloogias, et kindlustada koostisnormides näidatud väljaandvus ja nõutav kvaliteet. Üksikute vähemtuntud roogade koostisnormide ja valmistusviiside kohta on antud veel eraldi lühikesed selgitused.

Arvestades erinevaid töötingimusi ja tarbijate nõudmisi mitmesugust tüüpi ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis, on vastavalt sellele koostatud toodete koostisnormid kolmes erinevas variandis (koostisnormid nr. 1, 2 ja 3). Iga koostisnormi variant erineb teisest tootele tarvitatava toorainete koguse ja assortimendi poolest.

Toodetele, mis valmistatakse koostisnormide variantide nr. 1 ja 2 järgi, tarvitatakse mitmekesisema ja rikkalikuma valikuga toiduaineid kui ka kaalult rohkem liha, kala ja rasva kui koostisnormi variandi nr. 3 järgi valmistatud toodetele. Samuti on nr. 1 ja 2 varianti kuuluvate toodete koostistes ette nähtud ka delikatessid nagu näit. masliinid [1], vähilakad, sparglid jm. Koostisnormi variandi nr. 3 järgi valmistatud tooted koosnevad enamtuntud toiduainetest ja on lihtsama valmistusviisiga.

Tehnoloogiline protsess on koostisnormide variantide nr. 1 ja 2 järgi valmistatud toodetel enamal juhul komplitseeritud ja nõuab töötajailt põhjalikku erialast ettevalmistust ja suuri töökogemusi, samuti paremat ettevõtte varustamist.

Kogumiku 1940. a. väljaandes lähtuti kindlast toiduainete brutokaalust ja valmistoodete väljaandvus kõikus olenedes tarvitatava tooraine kvaliteedist. Kogumiku käesolevas uues väljaandes on aga aluseks võetud kindel valmistoodete väljaandvuse norm (kaal, maht); tarvitatava tooraine norm võib muutuda olenevalt selle kvaliteedist ja vastavalt sellele töötlemisel tekkivaist jäätmeist ja kadudest. Peale selle on paljudes ühtliiki toodetes väljaandvus ühtlustatud (unifitseeritud), näiteks lihatoodete väljaandvuse norm on enamal jaol liharoogadel kindlaks määratud 50, 75 ja 100 g piires. Samasugune normide ühtlustamine on läbi viidud ka teiste toodete juures.

Kulinaartoodete väljaandvuse normide ühtlustamine ja väljaandvuse kindlaks määramine, sõltumatult tarvitatava tooraine kvaliteedist, hõlbustab ettevõtte tööd, kuid suurendab ühtlasi vastutust väljalastava toodangu kvaliteedi eest ja ettevõtte töötajate nõudlikkust ettevõttesse tuleva tooraine kvaliteedi suhtes.

Koostisnormides näidatud toiduainete kogustes on arvestatud konditsioonilise toorainega, s. t. mis vastab 1947. a. kehtestatud standarditele, tehnilistele tingimustele või kindlaks määratud retseptuurile. Liha osas on veiselihal ja lambalihal võetud aluseks keskmine nuumsus, sealihal — lihasiga, kaladel — keskmine suurus, lindudel — teine sort.

Ettenähtud tingimustele mitte vastava konditsiooniga toorainest või üle või alla keskmise nuumsusega lihast, väljaarvatud keskmise suurusega kaladest ja teist sorti lindudest kulinaartoodete valmistamiseks vajalik ainete kogus muudetakse vastavalt toorainete töötlemisel saadavate jäätmete normidele.

Tabelis «Jäätmete normid» on jäätmed näidatud ainult konditsioonilise — tingimustele vastava tooraine kohta, teistel juhtudel tuleb tegelikud jäätmete normid määrata selleks ettenähtud korra järgi.

Valmistoodete väljaandvuse arvutamisel on lubatud ettenähtud kaalust kõrvale kaldumine kuni 3%. Toodete kaal määratakse kindlaks 10—15 portsjoni üheaegsel kaalumisel.

[1] Liik oliive, peaaegu musta värvusega, sarnanevad väikestele ploomidele.

Toodete koostisnormide paigutuses on läbi viidud põhilisi muudatusi. Kui varem olid koostisnormid rühmitatud tarvitatava peatooraine järgi, siis käesolevas kogumikus on see läbi viidud põhiaine töötlemise tehnoloogilise menetluse alusel.

Tarvitusele võetud roogade rühmitamine võimaldab ühendada paljude ühesuguste kuumtöötlemisviisidega töödeldud või ühesuguste lisanditega ja kastmetega tarvitatud liha- ja kalatooted. Nii on ühendatud ühte koostisnormi kõik suurtes tükkides praetud lihaliigid ja tervelt praetud linnud. Roogade ühendatud koostisnormides puuduvate lisandite ja kastmete toiduainetenormid saab kindlaks teha sama roa juures näidatud vajaliku lisandi või kastme koostisnormi numbri järgi kogumiku vastavast eriosast.

Menüülehele märkimiseks vajalikud ühendatud koostisnormide alusel valmistatavate roogade nimetused koostatakse põhiaine nimetusest ja lisandist või kastmest või kokku lisandist ja kastmest, näiteks «Koha, kapparikaste», «Koger hapukoores», «Praetud latikas kartulitega».

Tähestikulises sisujuhises on toodud üksikult kõigi kogumikus leiduvate roogade nimetused. Menüülehe koostamisel tuleb kasutada seal esinevaid roogade nimetusi.

Soola kogus roogade koostisnormides, kus ta pole eraldi näidatud, peab olema järgmine (aga mitte suurem): esimesele roale 5,0 g, teisele 4,0 g ja külmale roale 2,0 g.

I. ARVUTUSTABELID POOL- JA VALMISTOODETE VÄLJAANDVUSE KOHTA.

LIHA.

Tapaloomade liha külmtöötlemisel on võetud jäätmete ja väljaandvuse normide kindlaksmääramisel aluseks praegusel ajal kasutatav kulinaarne lihakeha jaotamine.

Lihakeha jaotamine koosneb järgmistest tehingutest: lihakeha jaotustükkideks raiumine (jaotamine), jaotustükkidest kontide eraldamine, pehme liha ja kontide puhastamine.

Veise lihakeha jaotamine: terve või pool lihakeha raiutakse 11-nda ja 12-nda ribi vahelt lahti esi- ja tagapooleks.

Lihakeha esipoolest eraldatakse labad ja kael, ülejäänud osa (selg ja külg-rind) raiutakse piki rinnakonti ja selgroogu pooleks. Kumbki pool raiutakse põiki küljekonte rinnaks, küljeks ja esiseljaks või eemaldatakse pehme liha kontidelt terve kihina; viimane omakorda lõigatakse rinna-, külje- ja esiseljatükiks.

Lihakeha tagapoolest eraldatakse filee ja raiutakse ülejäänud tükk vaagnaluu otsa kohalt — reiteks ja nimmetükiks (neeru-, külje- ja kõhutükk). Reied eraldatakse üksteisest ristluud mööda lahtiraiumisega. Pool lihakeha võib ka lahti raiuda piki selgroogu ja ristluud. Saadud lihakeha veeranditest eraldatakse fileed ja mõlemad veerandid poolitatakse vaagnaluu kohalt nimmetükiks ja reieks.

Saadud jaotustükkidel eraldatakse pehme liha kontidelt. Järgnevalt puhastatakse üksikud tükid neile õige kuju andmiseks, sellejuures eemaldatakse õhukesed servad, jämedad kõõlused ja kiled, mitte vigastades lihaskude. Laba pehme liha jaotatakse kaheks tükiks (õla ja õlatagune), kuid reie pehme liha neljaks tükiks (ülemine, sisemine, külgmine ja välimine). Kondid puhastatakse nende külge jäänud lihast. Töötlemise tulemusena saadakse puhastatud pehme liha, lõiked ja kõõlused.

Saadud pehme liha jaotatakse kolme sorti: esimesse sorti kuuluvad: filee, selg ja neerutükk, teise sorti: reis, laba ja rind, kolmandasse sorti: kael, külg ja kõhutükk ning lõiked. Kõõlused arvatakse jäätmeteks.

Lamba, vasika ja sea tapakeha jaotamine. Lamba ja vasika lihakehad tükeldatakse ühise jaotusviisi alusel viieks põhitükiks: reied, labad, selg (karree) ja rind-külg. Siga tükeldatakse neljaks tükiks: reied, labad, selg ja rind-külg.

Lihakeha poolitatakse vaagnaluu otsa kohalt põiki esi- ja taga-

pooleks, selleks lõigatakse läbi pehme liha kõhutükist kuni selgrooni ja eraldatakse pooled selgroo läbiraiumisel.

Lihakeha esipoolest eraldatakse labad, kael ja raiutakse piki rinnakonti; piki selgroogu lõigatakse läbi pehme liha kuni ribikontideni, ja selgroog raiutakse lahti küljekontidest. Mõlemad selja-rinna pooled raiutakse põiki küljekonte kaheks tükiks — seljaks ja rinnaks. Sea tapakehal eemaldatakse esipoolelt esmajoones pekk, alles siis järgneb tükeldamine seljaks ja rinnaks. Lihakeha tagapool poolitatakse piki ristluud ja selgroogu kaheks osaks.

Saadud jaotustükkidelt eraldatakse kondid. Lamba, sea ja vasika lihakeha jaotustükkidest kontide eraldamine oleneb nende kasutamise otstarbest ja järgnevast töötlemisest. Täielikult, või osaliselt eraldatakse kondid kaela, reie ja laba juures, külje-rinna ja seljatükkide juures jäävad kondid eraldamata. Vasika- ja lambakaelal eemaldatakse pehme liha kontidelt, ainult raguuks tarvitatakse lambakael koos kondiga.

Pärast kontide täielikku eraldamist lõigatakse suure sea ja vasika reie pehme liha neljaks tükiks, aga samade loomade väikeste lihakehade ja lamba juures kaheks tükiks. Laba juures võib eraldada kõik kondid, kuid osalisel kontide eraldamisel reie juures lõigatakse välja vaagnaluu, aga laba juures eraldatakse labaluu ja raiutakse ära õlavarreluu. Täielikul kontide eraldamisel lihakehast pehme liha ja kontide väljaandvus on toodud tabelis.

Peale kontide eraldamist pehme liha puhastatakse ja sorteeritakse. Lamba, vasika ja sea pehme liha jaotatakse kolme sorti. Esimesse sorti kuuluvad selg ja reied, teise sorti rind-külg ja labad, kolmandasse sorti kael.

Üksikute jaotustükkide kulinaarne kasutamine. Üksikud lihatükid on erinevate omadustega. Mõned jaotustükid muutuvad kuumtöötlemisel pehmeks ja mahlaseks, näit. filee, teised sitkeks, nagu näit. kõhutükk ja kael.

Ühe või teise lihatüki pehmenemine, mahlasus ja sitkus oleneb temas leiduva sidekoe hulgast ja selle omadustest. Kuumtöötlemisel kiirelt pehmenevas ja mahlases lihas on sidekudet vähem ja sitkes või kõvas lihas rohkem. Nende tunnuste järgi jagatakse liha sortidesse ja määratakse kulinaarne kasutamine.

Veise lihakehast kaela ja kõhutükki, mis sisaldavad rohkesti sidekudet (kuni 80%), on otstarbekohane kasutada hakklihaks. Esimese sordi veiseliha, kui kõige mahlasem ja pehmem, praetakse. Teise sordi veiseliha hautatakse ja keedetakse.

Lambal, vasikal ja seal võib kõiki jaotustükke praadida, kuigi omadusilt selleks kõige otstarbekohasem on selg. Rind-külg on kohane täidisega valmistamiseks.

Vanema lamba liha sisaldab rohkesti sidekudet, mistõttu otstarbekohasemaks valmistusviisiks on keetmine või hautamine.

Tabelis nr. 1 (vt. lk. 12) on toodud veise, lamba, vasika ja sea lihakeha külmtöötlemisel saadavad jäätmete normid keskmiselt lihakeha kohta.

Liharoogade koostisnormides on arvestatud keskmise nuumsusega lihal jäätmete normid kontide arvel keskmiselt lihakeha kohta järgmiselt: veisel — 26%, lambal — 28%, lihaseal — 15%. Lindudel on arvestatud jäätmed teise sordi alusel järgmiselt: kanal — 33%, kanapojal — 37%, kalkunil — 36%, hanel — 37% ja pardil — 41%.

Sel juhul, kui ettevõte ei saa liha tervete lihakehadena, vaid jaotustükkidena, või kui liha on alla või üle keskmise nuumsusega, tuleb ettevõttel teha roogade koostisnormides vastav liha algnormi (brutokaalu) ümberarvutus. Mittestandardse liha tarvitamisel tuleb koostada akt kontide arvel ettenähtud tegelikkude jäätmete kohta, selleks kindlaksmääratud korra kohaselt, millega kooskõlas arvutatakse välja tarvitatava liha kogus (brutokaal).

Erineva nuumsusega liha algnormi (brutokaalu) kindlaksmääramiseks on tabelis nr. 1 toodud vastavad ümberarvutuse koefitsiendid.

Näide. Oletame, et on saadud üle keskmise nuumsusega veiseliha. Tabelist nr. 1 leiame, et jäätmeid sellel juhul on 25% ja koefitsient netokaalu brutokaaluks ümberarvutamisel on 1,33. Kuna valmistoote portsjoni väljaandvus on kindel, siis olenemata jäätmete normist, peab netokaal külmtöötlemisel samuti jääma kindlaks, järelikult peab muutuma brutokaal.

Keedetud veiseliha portsjoni, mille kaal valmiskujul on 100 g, tooraine kaal peab olema 161 g. Et saada sellist netokaalu, on vajalik tarvitada keskmise nuumsusega veiseliha, mille brutokaal on 218 g, nagu see on näidatud ka arvutustabelis lk. 21. Mitmesuguse nuumsusega, välja arvatud keskmise nuumsusega liha tarvitamise algnormi kindlaksmääramiseks tuleb koostisnormides või arvutustabelis näidatud netokaal korrutada vastava ümberarvutuskoefitsiendiga, mis näiteks üle keskmise nuumsusega veiseliha tarvitamisel kujuneb järgmiseks: $161 \times 1{,}33 = 214$ g. Säärasel viisil saab kindlaks määrata erinevate omadustega ja koostisega liha brutokaalu.

Soolaliha töötlemine. Soolaliha sisaldab 9—12% soola. Roogade valmistamiseks tarvitatava soolaliha soola sisaldus peab olema vähendatud 2—3%-le. Soolaliha tükid, millised kaaluvad 1—1,5 kg, leotatakse lihamahust kaks korda suuremas koguses külmas vees. Alguses vahetatakse vesi 1 tunni, hiljem 2, 3, 6 ja 12 tunni järele, arvates leotamise algusest. Vee temperatuur ei tohi tõusta üle 12°C.

Hakklihamassi ja keedetud soolaliha kastmes valmistamiseks on soovitav 40—50 grammilisteks tükkideks tükeldatud liha leotada lihatükkide kogusest neli korda suuremas veekoguses 4—5 tundi. Soolaliha leotamisvesi keedetakse ja kurnatakse. Sõelale jäävad valgud uhutakse puhta veega, surutakse tahedaks ja lisatakse hakklihamassile.

Soolaliha leotamisele peab peatselt järgnema kuumtöötlemine.

Tabel 1.

JÄÄTMETE NORMID KÜLMTÖÖTLEMISEL.

Erineva nuumsusega liha jäätmete normid keskmiselt lihakeha kohta ja netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsiendid (kordajad).

Liha liik	nuumsus											
	üle keskmise				keskmine				alla keskmise			
	Lihakeha esipooles	Lihakeha tagapooles	Kogu lihakeha kohta	netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsient (keskmine lihakeha kohta)	Lihakeha esipooles	Lihakeha tagapooles	Kogu lihakeha kohta	netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsient (keskmine lihakeha kohta)	Lihakeha esipooles	Lihakeha tagapooles	Kogu lihakeha kohta	netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsient (keskmine lihakeha kohta)
Veiseliha	28,0	22,0	25,0	1,33	28,0	24,0	26,0	1,35	31,0	25,0	28,0	1,39
Lambaliha	—	—	25,0	1,33	—	—	28,0	1,39	—	—	30,0	1,43
Vasikaliha	—	—	—	—	—	—	30,0	1,43	—	—	—	—

Liha liik	Rasvane			Poolrasvane			Lihasiga		
	kondid, kõõlused ja kaod	pekk	netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsient (keskmine lihakeha kohta)	kondid, kõõlused ja kaod	pekk	netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsient (keskmine lihakeha kohta)	kondid, kõõlused ja kaod	pekk	netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsient (keskmine lihakeha kohta)
Sealiha, lõikamata pekiga, normaalkaaluga	10,0	24,0	1,11	12,0	18,0	1,14	15,0	10,5	1,18
Sealiha, kaaluga kuni 30 kg .	—	—	—	—	—	—	30,0	—	1,43

Üle keskmise nuumsusega veiseliha. Tabel 2.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)						Kondid, kõõlused ja kaod (%)	
		Puhastamata pehme liha kaal		See koosneb					
				puhastatud pehme liha		lõiked			
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort									
Filee	2,24	2,22	99,10	1,39	62,05	0,83	37,05	0,02	0,90
Selg	11,07	8,54	77,15	4,24	38,30	4,30	38,85	2,53	22,85
Neerutükk	5,62	3,86	68,68	2,15	38,25	1,71	30,43	1,76	31,32
Kokku 1. sorti	**18,93**	**14,62**	**77,23**	**7,78**	**41,10**	**6,84**	**36,13**	**4,31**	**22,77**
2. sort									
Laba	16,91	12,04	71,20	4,32	25,55	7,72	45,65	4,87	28,80
Turi	0,23	0,23	100,00	0,23	100,00	—	—	—	—
Rind	11,91	8,72	73,22	3,10	26,03	5,62	47,19	3,19	26,78
Reis	35,08	27,64	78,79	20,01	57,04	7,63	21,75	7,44	21,21
Kokku 2. sorti	**64,13**	**48,63**	**75,83**	**27,66**	**43,13**	**20,97**	**32,70**	**15,50**	**24,17**
3. sort									
Kael	7,77	5,61	72,21	5,61	72,51	—	—	2,16	27,79
Külg	4,97	3,22	64,79	3,22	64,79	—	—	1,75	35,21
Kõhutükk	3,86	3,51	90,93	3,51	90,93	—	—	0,35	9,07
Lõiked	—	—	—	—	—	27,81[1]	—	—	—
Kokku 3. sorti	**16,60**	**12,34**	**74,34**	**12,34**	**74,34**	**27,81**	**—**	**4,26**	**25,66**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,34	—	—	—	—	—	—	0,34	—
Kokku	**100**	**75,59**	**—**	**47,78**	**—**	**27,81**	**—**	**24,41**	**—**

[1] Lõiked, mis saadakse esimesse ja teise sorti kuuluvate jaotustükkide puhastamisel, arvatakse kolmandasse sorti.

Keskmise nuumsusega veiseliha. Tabel 3.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)						Kondid, kõõlused ja kaod (%)	
		Puhastamata pehme liha kaal		See koosneb					
				puhastatud pehme liha		lõiked			
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort									
Filee	2,38	2,35	98,74	1,42	59,66	0,93	39,08	0,03	1,26
Selg	11,68	8,22	70,38	3,28	28,09	4,94	42,29	3,46	29,62
Neerutükk	5,70	3,69	64,74	1,81	31,76	1,88	32,98	2,01	35,26
Kokku 1. sorti	**19,76**	**14,26**	**72,17**	**6,51**	**32,95**	**7,75**	**39,22**	**5,50**	**27,83**
2. sort									
Laba	17,83	12,89	72,29	3,95	22,15	8,94	50,14	4,94	27,71
Rind	10,65	7,99	75,02	2,45	23,00	5,54	52,02	2,66	24,98
Reis	36,03	27,19	75,47	20,46	56,79	6,73	18,68	8,84	24,53
Kokku 2. sorti	**64,51**	**48,07**	**74,52**	**26,86**	**41,64**	**21,21**	**32,88**	**16,44**	**25,48**
3. sort									
Kael	8,17	5,99	73,32	5,99	73,32	—	—	2,18	26,68
Turi	3,74	2,48	66,31	2,48	66,31	—	—	1,26	33,69
Kõhutükk	3,62	3,32	91,71	3,32	91,71	—	—	0,30	8,29
Lõiked	—	—	—	—	—	28,96[1]	—	—	—
Kokku 3. sorti	**15,53**	**11,79**	**75,92**	**11,79**	**75,92**	**28,96**	**—**	**3,74**	**24,08**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,20	—	—	—	—	—	—	0,20	—
Kokku	**100**	**74,12**	**—**	**45,16**	**—**	**28,96**	**—**	**25,88**	**—**

[1] Lõiked, mis saadakse esimesse ja teise sorti kuuluvate jaotustükkide puhastamisel, arvatakse kolmandasse sorti.

Alla keskmise nuumsusega veiseliha. Tabel 4.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)						Kondid, kõõlused ja kaod (%)	
		Puhastamata pehme liha kaal		See koosneb					
				puhastatud pehme liha		lõiked			
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort									
Filee	2,10	2,05	97,62	1,35	64,29	0,7	33,33	0,05	2,38
Selg	12,96	8,48	65,43	2,45	18,90	6,03	46,53	4,48	34,57
Neerutükk	5,69	3,25	57,12	1,53	26,89	1,72	30,23	2,44	42,88
Kokku 1. sorti	**20,75**	**13,78**	**66,40**	**5,33**	**25,68**	**8,45**	**40,72**	**6,97**	**33,60**
2. sort									
Laba	18,08	12,78	70,69	3,00	16,59	9,78	54,10	5,30	29,31
Rind	8,75	6,28	71,77	2,20	25,14	4,08	46,63	2,47	28,23
Reis	36,77	27,63	75,14	20,70	56,30	6,93	18,85	9,14	24,85
Kokku 2. sorti	**63,60**	**46,69**	**73,41**	**25,90**	**40,72**	**20,79**	**32,69**	**16,91**	**26,59**
3. sort									
Kael	8,89	6,43	72,33	6,43	72,33	—	—	2,46	27,67
Turi	2,94	2,09	71,09	2,09	71,09	—	—	0,85	28,91
Kõhutükk	3,50	3,22	92,00	3,22	92,00	—	—	0,28	8,00
Lõiked	—	—	—	—	—	29,24[1]	—	—	—
Kokku 3. sorti	**15,33**	**11,74**	**76,58**	**11,74**	**76,58**	**29,24**	**—**	**3,59**	**23,42**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,32	—	—	—	—	—	—	0,32	—
Kokku	**100**	**72,21**	**—**	**42,97**	**—**	**29,24**	**—**	**27,79**	**—**

[1] Lõiked, mis saadakse esimesse ja teise sorti kuuluvate jaotustükkide puhastamisel, arvatakse kolmandasse sorti.

Tabel 5.

Üle keskmise nuumsusega lambaliha.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)		Kondid, kõõlused ja kaod (%)	
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort					
Reis	32,66	25,39	77,74	7,27	22,26
Selg	23,62	16,97	71,85	6,65	28,15
Kokku 1. sorti	**56,28**	**42,36**	**75,27**	**13,92**	**24,73**
2. sort					
Laba	19,19	14,54	75,77	4,65	24,23
Rind-külg	17,34	13,47	77,68	3,87	22,32
Kokku 2. sorti	**36,53**	**28,01**	**76,68**	**8,52**	**23,32**
3. sort					
Kael	7,01	4,80	68,47	2,21	31,53
Kokku 3. sorti	**7,01**	**4,80**	**68,47**	**2,21**	**31,53**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,18	—	—	0,18	—
Kokku	**100**	**75,17**	—	**24,83**	—

Tabel 6

Keskmise nuumsusega lambaliha.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)		Kondid, kõõlused ja kaod (%)	
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort					
Reis	34,53	26,23	75,96	8,30	24,04
Selg	22,48	14,85	66,06	7,63	33,94
Kokku 1. sorti	**57,01**	**41,08**	**72,06**	**15,93**	**27,94**
2. sort					
Laba	19,20	13,98	72,81	5,22	27,19
Rind-külg	15,85	11,88	74,95	3,97	25,05
Kokku 2. sorti	**35,05**	**25,86**	**73,78**	**9,19**	**26,22**
3. sort					
Kael	7,72	5,26	68,13	2,46	31,87
Kokku 3. sorti	**7,72**	**5,26**	**68,13**	**2,46**	**31,87**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,22	—	—	0,22	—
Kokku	**100**	**72,20**	—	**27,80**	—

Tabel 7.

Keskmise nuumsusega vasikaliha.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)		Kondid, kõõlused ja kaod (%)	
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort					
Reis	40,82	28,37	69,50	12,45	30,50
Selg	18,93	13,37	70,63	5,56	29,37
Kokku 1. sorti	**59,75**	**41,74**	**69,86**	**18,01**	**30,14**
2. sort					
Laba	19,74	13,13	66,51	6,61	33,49
Rind-külg	12,69	10,94	86,21	1,75	13,79
Kokku 2. sorti	**32,43**	**24,07**	**74,22**	**8,36**	**25,78**
3. sort					
Kael	7,64	4,47	58,51	3,17	41,49
Kokku 3. sorti	**7,64**	**4,47**	**58,51**	**3,17**	**41,49**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,18	—	—	0,18	—
Kokku	**100**	**70,28**	—	**29,72**	—

Tabel 8.

Rasvane, lõikamata pekiga sealiha.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)		Kondid, kõõlused ja kaod (%)		Pekk (%)		Rasv (%)	
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort									
Reis	28,32	18,64	65,82	3,36	11,87	4,98	17,58	1,34	4,73
Selg	31,46	16,36	52,00	3,54	11,26	10,67	33,91	0,89	2,83
Kokku 1. sorti	**59,78**	**35,00**	**58,55**	**6,90**	**11,54**	**15,65**	**26,18**	**2,23**	**3,73**
2. sort									
Laba	17,69	10,70	60,49	2,05	11,59	4,76	26,91	0,18	1,0
Rind-külg	22,40	14,18	63,30	1,23	5,49	3,69	16,48	3,30	14,73
Kokku 2. sorti	**40,09**	**24,88**	**62,06**	**3,23**	**8,18**	**8,45**	**21,08**	**3,48**	**8,68**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,13	—	—	0,13	—	—	—	—	—
Kokku	**100**	**59,88**	—	**10,31**	—	**24,10**	—	**5,71**	—

Tabel 9.

Poolrasvane, lõikamata pekiga sealiha.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)		Kondid, kõõlused ja kaod (%)		Pekk (%)		Rasv (%)	
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort									
Reis	29,95	20,33	67,88	3,84	12,82	3,68	12,29	2,10	7,01
Selg	31,09	17,39	55,93	4,31	13,86	8,24	26,50	1,15	3,71
Kokku 1. sorti	**61,04**	**37,72**	**61,79**	**8,15**	**13,35**	**11,92**	**19,53**	**3,25**	**5,33**
2. sort									
Laba	19,12	11,69	61,14	2,46	12,87	4,69	24,53	0,28	1,46
Rind-külg	19,72	14,23	72,16	1,39	7,05	1,31	6,64	2,79	14,15
Kokku 2. sorti	**38,84**	**25,92**	**66,73**	**3,85**	**9,91**	**6,00**	**15,45**	**3,07**	**7,91**
Kaod lihakeha tükeldamisel	0,12	—	—	0,12	—	—	—	—	—
Kokku	**100**	**63,64**	—	**12,12**	—	**17,92**	—	**6,32**	—

Tabel 10.

Lõikamata pekiga lihasiga.

Lihakeha jaotustükkide nimetus	Jaotustüki brutokaal (% lihakeha kohta)	Pehme liha kaal (%)		Kondid, kõõlused ja kaod (%)		Pekk (%)		Rasv (%)	
		lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta	lihakeha kohta	jaotustüki kohta
1. sort									
Reis . . .	30,04	21,51	71,61	4,72	15,71	1,50	4,99	2,31	7,69
Selg . . .	30,28	18,18	60,04	4,49	14,82	6,35	20,97	1,26	4,17
Kokku 1. sorti	**60,32**	**39,69**	**65,80**	**9,21**	**15,27**	**7,85**	**13,01**	**3,57**	**5,92**
2. sort									
Laba . . .	20,50	13,91	67,86	3,61	17,60	2,65	12,93	0,33	1,61
Rind-külg . .	19,11	14,26	74,62	2,13	11,15	—	—	2,72	14,23
Kokku 2. sorti	**39,61**	**28,17**	**71,12**	**5,74**	**14,49**	**2,65**	**6,69**	**3,05**	**7,70**
Kaod lihakeha tükeldamisel .	0,07	—	—	0,07	—	—	—	—	—
Kokku . . 100		**67,86**	—	**15,02**	—	**10,50**	—	**6,62**	—

Tabel 11.

Kodulinnud.

Linnu nimetus	Esimene sort				Teine sort				Kolmas sort				Mittestandardne			
		See koosneb				See koosneb				See koosneb				See koosneb		
	Üldkadu (%)	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töötlemata	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töödeldud	Tehnilised jäätmed ja tõötluskaod	Üldkadu (%)	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töötlemata	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töödeldud	Tehnilised jäätmed ja tõötluskaod	Üldkadu (%)	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töötlemata	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töödeldud	Tehnilised jäätmed ja tõötluskaod	Üldkadu (%)	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töötlemata	Toiduks tarvitatavad jäätmed: töödeldud	Tehnilised jäätmed ja tõötluskaod
Kana . . .	30,7	13,5	9,1	21,6	33,1	15,0	10,1	23,0	36,6	14,6	9,8	26,8	39,2	14,3	9,6	29,6
„ [1] . . .	34,7	17,5	11,7	23,0	38,1	20,0	13,4	24,7	42,6	20,6	13,8	28,8	44,3	19,4	13,0	31,3
Kanapoeg . .	—	—	—	—	37,4	14,5	9,7	27,7	39,6	16,4	11,0	28,6	41,2	16,4	11,0	30,2
Kalkun . . .	32,9	25,3	17,5	15,4	36,0	26,8	18,5	17,5	40,0	29,5	20,4	19,6	43,1	31,7	21,9	21,2
Hani . . .	37,3	29,1	21,7	15,6	37,4	26,8	20,0	17,4	44,7	34,5	25,8	18,9	47,2	34,2	25,5	21,7
Part . . .	39,9	30,3	20,1	19,8	41,2	31,5	20,9	20,3	46,9	35,6	23,6	23,3	48,2	36,5	24,2	24,0

[1] Kanadel, mis on määratud praadimiseks, eemaldatakse tiivad.

Tabel 12.

Kodulindude subproduktid.

Linnu nimetus	Jäätmed üksikute subproduktide töötlemisel, üldse (%)	Jäätmed üksikute subproduktide töötlemisel, eraldi (%): pea	kael	jalad	tiivad	liivapugu	maks	süda	hari
Kana	32,9	55,1	34,6	14,3	—	31,2	11,4	25,9	15,0
Kalkun	30,9	52,4	33,4	16,7	—	28,3	21,8	32,7	—
Hani	25,3	46,8	23,0	12,0	11,0	30,3	23,3	21,4	—
Part	33,7	43,5	33,7	20,6	13,2	42,1	22,0	24,2	—

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Keedetud ja väheses vedelikus keedetud või aurutatud lihatooted.					
Keedetud veiseliha . . .	54	26	40	38	25
Sama	109	26	81	38	50
„	164	26	121	38	75
„	218	26	161	38	100
Keedetud vasikaliha . . .	56	30	39	36	25
Sama	111	30	78	36	50
„	167	30	117	36	75
„	223	30	156	36	100
Keedetud lambaliha . . .	54	28	39	36	25
Sama	108	28	78	36	50
„	163	28	117	36	75
„	217	28	156	36	100
Keedetud sealiha . . .	49	15	42	40	25
Sama	98	15	83	40	50
„	147	15	125	40	75
„	196	15	167	40	100
Keedetud põrsas	125	20	100	25	75
Sama	166	20	133	25	100
„	250	20	200	25	150
Keedetud veisesoolaliha . .	57	30	40	37	25
Sama	113	30	79	37	50
„	170	30	119	37	75
„	227	30	159	37	100
Keedetud lambasoolaliha, tarvitatud reie, laba ja kaela pehme liha, aga rindkülg ja selg koos kondiga	49	25	37	33	25
Sama	100	25	75	33	50
„	149	25	112	33	75
„	199	25	149	33	100
Keedetud lambasoolaliha, tarvitatud rind-külg ja selg koos kondiga (selgrookont eemaldatud)	44	14	38	35	25
Sama	90	14	77	35	50
„	134	14	115	35	75
„	179	14	154	35	100

Toiduainete nimetus	Bruto-kaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Neto-kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud seanatura'alkotlet	98	15	83+20[1]	40	50+20[1]
Sama	147	15	125+20[1]	40	75+20[1]
„	196	15	167+20[1]	40	100+20[1]
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud vasikanaturaalkotlet	111	30	78+20[1]	36	50+20[1]
Sama	167	30	117+20[1]	36	75+20[1]
„	223	30	156+20[1]	36	100+20[1]
Kana 2. sort	49	33	33	25	25
Sama	100	33	67	25	50
„	149	33	100	25	75
„	199	33	133	25	100
„	249	33	167	25	125
Kana, salatiks	94	33	63	25+47[2]	25
Sama	187	33	125	25+47[2]	50
„	282	33	189	25+47[2]	75
„	376	33	252	25+47[2]	100
Hani, salatiks	102	38	63	25+47[2]	25
Sama	202	38	125	25+47[2]	50
„	305	38	189	25+47[2]	75
„	408	38	252	25+47[2]	100
Part, salatiks	107	41	63	25+47[2]	25
Sama	212	41	125	25+47[2]	50
„	320	41	189	25+47[2]	75
„	428	41	252	25+47[2]	100
Kalkun, salatiks	99	36	63	25+47[2]	25
Sama	195	36	125	25+47[2]	50
„	298	36	189	25+47[2]	75
„	394	36	252	25+47[2]	100
Laanepüü ja põldpüü e. nurmkana, salatiks . . .	71	34	47	25+28[2]	25
Sama	142	34	94	25+28[2]	50
„	211	34	139	25+28[2]	75
„	284	34	185	25+28[2]	100
Teder ja rabapüü e. rabakana, salatiks	74	36	47	25+28[2]	25
Sama	148	36	94	25+28[2]	50
„	217	36	139	25+28[2]	75
„	290	36	185	25+28[2]	100

[1] 20 g — küljekontide kaal.
[2] 25% — kaod keetmisel, 47% ja 28% — jäätmed peale keetmist kontide arvel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Mõtus, salatiks	81	42	47	25+28[1]	25
Sama	162	42	94	25+28[1]	50
„	240	42	139	25+28[1]	75
„	320	42	185	25+28[1]	100
Kanapoeg	106	37	67	25	50
Sama	159	37	100	25	75
„	211	37	133	25	100
„	265	37	167	25	125
Kodulinnusubproduktid	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	272	31	188	20	150
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud metslinnufilee[2]	74	62	28	12	25
Sama	150	62	57	12	50
„	224	62	85	12	75
„	300	62	114	12	100
Keedetud kukeharjad	44	15	29	15	25
Sama	69	15	59	15	50
„	104	15	88	15	75
„	139	15	118	15	100
Keedetud kodujänes	84	20	67	25	50
Sama	125	20	100	25	75
„	166	20	133	25	100
„	250	20	200	25	150
Kanafilee	70	60	28	12	25
Sama	143	60	57	12	50
„	212	60	85	12	75
„	286	60	144	12	100
Keedetud vasikapea	300	70[3]	90	17	75
Sama	400	70[3]	120	17	100
Keedetud seapea	113	2	111	55[4]	50
Sama	170	2	167	55[4]	75
„	227	2	222	55[4]	100
Keedetud vasika- ja seajalad	218	50	109	31	75
Sama	290	50	145	31	100

[1] 25% — kaod keetmisel, 28% — jäätmed peale keetmist kontide arvel.
[2] Laanepüü, põldpüü e. nurmkana, teder.
[3] 70% — jäätmed kõrvetamise, puhastamise, kontide, keele ja ajude arvel.
[4] 55% — kaod keetmisel ja jäätmed peale keetmist kontide arvel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Keedetud veisesaba	89	20	71	30	50
Sama	134	20	107	30	75
„	179	20	143	30	100
Keedetud veisekeel, kõrita	39	—	39	26+14[1]	25
Sama	78	—	78	26+14[1]	50
„	118	—	118	26+14[1]	75
„	157	—	157	26+14[1]	100
Keedetud veisesüda	48	9	44	43	25
Sama	97	9	88	43	50
„	145	9	132	43	75
„	192	9	175	43	100
Keedetud veiseneer	51	7	47	47	25
Sama	101	7	94	47	50
„	152	7	141	47	75
„	203	7	189	47	100
Keedetud magu	42	—	42	40	25
Sama	83	—	83	40	50
„	125	—	125	40	75
„	167	—	167	40	100
Keedetud udar	42	—	42	40	25
Sama	83	—	83	40	50
„	125	—	125	40	75
„	167	—	167	40	100
Keedetud kops	38	8	35	28	25
Sama	76	8	70	28	50
„	114	8	104	28	75
„	152	8	140	28	100
Viinivorstid	50	0,2[2]	50	—	50
Sama	75	0,2[2]	75	—	75
„	100	0,2[2]	100	—	100
Sardellid	50,5	0,7[2]	50	—	50
Sama	75,5	0,7[2]	75	—	75
„	101,0	0,7[2]	100	—	100
Keedusink — reis, kamaraga	69	27	50	—	50
Sama	103	27	75	—	75
„	137	27	100	—	100

[1] 26% — kaod keetmisel, 14% — jäätmed puhastamisel.
[2] 0,2% ja 0,7% — jäätmed vorstiotsade ja nööri arvel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Keedusink — reis, kamarata	59	15	50	—	50
Sama	88	15	75	—	75
„	118	15	100	—	100
Keedusink — laba, kamaraga	64	22	50	—	50
Sama	96	22	75	—	75
„	128	22	100	—	100
Rullsink (rulett), kamaraga ja kondiga	57	12	50	—	50
Sama	85	12	75	—	75
„	114	12	100	—	100
Sink — reis, kamaraga — külmsuitsutoode, toores .	86	—	—	20+27[1]	50
Sama	128	—	—	20+27[1]	75
„	171	—	—	20+27[1]	100
Sink — laba, kamaraga — külmsuitsutoode, toores .	72	—	—	11+22[2]	50
Sama	108	—	—	11+22[2]	75
„	145	—	—	11+22[2]	100
Suitsukarbonaad	63	20	50	—	50
Sama	94	20	75	—	75
„	126	20	100	—	100
Suitsuribi (rind-külg) . .	68	22	53	5	50
Sama	102	22	79	5	75
„	135	22	105	5	100
Peekon	61	13	53	5	50
Sama	91	13	79	5	75
„	121	13	105	5	100
Hautatud lihatooted.					
Veiseliha, tükid 1,5—2 kg .	112	26	83	40	50
Sama	169	26	125	40	75
„	226	26	167	40	100
Veiseliha, väikesed tükid böfstroganoviks, azuuks ja guljaššiks	107	26	79	37	50
Sama	161	26	119	37	75
„	215	26	159	37	100

[1] 20% — kaod keetmisel, 27% — jäätmed kamara ja kontide arvel.
[2] 11% — kaod keetmisel, 22% — jäätmed kamara ja kontide arvel.

Toiduainete nimetus	Bruto-kaal (g)	Jäätmed külm-töötlemisel (%)	Neto-kaal (g)	Kaod kuum-töötlemisel (%)	Valmis-toote kaal (g)
Vasikaliha, väikesed tükid guljaššiks	114	30	79	37	50
Sama	170	30	119	37	75
„	227	30	159	37	100
Lambaliha (rind-külg, laba) raguuks	99	28	71	30	50
Sama	149	28	107	30	75
„	199	28	143	30	100
Sealiha, väikesed tükid guljaššiks	87	15	74	32	50
Sama	130	15	110	32	75
„	173	15	147	32	100
Praetud lihatooted.					
Veiseliha, tükid 1,5—2 kg; rostbiifiks	104	26	77	35	50
Sama	155	26	115	35	75
„	208	26	154	35	100
Lambaliha (rind-külg, selg, reis, laba)	110	28	79	37	50
Sama	165	28	119	37	75
„	221	28	159	37	100
Sealiha (selg, rind-külg, reis, laba)	87	15	74	32	50
Sama	130	15	110	32	75
„	173	15	147	32	100
Põrsas	134	20	107	30	75
Sama	179	20	143	30	100
„	268	20	214	30	150
Vasikaliha (rind-külg, selg, reis ja laba)	114	30	79	37	50
Sama	170	30	119	37	75
„	227	30	159	37	100
Veiseliha, portsjonitükkidena[1]	107	26	79	37	50
Sama	161	26	119	37	75
„	215	26	159	37	100

[1] Filee, langett, biifsteek, veisenaturaalkotlet e. antrekot.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Lambanaturaalkotlet (selg)	110	28	79+12[1]	37	50+12[1]
Sama	165	28	119+12[1]	37	75+12[1]
„	221	28	159+12[1]	37	100+12[1]
Seanaturaalkotlet (selg)	87	15	74+20[1]	32	50+20[1]
Sama	129	15	110+20[1]	32	75+20[1]
„	173	15	147+20[1]	32	100+20[1]
Vasikanaturaalkotlet (selg)	114	30	79+20[1]	37	50+20[1]
Sama	170	30	119+20[1]	37	75+20[1]
„	227	30	159+20[1]	37	100+20[1]
Veiseneerud	34	7	32	23	25
Sama	70	7	65	23	50
„	104	7	97	23	75
„	140	7	130	23	100
Vasikaneerud	42	2	41	40	25
Sama	85	2	83	40	50
„	128	2	125	40	75
„	171	2	167	40	100
Lambaneerud	42	2	41	40	25
Sama	85	2	83	40	50
„	128	2	125	40	75
„	171	2	167	40	100
Seaneerud	42	2	41	40	25
Sama	85	2	83	40	50
„	128	2	125	40	75
„	171	2	167	40	100
Kana 2. sorti	107	33	72	31	50
Sama	163	33	109	31	75
„	216	33	145	31	100
Kanapoeg	114	37	72	31	50
Sama	173	37	109	31	75
„	230	37	145	31	100
Hani	134	38	83	40	50
Sama	202	38	125	40	75
„	269	38	167	40	100
„	403	38	250	40	150

[1] 12 g ja 20 g — küljekontide kaal.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)
Part	131	41	77	35	50
Sama	195	41	115	35	75
„	261	41	154	35	100
„	392	41	231	35	150
Kalkun	106	36	68	27	50
Sama	161	36	103	27	75
„	214	36	137	27	100
„	320	36	205	27	150
Laanepüü ja põldpüü e. nurmkana (tk.)	1/2	34[1]	1/2	25	1/2[2]
Sama	1	34[1]	1	25	1[3]
Rabapüü e. rabakana (tk.)	1/2	36[1]	1/2	28	1/2[2]
Sama	1	36[1]	1	28	1[3]
Teder (tk.)	1/6	36[1]	1/6	28	1/6[4]
Sama	1/4	36[1]	1/4	28	1/4[5]
„	1/3	36[1]	1/3	28	1/3[6]
Mõtus (tk.)	1/6	42[1]	1/6	28	1/6[7]
Sama	1/4	42[1]	1/4	28	1/4[8]
„	1/3	42[1]	1/3	28	1/3[9]
Kodu- või metsjänes	84	20[10]	67	25	50
Sama	125	20[10]	100	25	75
„	166	20[10]	133	25	100
„	250	20[10]	200	25	150
Vorst	57	2	56	10	50
Sama	86	2	84	10	75
„	113	2	111	10	100
Sardellid	54,4	0,7[11]	54	8	50
Sama	82,6	0,7[11]	82	8	75
„	108,8	0,7[11]	108	8	100
Sardellid, tükeldatud pikuti	59,4	0,7[11]	59	15	50
Sama	89,6	0,7[11]	89	15	75
„	118,7	0,7[11]	118	15	100
Viinivorstid	56,1	0,2	56	10	50
Sama	84,2	0,2	84	10	75
„	111,2	0,2	111	10	100

[1] Jäätmed on näidatud sulgedest puhastatud metslinnu kohta.
[2] Portsjonis 1/2 tk., kaal 80—85 g.
[3] Portsjonis 1 tk., kaal 160—170 g.
[4] Portsjonis 1/6 tk., kaal 80—85 g.
[5] Portsjonis 1/4 tk., kaal 120—130 g.
[6] Portsjonis 1/3 tk., kaal 150—170 g.
[7] Portsjonis 1/6 tk., kaal 120—125 g.
[8] Portsjonis 1/4 tk., kaal 190—200 g.
[9] Portsjonis 1/3 tk., kaal 250—260 g.
[10] Jäätmed kopsu, südame, maksa, neerude ja tagumiste käppade arvel.
[11] Jäätmed vorstiotsade ja nööri arvel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote väljaandvus (g)	Toiduained paneerimiseks: jahu	munad	kuivikud
Praetud paneeritud lihatooted.									
Rumsteek	118	26	87	103	27	75	—	4	12
Sama	157	26	116	137	27	100	—	6	15
„	193	26	143	171	27	125	—	8	20
„	230	26	170	205	27	150	—	10	25
Vasardatud vasikakotlet (selg)	124	30	87+20[1]	103+20[1]	27	75+20[1]	—	4	12
Sama	166	30	116+20[1]	137+20[1]	27	100+20[1]	—	6	15
„	204	30	143+20[1]	171+20[1]	27	125+20[1]	—	8	20
„	243	30	170+20[1]	205+20[1]	27	150+20[1]	—	10	25
Vasardatud lambakotlet	126	28	91+12[1]	107+12[1]	30	75+12[1]	—	4	12
Sama	169	28	122+12[1]	143+12[1]	30	100+12[1]	—	6	15
„	210	28	151+12[1]	179+12[1]	30	125+12[1]	—	8	20
„	249	28	179+12[1]	214+12[1]	30	150+12[1]	—	10	25
Vasardatud seakotlet (selg)	102	15	87+20[1]	103+20[1]	27	75+20[1]	—	4	12
Sama	136	15	116+20[1]	137+20[1]	27	100+20[1]	—	6	15
„	168	15	143+20[1]	171+20[1]	27	125+20[1]	—	8	20
„	200	15	170+20[1]	205+20[1]	27	150+20[1]	—	10	25
Seašnitsel	67	15	57	68	27	50	—	3	8
Sama	102	15	87	103	27	75	—	4	12
„	136	15	116	137	27	100	—	6	15
„	168	15	143	171	27	125	—	8	20
„	200	15	170	205	27	150	—	10	25
Vasikašnitsel	81	30	57	68	27	50	—	3	8
Sama	124	30	87	103	27	75	—	4	12
„	166	30	116	137	27	100	—	6	15
„	204	30	143	171	27	125	—	8	20
„	243	30	170	205	27	150	—	10	25
Maks	67	7	62	65	23	50	3	—	—
Sama	99	7	92	97	23	75	5	—	—
„	133	7	124	130	23	100	6	—	—
„	166	7	154	162	23	125	8	—	—
Praetud ajud	78	13+25[2]	51	54	8	50	3	—	—
Sama	120	13+25[2]	78	82	8	75	4	—	—
„	160	13+25[2]	104	109	8	100	5	—	—
„	198	13+25[2]	129	136	8	125	7	—	—

[1] 20 g ja 12 g — küljekontide kaal.
[2] 13% — jäätmed külmtöötlemisel, 25% — kaod keetmisel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote väljaandvus (g)	Toiduained paneerimiseks		
							jahu	munad	kuivikud
Praetud vasikaneerud, tervelt	59	2	58	71	30	50	—	5[1]	8
Sama	89	2	87	107	30	75	—	8[1]	12
„	119	2	117	143	30	100	—	10[1]	16
„	178	2	174	214	30	150	—	15[1]	25
Kanafileekotlet	173	60	69	85	12	75	—	6	10
Sama	235	60	94	114	12	100	—	8	12
Metslinnufileekotlet	182	62	69	85	12	75	—	6	10
Sama	247	62	94	114	12	100	—	8	12
Rasvas küpsetatud vasikakülg-rind (frit.)	99	30+36[2]	44	56	10	50	2	2	8
Sama	146	30+36[2]	65	83	10	75	3	3	12
„	197	30+36[2]	88	111	10	100	4	4	15
„	243	30+36[2]	109	139	10	125	5	5	20
Rasvas küpsetatud lambakülg-rind (frit.)	96	28+36[2]	44	56	10	50	2	2	8
Sama	142	28+36[2]	65	83	10	75	3	3	12
„	192	28+36[2]	88	111	10	100	4	4	15
„	236	28+36[2]	109	139	10	125	5	5	20
Rasvas küpsetatud vasika- või seajalad (frit.)	128	50+31[3]	44	56	10	50	2	2	8
Sama	188	50+31[3]	65	83	10	75	3	3	12
„	256	50+31[3]	88	111	10	100	4	4	15
„	316	50+31[3]	109	139	10	125	5	5	20
Rasvas küpsetatud kanapoeg	89	37+25[4]	42	54	8	50	2	2	8
Sama	135	37+25[4]	64	82	8	75	3	3	12
„	183	37+25[4]	86	109	8	100	4	4	15
„	224	37+25[4]	106	136	8	125	5	5	20
Rasvas küpsetatud ajud (frit.)	63	13+25[5]	41	54	8	50	3	3	7
Sama	98	13+25[5]	64	82	8	75	4	4	10
„	125	13+25[5]	82	109	8	100	6	6	15
„	194	13+25[5]	127	163	8	150	8	8	20

[1] Või.
[2] 30% ja 28% — jäätmed külmtöötlemisel, 36% — kaod keetmisel.
[3] 50% — jäätmed külmtöötlemisel, 31% — kaod keetmisel.
[4] 37% — jäätmed külmtöötlemisel, 25% — kaod keetmisel.
[5] 13% — jäätmed külmtöötlemisel, 25% — kaod keetmisel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote väljaandvus (g)	Toiduained paneerimiseks			
							sai [1]	vesi või piim	kuivikud	või
									munad	
Hakklihatooted.										
Hakk-kotlet	50	26	37	62	19	50	9	11	5	— —
Sama	75	26	56	93	19	75	14	17	6	— —
„	100	26	74	124	19	100	18	22	10	— —
„	150	26	111	185	19	150	27	33	14	— —
Hakkšnitsel	50	26	37	63	20	50	9	11	6	— —
Sama	75	26	56	94	20	75	14	17	7	— —
„	100	26	74	125	20	100	18	22	11	— —
„	150	26	111	188	20	150	27	33	17	— —
Hakklihapallid (tefteli) [2]	50	26	37	—	15	—	—	—	—	— —
Sama	75	26	56	—	15	—	—	—	—	— —
„	100	26	74	—	15	—	—	—	—	— —
„	150	26	111	—	15	—	—	—	—	— —
Hakkliharull (pikkpoiss, rulett) [2]	50	26	37	—	12	—	—	—	—	— —
Sama	75	26	56	—	12	—	—	—	—	— —
„	100	26	74	—	12	—	—	—	—	— —
„	150	26	111	—	12	—	—	—	—	— —
Täidetud hakkliharullid (zrazõ) [2]	50	26	37	—	15	—	—	—	—	— —
Sama	75	26	56	—	15	—	—	—	—	— —
„	100	26	74	—	15	—	—	—	—	— —
„	150	26	111	—	15	—	—	—	—	— —
Lambahakk-kotlet	51	28	37	62	19	50	9	11	5	— —
Sama	78	28	56	93	19	75	14	17	6	— —
„	103	28	74	124	19	100	18	22	10	— —
„	154	28	111	185	19	150	27	33	14	— —
Seahakk-kotlet	44	15	37	62	19	50	9	11	5	— —
Sama	66	15	56	93	19	75	14	17	6	— —
„	87	15	74	124	19	100	18	22	10	— —
„	131	15	111	185	19	150	27	33	14	— —

[1] Sai on ette nähtud 72%-line.

[2] Hakklihapallide, hakkliharulli (pikkpoisi, ruleti) ja väikeste täidetud hakkliharullide väljaandvus on näidatud roogade koostisnormide osas.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote väljaandvus (g)	Toiduained paneerimiseks: sai [1]	vesi	või	piim	kuivikud	munad	jahu
Vasikahakk-kotlet	53	30	37	62	19	50	9	11	5	—	—		
Sama	80	30	56	93	19	75	14	17	6	—	—		
„	106	30	74	124	19	100	18	22	10	—	—		
„	159	30	111	185	19	150	27	33	14	—	—		
Kanahakk-kotlet	93	60	37	63	20	50	9	11	5	3	2		
Sama	140	60	56	94	20	75	14	17	6	4	2		
„	185	60	74	125	20	100	18	22	10	4	3		
„	278	60	111	188	20	150	27	33	14	6	4		
Metslinnuhakk-kotlet	97	62	37	63	20	50	9	11	5	3	2		
Sama	147	62	56	94	20	75	14	17	6	4	2		
„	195	62	74	125	20	100	18	22	10	4	3		
„	292	62	111	188	20	150	27	33	14	6	4		

Kaonormid liharoogade kuumtöötlemisel (%).

Praetud vasikarind täidisega [2]	12
Praetud lambarind täidisega	12
Neerud, sink ja seened kastmes	15
Kartuli- ja lihavormiroog	15
Kartuli- ja kopsuvormiroog	15
Makaroni- ja lihavormiroog	15
Makaroni- ja kopsuvormiroog	15
Makaroni- ja lihavormiroog (babka)	25
Kabatšokk lihatäidisega	10
Baklažaanid lihatäidisega	10
Tomatid lihatäidisega	10
Kapsarullid liha- ja riisitäidisega	10
Veiseliha, sibulakaste	10
Soljanka mitmesugustest lihadest ja kapsast, üle küpsetatud	20
Praetud vasikaliha piimakastmega, üle küpsetatud	12
Lambakotletid piimakastmega, üle küpsetatud	12
Liha- ja heeringavormiroog	15
Metslinnupasteet korvikujulises saias e. kalatšis	15
Muretaignast korvikesed metslinnutäidisega	22
Pannkoogid lihatäidisega	35 + 10[3]
Bitkiid hapukoorekastmes, kasakapäraselt:	
veiselihast	12
vasika „	12
sea „	12
lamba „	12
Hakk-kotletid piimakastmega, üle küpsetatud:	
veiselihast	22
vasika „	22
sea „	22
lamba „	22

[1] Sai on ettenähtud 72%-line.
[2] Täidiseks on riis ja maks, tatrapuder või makaronid.
[3] 35% kaod pannkookide valmistamisel ja praadimisel enne täidise lisamist, 10% — kaod täidisega pannkookide ülepraadimisel.

KALA.

Jäätmete ja väljaandvuse normide kindlaksmääramiseks värske ja soolakala külmtöötlemisel on aluseks praegusel ajal tarvitatavad kalade kulinaarsed külmtöötlemisviisid.

Soomustega kala jaotamine-töötlemine. Soomustest puhastatud kala jaotatakse ja töödeldakse mitmesugusel viisil, olenevalt kala suurusest ja kulinaarsest otstarbest.

Esimene jaotamis-töötlemisviis. Väike kala, mille kaal on 75—100 g, keedetakse või praetakse tervelt, kusjuures enne seda kõrvaldatakse sisikond ja lõpused, kuid pea jäetakse külge.

Kala, mille kaal on 150—200 g, võib tarvitada tervelt, sel juhul lõigatakse ära pea.

Teine jaotamis-töötlemisviis. Kala, mille kaal on kuni 1,5 kg, lõigatakse poolitamata ovaalse kujuga portsjonitükkideks n. n. sõõrikesteks. Selleks otstarbeks soomustest puhastatud kalal lõigatakse läbi pehme liha lõpuste kaare äärt mööda kuni selgrooni ja murtakse ära pea, millega koos eemaldub suur osa sisikonda. Kõhtu mitte lahates kõrvaldatakse ülejäänud sisikonna osad ning seejärel tükeldatakse kala põiki portsjonitükkideks.

Kolmas jaotamis-töötlemisviis. Kala, mis kaalub rohkem kui 1,5 kg, ennem poolitatakse ja alles siis tükeldatakse portsjonitükkideks. Selleks lahatakse kõht peast kuni päraavauseni ja nagu eelmise viisi juures, lõigatakse läbi pehme liha pea juures ning eemaldatakse pea koos sisikonnaga. Sisikonnast puhastatud kala poolitatakse; selleks lõigatakse läbi pehme liha pikuti selga kuni küljeluudeni ja lõigatakse kala piki selgroogu pooleks. Saadakse kaks poolt, millest üks on selgrooga ja küljeluudega, teine pool ainult küljeluudega. Mõlemad pooled lõigatakse põiki portsjonitükkideks.

Neljas jaotamis-töötlemisviis. Hautamiseks ja praadimiseks kasutatav kala töödeldakse nahaga ja küljeluudega fileeks ja fileeks (puhas pehme liha) nahaga ja nahata.

Jaotamisel nahaga ja küljeluudega fileeks tuleb sisikonnast puhastatud ja pestud kalal pikuti suunas läbi lõigata pehme liha mõlemalt poolt seljauimi kuni küljeluudeni. Seejärel lõigatakse selgroo küljest lahti üks filee ning siis teine filee. Juhul, kui kala jaotatakse nahaga fileeks, toimitakse, nagu on kirjeldatud eespool, kuid täiendavalt lõigatakse fileelt küljeluud.

Nahata filee saamiseks jäetakse kala soomustest puhastamata, poolitatakse, lõigatakse fileelt luud ja seejärel nahalt pehme liha. Saadud filee lõigatakse portsjonitükkideks. Nahata fileed kasutatakse ka hakklihamassi valmistamiseks.

Soomusteta kala töötlemine. Lutsul, angerjal ja navaagal eemaldatakse nahk; sägal eemaldatakse nahk ainult siis, kui temast valmistatakse hakklihamassi.

Selleks, et eemaldada nahka lutsult, angerjalt ja sägalt, lõigatakse nahk pea juures ringikujuliselt läbi ja eraldades naha sõrmedega lihalt, tõmmatakse see tervena kogu kalalt, seejärel lahatakse kõht, eraldatakse pea ja kõrvaldatakse sisikond ning uimed.

Navaagal lõigatakse läbi nahk kogu seljapikkuses ja lõigatakse ära alumine lõualuu ühes kõrialusega; nahk eemaldatakse pea poolt alates ning tõmmatakse välja uimed. Kõhtu mitte lahates kõrvaldatakse sisikond alumise lõualuu eemaldamisel tekkinud avause kaudu, mari jäetakse kõhukoopasse.

Väikest navaagat töödeldakse samal viisil, ainult naha eemaldamine pole vajalik.

Tuuraliste kalade jaotamine-töötlemine. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile kaubastatakse tuuraliste liiki kuuluvad kalad sisikonnata ja suuremad kalad ka peata, välja arvatud marjata ja niisata (viljatud) kalad ja sterlett.

Beluuga, sevrjuuga ja tuurakala (osetrina) töötlemine koosneb järgmistest tehinguist: pea äralõikamine, seljal olevate luuplaatide eemaldamine, poolitamine, pikuti selgroogu mineva nn. seljakeeliku eemaldamine ja kupatamine.

Kalapooltel, milledel nahk on alles jäetud ja mis on ette nähtud praadimiseks või hautamiseks tervelt või tükeldatuna portsjonitükkideks, tuleb enne nende kupatamist ära lõigata selgroo- ja roidekõhrad.

Portsjonitükid, mis on ette nähtud nahata, töödeldakse järgmiselt: kalapool puhastatakse kõhrast, lõigatakse pehme liha terve kihina nahalt ja tükeldatakse portsjonitükkideks.

Sterleti töötlemine on järgmine: kõrvaldatakse luuplaadid, lahatakse kõht, eemaldatakse sisikond, tõmmatakse välja seljakeelik ja eemaldatakse lõpused.

Sterletti kasutatakse tervelt kui ka portsjonitükkidena.

Sterletil, mis on ette nähtud tervelt hautamiseks, lõigatakse selja luuplaadid ära pärast kuumtöötlemist, aga sterletil, mis on ette nähtud praadimiseks, lõigatakse need ära enne kuumtöötlemist.

Portsjonitükkide saamiseks tuleb sisikonnast puhastatud sterlett poolitada ja lõigata põiki tükkideks.

Soolakala leotamine ja jaotamine-töötlemine. Soolakala on otstarbekohane kasutada keedetult, selleks tuleb teda leotada kuni kala soolasisaldus langeb 5%-le.

Soolakala leotatakse järgmisel viisil: kalad asetatakse paisumiseks üheks tunniks külma vette, siis puhastatakse soomustest,

lahatakse kõht, eraldatakse pea, kõrvaldatakse sisikond ja lõigatakse ära uimed ning uhutakse.

Uhutud kala tükeldatakse portsjonitükkideks ja valatakse üle puhta külma veega (vee temperatuur mitte kõrgem kui 12°), arvestusega 2 l vett 1 kg kala kohta.

Kalad, millede soolasisaldus on 10% kuni 14% ja rohkem, leotatakse 12 tundi. Vett tuleb vahetada 1, 2, 3 ja 6 tunni järel, arvates leotamise algusest.

Soojal aastaajal on vaja vee vahetust ja vee temperatuuri eriti hoolega jälgida. Vee jahutamiseks võib kasutada jääd.

Soolakala, nagu värske kalagi, tükeldatakse portsjonitükkideks kala poolitamata (sõõrikesed), või ka poolitatult (üks pool on selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega) või fileeritakse kala (pehme liha), mis samuti tükeldatakse portsjonitükkideks.

Leotatud soolakala peab kohe üle andma kuumtöötlemisele.

JÄÄTMETE NORMID VÄRSKE KALA KÜLMTÖÖTLEMISEL JA NETOKAALU BRUTOKAALUKS ÜMBERARVUTAMISE KOEFITSIENDID OLENEVALT KALA LIIGIST, SUURUSEST JA KULINAARSEST KÜLMTÖÖTLEMISVIISIST.

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)[1]
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Koha, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	37	1,59	35	1,54	33	1,49	12
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	47	1,89	45	1,82	43	1,76	22
Koha, filee nahata (pehme liha)	52	2,08	50	2,00	49	1,96	32
Latikas, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	40	1,67	37	1,59	31	1,45	10

[1] Kasulikkude jäätmete protsent on näidatud keskmine kõigi suuruste kohta. Kasulikkude jäätmete hulka kuuluvad lõpusteta pead, uimed, selgrood, küljeluud ja soomused.

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Latikas, filee nahaga ja küljeluudega	50	2,00	45	1,82	47	1,70	20
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	32	1,47	43	1,75	—	—	32
Latikas, filee nahaga (pehme liha)	58	2,38	50	2,00	49	1,96	31
Karpkala (sazan), filee nahaga (pehme liha)	50	2,00	50	2,00	—	—	32
Peegelkarp, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	—	—	40	1,67	—	—	10
Peegelkarp, filee nahaga (pehme liha)	—	—	55	2,22	—	—	30
Koger, peaga, poolitamata (terve)	—	—	20	1,25	—	—	—
Linask, peaga (terve) .	—	—	20	1,25	—	—	—
Vobla (kaspia särg), peaga, poolitamata (terve)	—	—	20	1,25	—	—	—
Vobla (kaspia särg), peata, poolitamata . .	—	—	35	1,54	—	—	12
Kutum, — poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	—	—	40	1,67	—	—	10
Tõugjas (žereh), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	—	—	36	1,56	—	—	11

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Säinas, poolitamata, tükkidena	—	—	36	1,56	—	—	12
Noakala e. kitsesäinas (tšehhon), poolitamata, tükkidena	—	—	35	1,54	—	—	—
Hiidlest (paltus), poolitamata, tükkidena	—	—	35	1,54	—	—	—
Juustulest (sõrok)	—	—	34	1,51	—	—	—
Põžjan, poolitamata, tükkidena	—	—	30	1,43	—	—	—
Abakala (sapa), poolitamata, tükkidena	—	—	35	1,54	—	—	—
Rääbis, peaga (terve)	—	—	14	1,16	—	—	—
Stavriid	—	—	35	1,54	—	—	—
Zmariid	—	—	30	1,43	—	—	—
Kefaal (meriärn)	—	—	32	1,47	—	—	—
Skumbria	—	—	29	1,41	—	—	—
Vimb	—	—	33	1,49	—	—	—
Sultanka	—	—	34	1,51	—	—	—
Räim, peata, poolitamata	—	—	30	1,43	—	—	—
Räim, peaga, poolitamata (terve)	—	—	15	1,18	—	—	—
Heeringas, peata, poolitamata	—	—	35	1,54	—	—	—
Heeringas, peaga, poolitamata (terve)	—	—	20	1,25	—	—	—
Haug, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool šelgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	30	1,43	30	1,43	35	1,54	12
Haug, filee nahaga ja küljeluudega	40	1,67	40	1,67	45	1,82	22
Haug, filee nahaga (pehme liha)	43	1,75	48	1,92	53	2,13	26
Haug, filee nahata (pehme liha)	48	1,92	54	2,17	57	2,33	33

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Säga, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	32	1,47	35	1,54	35	1,54	16
Säga, filee nahaga ja küljeluudega	40	1,67	43	1,76	43	1,76	24
Säga, filee nahaga (pehme liha)	45	1,82	47	1,89	49	1,96	25
Säga, filee nahata (pehme liha)	50	2,00	52	2,08	54	2,17	30
Tursk (peaga), filee nahata (pehme liha) .	40	1,67	44	1,79	49	1,96	31
Tursk (peata), filee nahata (pehme liha) .	22	1,28	23	1,30	26	1,35	14
Tursk (peata), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	9	1,10	10	1,11	11	1,12	—
Tursk (peata), filee nahaga ja küljeluudega .	18	1,22	20	1,25	—	—	—
Koha, latikas, säga ja tursk, filee, pressitud	—	—	12	1,14	—	—	—
Luts, poolitamata, nahata, tükkidena	46	1,85	50	2,00	50	2,00	26
Luts, filee nahata (pehme liha)	—	—	66	2,94	—	—	—
Navaaga, nahata, luudega, peaga, marjaga	—	—	30	1,43	—	—	—
Navaaga, filee nahata (pehme liha)	—	—	45	1,82	—	—	—
Meritint, luudega ja peaga (terve)	—	—	15	1,18	—	—	—
Meritint, luudega ja peata	—	—	30	1,43	—	—	—
Lest, poolitamata, tükkidena	—	—	35	1,54	—	—	—
Siig, poolitamata, tükkidena	—	—	30	1,43	—	—	10
Siig, filee nahata (pehme liha)	42	1,72	47	1,89	54	2,17	27

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Muksun, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . .	—	—	26	1,35	—	—	15
Muksun, filee nahaga ja küljeluudega	—	—	35	1,54	—	—	—
Muksun, filee nahaga (pehme liha)	42	1,72	46	1,85	55	2,22	27
Gorbuša, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	—	—	31	1,45	—	—	—
Gorbuša, filee nahata (pehme liha)	—	—	44	1,79	—	—	—
Iherus (taimen), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	—	—	31	1,45	—	—	—
Iherus (taimen), filee nahaga ja küljeluudega .	—	—	39	1,64	—	—	—
Iherus (taimen), filee nahaga (pehme liha) .	—	—	43	1,75	—	—	—
Tšavõõtša, poolitamata, tükkidena	—	—	31	1,45	—	—	—
Omul, poolitamata, tükkidena	—	—	31	1,45	—	—	—
Meriahven (sisikonnata), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	27	1,37	27	1,37	30	1,43	15
Meriahven (sisikonnata), filee nahaga ja küljeluudega	35	1,54	36	1,56	40	1,67	25
Meriahven (sisikonnata), filee nahaga (pehme liha)	40	1,67	42	1,72	47	1,89	30

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Meriahven (sisikonnaga), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja külje-luudega, teine ainult külje-luudega	32	1,47	34	1,51	35	1,54	15
Meriahven (sisikonnaga), filee nahaga ja külje-luudega	40	1,67	42	1,72	47	1,89	30
Meriahven (sisikonnaga), filee nahaga (pehme liha)	45	1,82	49	1,96	50	2,00	30
Kiisk, peaga (terve) . .	—	—	25	1,33	—	—	—
Angerjas, peata, nahata, luudega	—	—	25	1,33	—	—	7
Lõhi, poolitatult — üks pool selgrooga ja külje-luudega, teine ainult külje-luudega	26	1,35	31	1,45	—	—	15
Lõhi, filee nahaga ja külje-luudega	34	1,51	39	1,64	—	—	23
Lõhi, filee nahata (pehme liha)	43	1,75	44	1,79	—	—	28
Belorõbitsa e. valgelõhi, poolitatult — üks pool selgrooga ja külje-luudega, teine ainult külje-luudega	26	1,35	31	1,45	—	—	15
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahaga ja külje-luudega	34	1,51	39	1,64	—	—	23
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahata (pehme liha)	43	1,75	44	1,79	—	—	28
Nelma, poolitatult — üks külg selgrooga ja külje-luudega, teine ainult külje-luudega	26	1,35	31	1,45	—	—	15
Nelma, filee nahaga ja külje-luudega	34	1,51	39	1,64	—	—	23
Nelma, filee nahata (pehme liha)	43	1,75	44	1,79	—	—	28

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Pardkala e. poislane (usatš), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	26	1,35	31	1,45	—	—	15
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahaga ja küljeluudega	34	1,51	39	1,64	—	—	23
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahata (pehme liha)	43	1,75	44	1,79	—	—	28
Forell, poolitamata, tükkidena	26	1,35	31	1,45	—	—	15
Forell, peaga (terve) . .	—	—	—	—	20	1,25	—
Forell, filee nahata (pehme liha)	43	1,75	44	1,79	—	—	28
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . .	26	1,35	31	1,45	—	—	15
Keta, filee nahaga ja küljeluudega	34	1,51	39	1,64	—	—	23
Keta, filee nahata (pehme liha)	43	1,75	44	1,79	—	—	28
Tuurakala (osetrina, peaga), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga (kupatatud), keetmiseks .	31	1,45	33	1,49	34	1,51	20
Tuurakala (osetrina, peata), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga (kupatatud) keetmiseks .	18	1,22	20	1,25	21	1,27	6
Tuurakala (osetrina, peaga), selgrooga pooled nahaga, kõhrata (kupatatud), väheses vedelikus keetmiseks või aurutamiseks ja praadimiseks	34	1,51	36	1,56	37	1,59	23

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Tuurakala (osetrina, peata), selgrooga pooled nahaga, kõhrata (kupatatud), väheses vedelikus keetmiseks või aurutamiseks ja praadimiseks	21	1,27	23	1,30	24	1,32	9
Tuurakala (osetrina, peaga), filee kõhrata ja nahata (kupatamata) .	34	1,51	36	1,56	37	1,59	28
Tuurakala (osetrina, peata), filee kõhrata ja nahata (kupatamata) .	21	1,27	23	1,30	24	1,32	14
Sevrjuuga (peaga), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga (kupatatud), keetmiseks	31	1,45	34	1,51	35	1,54	20
Sevrjuuga (peata), selgrooga pooled, nahaga ja kõhraga (kupatatud), keetmiseks	18	1,22	20	1,25	21	1,27	6
Sevrjuuga (peaga), selgrooga pooled nahaga, kõhrata (kupatatud), väheses vedelikus keetmiseks või aurutamiseks ja praadimiseks . . .	34	1,51	36	1,56	37	1,59	23
Sevrjuuga (peata), selgrooga pooled nahaga, kõhrata (kupatatud), väheses vedelikus keetmiseks või aurutamiseks ja praadimiseks . . .	21	1,27	23	1,30	24	1,32	9
Sevrjuuga (peaga), filee kõhrata ja nahata (kupatamata)	34	1,51	36	1,56	37	1,59	23
Sevrjuuga (peata), filee kõhrata ja nahata (kupatamata)	21	1,32	23	1,35	24	1,32	9
Beluuga (peaga), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga (kupatatud), keetmiseks	34	1,59	36	1,64	—	—	20

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Beluuga (peata), selgrooga pooled, nahaga ja kõhraga (kupatatud), keetmiseks	21	1,27	23	1,30	—	—	6
Beluuga (peaga), selgrooga pooled, nahaga, kõhrata (kupatatud), väheses vedelikus keetmiseks või aurutamiseks ja praadimiseks . . .	37	1,51	39	1,56	—	—	23
Beluuga (peata), selgrooga pooled kõhrata, nahaga (kupatatud), väheses vedelikus keetmiseks või aurutamiseks .	24	1,27	26	1,30	—	—	9
Beluuga (peaga), filee kõhrata ja nahata (kupatamata)	34	1,51	36	1,56	—	—	28
Beluuga (peata), filee nahata ja kõhrata (kupatamata)	21	1,27	23	1,30	—	—	14
Sterlett, terve kala . . .	—	—	22	1,28	—	—	—
Sterlett, portsjonitükid .	—	—	42	1,72	—	—	14
Tuurakala (osetrina), pea, lõpusteta	—	—	20	1,25	—	—	—

JÄÄTMETE NORMID SOOLAKALA KÜLMTÖÖTLEMISEL JA NETOKAALU BRUTOKAALUKS ÜMBERARVUTAMISE KOEFITSIENDID OLENEVALT KALA LIIGIST, SUURUSEST JA KULINAARSEST KÜLMTÖÖTLEMISVIISIST.

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks tooteks (%)[1]
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Koha, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . .	26	1,35	—	—	—	—	18
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	36	1,56	—	—	—	—	28
Koha, filee nahata (pehme liha)	—	—	44	1,79	—	—	38
Latikas, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	23	1,30	26	1,35	28	1,39	16
Latikas, filee nahaga ja küljeluudega	33	1,49	36	1,56	—	—	26
Haug, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	23	1,30	26	1,35	—	—	17
Haug, filee nahaga ja küljeluudega	33	1,49	36	1,56	—	—	27
Haug, filee nahata (pehme liha	—	—	46	1,85	—	—	—
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	25	1,35	28	1,39	32	1,47	21
Karpkala (sazan), filee nahaga ja küljeluudega	—	—	38	1,61	—	—	31

[1] Kasulikkude jäätmete protsent on näidatud keskmine kõigi suuruste kohta. Kasulikkude jäätmete hulka kuuluvad lõpusteta pead, uimed, selgrood, küljeluud ja soomused.

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Tursk (peaga), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	25	1,33	28	1,39	30	1,43	16
Tursk (peaga), filee nahaga ja küljeluudega . .	35	1,54	38	1,62	40	1,67	26
Tursk (peaga), filee nahata (pehme liha) . . .	40	1,67	44	1,79	49	1,96	38
Tursk (peata), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	—	—	12,5	1,14	—	—	—
Tursk (peata), filee nahaga ja küljeluudega . .	—	—	22,0	1,28	—	—	—
Tursk (peata), filee nahata (pehme liha) . . .	40	1,67	44	1,79	49	1,96	38
Tõugjas (žereh), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	23	1,30	26	1,35	28	1,39	18
Tõugjas (žereh), filee nahaga ja küljeluudega .	—	—	34	1,52	—	—	26
Muksun, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	23	1,30	26	1,35	28	1,39	15
Muksun, filee nahaga ja küljeluudega	—	—	34	1,52	—	—	23
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	—	—	20	1,25	—	—	15

Kala nimetus ja kulinaarne külmtöötlemisviis.	Suur kala		Keskmine kala		Väike kala		Kasulikud jäätmed, kõlblikud leemeks ja muudeks toodeteks (%)
	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	Jäätmed töötlemisel (%)	Ümberarvutamise koefitsient	
Keta, filee nahaga ja küljeluudega	—	—	28	1,39	—	—	23
Säga, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . .	—	—	21	1,27	—	—	17
Säga, filee nahaga ja küljeluudega	—	—	30	1,43	—	—	26
Säga, filee nahata (pehme liha)	—	—	46	1,85	—	—	32
Meriahven, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . .	27	1,37	30	1,43	31	1,45	18
Meriahven, filee nahaga (pehme liha)	—	—	43	1,75	—	—	—
Meriahven, filee nahaga ja küljeluudega . . .	—	—	40	1,67	—	—	28
Vobla (kaspia särg), peaga ja luudega . .	—	—	15	1,18	—	—	—
Vobla (kaspia särg), peata, luudega . . .	—	—	30	1,43	—	—	—
Räim, peaga ja luudega .	—	—	15	1,18	—	—	—
Räim, peata, luudega .	—	—	30	1,43	—	—	—
Tuurakala (osetrina, peaga), puhas pehme liha .	—	—	37	1,59	—	—	24
Sevrjuuga (peaga), puhas pehme liha	—	—	37	1,59	—	—	24
Beluuga (peata), puhas pehme liha	—	—	22	1,28	—	—	14
Luts, poolitamata, nahata, tükkidena	30	1,43	32	1,47	33	1,49	16
Luts, filee nahata (pehme liha)	—	—	50	2,00	—	—	—
Lest, poolitamata, tükkidena	—	—	35	1,54	—	—	—

KAONORMID KUUMTÖÖTLEMISEL JA VALMISTOODETE VÄLJAANDVUSEL.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Keedetud kala (värske).					
Koha, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	97	35	63	20	50
Sama	145	35	94	20	75
„	192	35	125	20	100
„	240	35	156	20	125
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	115	45	63	20	50
Sama	171	45	94	20	75
„	227	45	125	20	100
„	284	45	156	20	125
Koha, filee nahata (pehme liha)	126	50	63	20	50
Sama	188	50	94	20	75
„	250	50	125	20	100
„	312	50	156	20	125
Latikas, poolitamata, tükkidena	100	37	63	20	50
Sama	149	37	94	20	75
„	198	37	125	20	100
„	248	37	156	20	125
Latikas, filee nahaga ja küljeluudega	115	45	63	20	50
Sama	171	45	94	20	75
„	227	45	125	20	100
„	284	45	156	20	125
Koha, latikas, filee, pressitud .	72	12[1]	63	20	50
Sama	107	12[1]	94	20	75
„	142	12[1]	125	20	100
„	177	12[1]	156	20	125
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena	111	43	63	20	50
Sama	165	43	94	20	75
„	219	43	125	20	100
„	274	43	156	20	125

[1] Jäätmed lahtisulamise ja paberi arvel nahata filee valmistamisel suurenevad kuni 6%.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Peegelkarp, poolitamata, tükkidena	105	40	63	20	50
Sama	157	40	94	20	75
„	208	40	125	20	100
„	260	40	156	20	125
Linask, peaga (terve)	79	20	63	20	50
Sama	118	20	94	20	75
„	157	20	125	20	100
„	195	20	156	20	125
Vobla (kaspia särg), poolitamata	97	35	63	20	50
Sama	145	35	94	20	75
„	192	35	125	20	100
„	240	35	156	20	125
Kutum, poolitamata, tükkidena	105	40	63	20	50
Sama	157	40	94	20	75
„	208	40	125	20	100
„	260	40	156	20	125
Räim, peaga (terve)	74	15	63	20	50
Sama	111	15	94	20	75
„	147	15	125	20	100
„	184	15	156	20	125
Heeringas, peata, poolitamata	97	35	63	20	50
Sama	145	35	94	20	75
„	192	35	125	20	100
„	240	35	156	20	125
Heeringas, peaga, poolitamata	79	20	63	20	50
Sama	118	20	94	20	75
„	157	20	125	20	100
„	195	20	156	20	125
Haug, poolitamata, tükkidena	90	30	63	20	50
Sama	134	30	94	20	75
„	179	30	125	20	100
„	223	30	156	20	125
Haug, filee nahaga (pehme liha)	121	48	63	20	50
Sama	181	48	94	20	75
„	240	48	125	20	100
„	300	48	156	20	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Haug, filee nahaga ja küljeluudega	105	40	63	20	50
Sama	157	40	94	20	75
„	208	40	125	20	100
„	260	40	156	20	125
Säga, poolitamata, tükkidena	103	35	67	25	50
Sama	154	35	100	25	75
„	205	35	133	25	100
„	257	35	167	25	125
Säga, filee, pressitud . . .	76	12	67	25	50
Sama	114	12	100	25	75
„	151	12	133	25	100
„	190	12	167	25	125
Meriahven (sisikonnaga), filee nahaga (pehme liha) .	124	49	63	20	50
Sama	184	49	94	20	75
„	245	49	125	20	100
„	306	49	156	20	125
Meriahven (sisikonnata), filee nahaga (pehme liha) .	109	42	63	20	50
Sama	162	42	94	20	75
„	216	42	125	20	100
„	269	42	156	20	125
Meriahven (sisikonnaga), poolitamata, tükkidena . .	95	34	63	20	50
Sama	142	34	94	20	75
„	189	34	125	20	100
„	236	34	156	20	125
Meriahven (sisikonnata), poolitamata, tükkidena . .	86	27	63	20	50
Sama	129	27	94	20	75
„	171	27	125	20	100
„	214	27	156	20	125
Tursk (peata), poolitamata, tükkidena	68	10	61	18	50
Sama	101	10	91	18	75
„	136	10	122	18	100
„	169	10	152	18	125
Tursk, filee, pressitud . . .	69	12	61	18	50
Sama	103	12	91	18	75
„	139	12	122	18	100
„	173	12	152	18	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Tursk (peata), filee nahaga ja küljeluudega	76	20	61	18	50
Sama	114	20	91	18	75
„	153	20	122	18	100
„	190	20	152	18	125
Lest, poolitamata, tükkidena .	94	35	61	18	50
Sama	140	35	91	18	75
„	188	35	122	18	100
„	234	35	152	18	125
Siig, poolitamata, tükkidena .	90	30	63	20	50
Sama	134	30	94	20	75
„	179	30	125	20	100
„	223	30	156	20	125
Tšavõõtša, poolitamata, tükkidena	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Iherus (taimen), poolitamata, tükkidena	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Omul, poolitamata, tükkidena	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Põžjan, poolitamata, tükkidena	90	30	63	20	50
Sama	134	30	94	20	75
„	179	30	125	20	100
„	223	30	156	20	125
Muksun, poolitamata, tükkidena	85	26	63	20	50
Sama	127	26	94	20	75
„	169	26	125	20	100
„	211	26	156	20	125
Gorbuša, poolitamata, tükkidena	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Hiidlest (paltus), poolitamata, tükkidena	97	35	63	20	50
Sama	145	35	94	20	75
„	192	35	125	20	100
„	240	35	156	20	125
Lõhi, poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Belorõbitsa e. valgelõhi, poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Nelma, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Pardkala e. poislane (usatš), poolitamata, nahaga, tükkidena	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Forell, poolitamata, tükkidena	91	31	63	20	50
Sama	136	31	94	20	75
„	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	91	31	63	20	50

TARTU ÜLIKOOLI RAAMATUKOGU

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	136	31	94	20	75
Sama	181	31	125	20	100
„	226	31	156	20	125
Vimb	94	33	63	20	50
Sama	140	33	94	20	75
„	187	33	125	20	100
„	233	33	156	20	125
Tuurakala (osetrina, peaga), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga, kupatatud . . .	91	33	61	15+ 3[1]	50
Sama	136	33	91	15+ 3[1]	75
„	181	33	121	15+ 3[1]	100
„	227	33	152	15+ 3[1]	125
Tuurakala (osetrina, peata), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga, kupatatud . . .	76	20	61	15+ 3[1]	50
Sama	114	20	91	15+ 3[1]	75
„	151	20	121	15+ 3[1]	100
„	190	20	152	15+ 3[1]	125
Tuurakala (osetrina, peaga), selgrooga pooled, nahata .	97	33	65	15+10[1]	50
Sama	146	33	98	15+10[1]	75
„	196	33	131	15+10[1]	100
„	245	33	164	15+10[1]	125
Tuurakala (osetrina, peata), selgrooga pooled, nahata .	82	20	65	15+10[1]	50
Sama	123	20	98	15+10[1]	75
„	164	20	131	15+10[1]	100
„	206	20	164	15+10[1]	125
Sevrjuuga (peaga), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga, kupatatud . . .	92	34	61	15+ 3[1]	50
Sama	138	34	91	15+ 3[1]	75
„	183	34	121	15+ 3[1]	100
„	230	34	152	15+ 3[1]	125

[1] 15% — kadu keetmisel, 3% ja 10% — kadu selgrooga keedetud kalapoolte puhastamisel.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Sevrjuuga (peata), selgrooga pooled nahaga ja kõhraga, kupatatud . . .	76	20	61	15+ 3[1]	50
Sama	114	20	91	15+ 3[1]	75
„	151	20	121	15+ 3[1]	100
„	190	20	152	15+ 3[1]	125
Sevrjuuga (peaga), selgrooga pooled nahata . . .	99	34	65	15+10[1]	50
Sama	149	34	98	15+10[1]	75
„	199	34	131	15+10[1]	100
„	248	34	164	15+10[1]	125
Sevrjuuga (peata), selgrooga pooled, nahata . .	82	20	65	15+10[1]	50
Sama	123	20	98	15+10[1]	75
„	164	20	131	15+10[1]	100
„	248	20	164	15+10[1]	125
Beluuga (peaga), suurtes tükkides keetmiseks, nahaga ja kõhraga, kupatatud . . .	95	36	61	15+ 3[1]	50
Sama	142	36	91	15+ 3[1]	75
„	189	36	121	15+ 3[1]	100
„	238	36	152	15+ 3[1]	125
Beluuga (peata), suurtes tükkides keetmiseks, nahaga ja kõhraga, kupatatud . . .	79	23	61	15+ 3[1]	50
Sama	118	23	91	15+ 3[1]	75
„	157	23	121	15+ 3[1]	100
„	197	23	152	15+ 3[1]	125
Beluuga (peaga), suurtes tükkides keetmiseks, nahata .	102	36	65	15+10[1]	50
Sama	153	36	98	15+10[1]	75
„	205	36	131	15+10[1]	100
„	256	36	164	15+10[1]	125
Beluuga (peata), suurtes tükkides, nahata	85	23	65	15+10[1]	50
Sama	128	23	98	15+10[1]	75
„	170	23	131	15+10[1]	100
„	214	23	164	15+10[1]	125

[1] 15% — kadu keetmisel, 3 ja 10% — kadu selgrooga keedetud kalapoolte puhastamisel.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Keedetud kala (soolakala[1]).					
Koha, poolitamata, tükkidena	81	26	60	17	50
Sama	122	26	90	17	75
„	162	26	120	17	100
„	204	26	151	17	125
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	94	36	60	17	50
Sama	140	36	90	17	75
„	187	36	120	17	100
„	236	36	151	17	125
Koha, filee nahata (pehme liha)	107	44	60	16	50
Sama	159	44	89	16	75
„	213	44	119	16	100
„	266	44	149	16	125
Latikas, poolitamata, tükkidena	81	26	60	17	50
Sama	122	26	90	17	75
„	162	26	120	17	100
„	204	26	151	17	125
Haug, poolitamata, tükkidena	81	26	60	17	50
Sama	122	26	90	17	75
„	162	26	120	17	100
„	204	26	151	17	125
Haug, filee nahaga ja küljeluudega	94	36	60	17	50
Sama	140	36	90	17	75
„	187	36	120	17	100
„	236	36	151	17	125
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena	83	28	60	17	50
Sama	125	28	90	17	75
„	167	28	120	17	100
„	210	28	151	17	125
Karpkala (sazan), filee nahaga ja küljeluudega	97	38	60	17	50
Sama	145	38	90	17	75
„	194	38	120	17	100
„	244	38	151	17	125

[1] Jäätmed kuumtöötlemisel on näidatud leotamata kalade kohta.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Tursk (peaga), poolitamata, tükkidena	83	28	60	17	50
Sama	125	28	90	17	75
„	167	28	120	17	100
„	210	28	151	17	125
Tursk (peaga), poolitatult	78	23	60	16	50
Sama	116	23	89	16	75
„	155	23	119	16	100
„	194	23	149	16	125
Tursk (peaga), filee nahaga ja küljeluudega	97	38	60	17	50
Sama	145	38	90	17	75
„	194	38	120	17	100
„	244	38	151	17	125
Tursk (peaga), filee nahaga (pehme liha)	107	44	60	16	50
Sama	159	44	89	16	75
„	213	44	119	16	100
„	266	44	149	16	125
Tursk (peata), poolitamata, tükkidena	69	12,5	60	17	50
Sama	103	12,5	90	17	75
„	137	12,5	120	17	100
„	173	12,5	151	17	125
Tursk (peata), filee nahata ja küljeluudeta	83	28	60	17	50
Sama	125	28	90	17	75
„	167	28	120	17	100
„	210	28	151	17	125
Tõugjas (žereh), poolitamata, tükkidena	81	26	60	17	50
Sama	122	26	90	17	75
„	162	26	120	17	100
„	204	26	151	17	125
Tõugjas (žereh), filee nahaga ja küljeluudega	91	34	60	17	50
Sama	136	34	90	17	75
„	182	34	120	17	100
„	229	34	151	17	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Muksun, poolitamata, tükkidena	81	26	60	17	50
Sama	122	26	90	17	75
„	162	26	120	17	100
„	204	26	151	17	125
Muksun, filee nahaga ja küljeluudega	91	34	60	17	50
Sama	136	34	90	17	75
„	182	34	120	17	100
„	229	34	151	17	125
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	75	20	60	17	50
Sama	113	20	90	17	75
„	150	20	120	17	100
„	189	20	151	17	125
Keta, filee nahaga ja küljeluudega	83	28	60	17	50
Sama	125	28	90	17	75
„	167	28	120	17	100
„	210	28	151	17	125
Säga, poolitamata, tükkidena	76	21	60	16	50
Sama	113	21	89	16	75
„	151	21	119	16	100
„	189	21	149	16	125
Säga, filee nahaga ja küljeluudega	86	30	60	17	50
Sama	129	30	90	17	75
„	171	30	120	17	100
„	216	30	151	17	125
Meriahven, poolitamata, tükkidena	86	30	60	17	50
Sama	129	30	90	17	75
„	171	30	120	17	100
„	216	30	151	17	125
Meriahven, filee nahaga ja küljeluudega	100	40	60	17	50
Sama	150	40	90	17	75
„	200	40	120	17	100
„	252	40	151	17	125

Toiduainete nimetus.	Bruto-kaal (g)	Jäätmed külm-töötle-misel (%)	Neto-kaal (g)	Kaod kuum-töötle-misel (%)	Valmis-toodete kaal (g)
Vobla (kaspia särg), peaga ja luudega	69	15	59	15	50
Sama	104	15	88	15	75
„	139	15	118	15	100
„	173	15	147	15	125
Vobla (kaspia särg), peata ja luudega	81	30	57	12	50
Sama	121	30	85	12	75
„	163	30	114	12	100
„	203	30	142	12	125
Silk (soolaräim), peaga ja luudega	71	15	60	17	50
Sama	106	15	90	17	75
„	141	15	120	17	100
„	178	15	151	17	125
Silk (soolaräim), peata, luudega	89	30	62	19	50
Sama	133	30	93	19	75
„	176	30	123	19	100
„	220	30	154	19	125
Tuurakala (osetrina, peaga), puhas pehme liha	100	37	63	21	50
Sama	151	37	95	21	75
„	202	37	127	21	100
„	251	37	158	21	125
Sevrjuuga (peaga), puhas pehme liha	100	37	63	21	50
Sama	151	37	95	21	75
„	202	37	127	21	100
„	251	37	158	21	125
Beluuga (peata), puhas pehme liha	81	22	63	21	50
Sama	122	22	95	21	75
„	163	22	127	21	100
„	203	22	158	21	125
Lest, poolitamata, tükkidena	92	35	60	17	50
Sama	138	35	90	17	75
„	185	35	120	17	100
„	232	35	151	17	125
Kala- või taskuvähi- e. krabitangud	—	—	—	116[1]	—
Kalajahu	—	—	—	105[1]	—

[1] Keedulisa.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud kala (värske).					
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	110	45	61	18	50
Sama	166	45	91	18	75
„	224	45	122	18	100
„	276	45	152	18	125
Koha, filee nahata (pehme liha)	122	50	61	18	50
Sama	182	50	91	18	75
„	244	50	122	18	100
„	304	50	152	18	125
Latikas, filee nahaga (pehme liha)	122	50	61	18	50
Sama	182	50	91	18	75
„	244	50	122	18	100
„	304	50	152	18	125
Koha, latikas — filee, pressitud	69	12	61	18	50
Sama	103	12	91	18	75
„	139	12	122	18	100
„	173	12	152	18	125
Haug, filee nahaga (pehme liha)	117	48	61	18	50
Sama	175	48	91	18	75
„	235	48	122	18	100
„	292	48	152	18	125
Haug, filee nahata (pehme liha)	133	54	61	18	50
Sama	198	54	91	18	75
„	265	54	122	18	100
„	330	54	152	18	125
Säga, filee, nahata (pehme liha)	127	52	61	18	50
Sama	190	52	91	18	75
„	254	52	122	18	100
„	317	52	152	18	125
Säga, filee, pressitud	69	12	61	18	50
Sama	103	12	91	18	75
„	139	12	122	18	100
„	173	12	152	18	125
Karpkala, filee nahaga (pehme liha)	136	55	61	18	50
Sama	202	55	91	18	75
„	271	55	122	18	100
„	338	55	152	18	125

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Tursk (peaga), filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Tursk (peata), filee nahata (pehme liha)	79	23	61	18	50
Sama	118	23	91	18	75
„	158	23	122	18	100
„	197	23	152	18	125
Tursk, filee, pressitud . . .	69	12	61	18	50
Sama	103	12	91	18	75
„	139	12	122	18	100
„	173	12	152	18	125
Luts, filee nahata	179	66	61	18	50
Sama	268	66	91	18	75
„	359	66	122	18	100
„	447	66	152	18	125
Luts, poolitamata, nahata, tükkidena	122	50	61	18	50
Sama	182	50	91	18	75
„	244	50	122	18	100
„	304	50	152	18	125
Meritint, luudega ja peaga (terve)	72	15	61	18	50
Sama	107	15	91	18	75
„	144	15	122	18	100
„	179	15	152	18	125
Meritint, luudega, peata . .	87	30	61	18	50
Sama	130	30	91	18	75
„	174	30	122	18	100
„	217	30	152	18	125
Lest, poolitamata, tükkidena	94	35	61	18	50
Sama	140	35	91	18	75
„	188	35	122	18	100
„	234	35	152	18	125
Siig, poolitamata, tükkidena	87	30	61	18	50
Sama	130	30	91	18	75
„	174	30	122	18	100
„	217	30	152	18	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Siig, filee nahata (pehme liha)	119	47	63	20	50
Sama	177	47	94	20	75
„	236	47	125	20	100
„	294	47	156	20	125
Angerjas, peata, nahata, luudega	81	25	61	18	50
Sama	121	25	91	18	75
„	163	25	122	18	100
„	203	25	152	18	125
Lõhi, filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahaga ja küljeluudega	100	39	61	18	50
Sama	149	39	91	18	75
„	200	39	122	18	100
„	250	39	152	18	125
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Nelma, filee nahaga ja küljeluudega	100	39	61	18	50
Sama	149	39	91	18	75
„	200	39	122	18	100
„	250	39	152	18	125
Nelma, filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahaga ja küljeluudega	100	39	61	18	50
Sama	149	39	91	18	75
„	200	39	122	18	100
„	250	39	152	18	125
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Forell, poolitamata, tükkidena	90	31	61	18	50
Sama	132	31	91	18	75
„	177	31	122	18	100
„	220	31	152	18	125
Forell, filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Keta, filee nahaga ja küljeluudega	100	39	61	18	50
Sama	149	39	91	18	75
„	200	39	122	18	100
„	250	39	152	18	125
Keta, filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Hiidlest (paltus) poolitamata, tükkidena	94	35	61	18	50
Sama	140	35	91	18	75
„	188	35	122	18	100
„	234	35	152	18	125
Gorbuša, filee nahata (pehme liha)	109	44	61	18	50
Sama	163	44	91	18	75
„	218	44	122	18	100
„	271	44	152	18	125
Tuurakala (osetrina, peaga), selgrooga pooled nahaga, kõhrata, kupatatud	94	36	60	17	50
Sama	141	36	90	17	75
„	188	36	120	17	100
„	236	36	151	17	125
Tuurakala (osetrina, peata), selgrooga pooled nahaga, kõhrata, kupatatud	78	23	60	17	50
Sama	117	23	90	17	75
„	156	23	120	17	100
„	196	23	151	17	125

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Tuurakala (osetrina, peaga), portsjonitükkidena, nahata ja kõhrata, tükkidena kupatatud	108	36+13[1]	60	17	50
Sama	161	36+13[1]	90	17	75
„	216	36+13[1]	120	17	100
„	272	36+13[1]	151	17	125
Tuurakala (osetrina, peata), portsjonitükkidena, nahata ja kõhrata, tükkidena kupatatud	90	23+13[1]	60	17	50
Sama	134	23+13[1]	90	17	75
„	179	23+13[1]	120	17	100
„	226	23+13[1]	151	17	125
Sevrjuuga (peaga), selgrooga pooled nahaga, kõhrata, kupatatud	94	36	60	17	50
Sama	141	36	90	17	75
„	188	36	120	17	100
„	236	36	151	17	125
Sevrjuuga (peata), selgrooga pooled nahaga, kõhrata, kupatatud	78	23	60	17	50
Sama	117	23	90	17	75
„	156	23	120	17	100
„	196	23	151	17	125
Sevrjuuga (peaga), portsjonitükkidena, nahata ja kõhrata, tükkidena kupatatud	108	36+13[1]	60	17	50
Sama	161	36+13[1]	90	17	75
„	216	36+13[1]	120	17	100
„	272	36+13[1]	151	17	125
Sevrjuuga (peata), portsjonitükkidena, nahata ja kõhrata, tükkidena kupatatud	90	23+13[1]	60	17	50
Sama	134	23+13[1]	90	17	75
„	179	23+13[1]	120	17	100
„	226	23+13[1]	151	17	125

[1] 36% ja 23% — jäätmed külmtöötlemisel, 13% — kaod portsjonitükkide kupatamisel.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoodete kaal (g)
Beluuga (peaga), suurtes tükkides, nahaga, kõhrata, kupatatud	97	39	59	15	50
Sama	144	39	88	15	75
„	193	39	118	15	100
„	241	39	147	15	125
Beluuga (peata), suurtes tükkides, nahaga, kõhrata, kupatatud	80	26	59	15	50
Sama	119	26	88	15	75
„	160	26	118	15	100
„	198	26	147	15	125
Beluuga (peaga), portsjonitükkidena, nahata ja kõhrata, kupatatud	106	36+13[1]	59	15	50
Sama	158	36+13[1]	88	15	75
„	213	36+13[1]	118	15	100
„	264	36+13[1]	147	15	125
Beluuga (peata), portsjonitükkidena, nahata ja kõhrata, kupatatud	88	23+13[1]	59	15	50
Sama	131	23+13[1]	88	15	75
„	177	23+13[1]	118	15	100
„	219	23+13[1]	147	15	125
Sterlett, portsjonitükkidena .	109	42	63	20	50
Sama	162	42	94	20	75
„	216	42	125	20	100
„	269	42	156	20	125
Sterlett, terve kalana . . .	300	22	234	20	187
Sama	500	22	390	20	312
„	700	22	546	20	437
„	1000	22	780	20	624
„	2000	22	1560	20	1248

[1] 36% ja 23% — jäätmed külmtöötlemisel, 13% — kaod portsjonitükkide kupatamisel.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Praetud kala (värske)							
Koha, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	88	38	57	61	18	50	4
Sama	132	38	86	91	18	75	5
„	178	38	116	122	18	100	6
„	223	38	145	152	18	125	7
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	104	45	57	61	18	50	4
Sama	156	45	86	91	18	75	5
„	211	45	116	122	18	100	6
„	264	45	145	152	18	125	7
Koha, filee nahata (pehme liha)	114	50	57	61	18	50	4
Sama	172	50	86	91	18	75	5
„	232	50	116	122	18	100	6
„	290	50	145	152	18	125	7
Latikas, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	94	37	59	63	20	50	4
Sama	141	37	89	94	20	75	5
„	189	37	119	125	20	100	6
„	237	37	149	156	20	125	7
Latikas, filee nahaga ja küljeluudega	104	45	57	61	18	50	4
Sama	156	45	86	91	18	75	5
„	211	45	116	122	18	100	6
„	264	45	145	152	18	125	7
Latikas, filee nahaga (pehme liha)	114	50	57	61	18	50	4
Sama	172	50	86	91	18	75	5
„	232	50	116	122	18	100	6
„	290	50	145	152	18	125	7
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	104	43	59	63	20	50	4
Sama	156	43	89	94	20	75	5
„	209	43	119	125	20	100	6
„	261	43	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Karpkala (sazan), filee nahaga (pehme liha)	118	50	59	63	20	50	4
Sama	178	50	89	94	20	75	5
„	238	50	119	125	20	100	6
„	298	50	149	156	20	125	7
Tõugjas (žereh), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	89	36	57	61	18	50	4
Sama	134	36	86	91	18	75	5
„	181	36	116	122	18	100	6
„	227	36	145	152	18	125	7
Säinas, poolitamata, tükkidena	92	36	59	63	20	50	4
Sama	139	36	89	94	20	75	5
„	186	36	119	125	20	100	6
„	233	36	149	156	20	125	7
Noa-kala e. kitsesäinas (tšehhon), poolitamata, tükkidena . .	88	35	57	61	18	50	4
Sama	132	35	86	91	18	75	5
„	178	35	116	122	18	100	6
„	223	35	145	152	18	125	7
Hiidlest (paltus), poolitamata, tükkidena . .	88	35	57	61	18	50	4
Sama	132	35	86	91	18	75	5
„	178	35	116	122	18	100	6
„	223	35	145	152	18	125	7
Peegelkarp, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	98	40	59	63	20	50	4
Sama	148	40	89	94	20	75	5
„	198	40	119	125	20	100	6
„	248	40	149	156	20	125	7
Peegelkarp, filee (pehme liha)	131	55	59	63	20	50	4
Sama	198	55	89	94	20	75	5
„	264	55	119	125	20	100	6
„	331	55	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Koger, peaga (tervelt)	74	20	59	63	20	50	4
Sama	111	20	89	94	20	75	5
„	149	20	119	125	20	100	6
„	186	20	149	156	20	125	7
Linask, peaga (tervelt)	74	20	59	63	20	50	4
Sama	111	20	89	94	20	75	5
„	149	20	119	125	20	100	6
„	186	20	149	156	20	125	7
Juustulest (sõrok) . . .	90	34	59	63	20	50	4
Sama	135	34	89	94	20	75	5
„	180	34	119	125	20	100	6
„	226	34	149	156	20	125	7
Põžjan, poolitamata, tükkidena	84	30	59	63	20	50	4
Sama	127	30	89	94	20	75	5
„	170	30	119	125	20	100	6
„	213	30	149	156	20	125	7
Abakala (sapa), poolitamata, tükkidena . .	91	35	59	63	20	50	4
Sama	137	35	89	94	20	75	5
„	183	35	119	125	20	100	6
„	229	35	149	156	20	125	7
Rääbis, peaga (tervelt)	69	14	59	63	20	50	4
Sama	103	14	89	94	20	75	5
„	138	14	119	125	20	100	6
„	173	14	149	156	20	125	7
Stavriid	91	35	59	63	20	50	4
Sama	137	35	89	94	20	75	5
„	183	35	119	125	20	100	6
„	229	35	149	156	20	125	7
Zmariid	84	30	59	63	20	50	4
Sama	127	30	89	94	20	75	5
„	170	30	119	125	20	100	6
„	213	30	149	156	20	125	7
Kefaal (meriärn) . .	87	32	59	63	20	50	4
Sama	131	32	89	94	20	75	5
„	175	32	119	125	20	100	6
„	219	32	149	156	20	125	7
Skumbria	83	29	59	63	20	50	4
Sama	125	29	89	94	20	75	5
„	168	29	119	125	20	100	6
„	210	29	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Vimb	88	33	59	63	20	50	4
Sama	133	33	89	94	20	75	5
„	178	33	119	125	20	100	6
„	222	33	149	156	20	125	7
Sultanka	89	34	59	63	20	50	4
Sama	135	34	89	94	20	75	5
„	180	34	119	125	20	100	6
„	226	34	149	156	20	125	7
Vobla (kaspia särg, peata), poolitamata	92	35	60	64	22	50	4
Sama	140	35	91	96	22	75	5
„	188	35	122	128	22	100	6
„	235	35	153	160	22	125	7
Kutum, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	98	40	59	63	20	50	4
Sama	148	40	89	94	20	75	5
„	198	40	119	125	20	100	6
„	248	40	149	156	20	125	7
Räim, peaga, poolitamata	72	15	61	65	23	50	4
Sama	108	15	92	97	23	75	5
„	146	15	124	130	23	100	6
„	182	15	155	162	23	125	7
Heeringas, peata, poolitamata	88	35	57	61	18	50	4
Sama	132	35	86	91	18	75	5
„	178	35	116	122	18	100	6
„	223	35	145	152	18	125	7
Haug, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	81	30	57	61	18	50	4
Sama	123	30	86	91	18	75	5
„	166	30	116	122	18	100	6
„	207	30	145	152	18	125	7
Haug, filee nahaga (pehme liha)	110	48	57	61	18	50	4
Sama	165	48	86	91	18	75	5
„	223	48	116	122	18	100	6
„	279	48	145	152	18	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Haug, filee nahata (pehme liha)	124	54	57	61	18	50	4
Sama	187	54	86	91	18	75	5
„	252	54	116	122	18	100	6
„	315	54	145	152	18	125	7
Säga, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	94	35	61	65	23	50	4
Sama	142	35	92	97	23	75	5
„	191	35	124	130	23	100	6
„	238	35	155	162	23	125	7
Säga, filee nahata (pehme liha)	127	52	61	65	23	50	4
Sama	192	52	92	97	23	75	5
„	258	52	124	130	23	100	6
„	323	52	155	162	23	125	7
Säga, filee nahaga (pehme liha)	115	47	61	65	23	50	4
Sama	174	47	92	97	23	75	5
„	234	47	124	130	23	100	6
„	292	47	155	162	23	125	7
Meriahven (sisikonnaga), filee nahata (pehme liha)	116	49	59	63	20	50	4
Sama	175	49	89	94	20	75	5
„	233	49	119	125	20	100	6
„	292	49	149	156	20	125	7
Meriahven (sisikonnata), filee nahata (pehme liha)	102	42	59	63	20	50	4
Sama	153	42	89	94	20	75	5
„	205	42	119	125	20	100	6
„	257	42	149	156	20	125	7
Meriahven (sisikonnaga), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	89	34	59	63	20	50	4
Sama	135	34	89	94	20	75	5
„	180	34	119	125	20	100	6
„	226	34	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Meriahven (sisikonnata), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	81	27	59	63	20	50	4
Sama	122	27	89	94	20	75	5
„	163	27	119	125	20	100	6
„	204	27	149	156	20	125	7
Tursk (peaga), filee nahata	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	214	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Tursk (peata), filee nahata	77	23	59	63	20	50	4
Sama	116	23	89	94	20	75	5
„	155	23	119	125	20	100	6
„	194	23	149	156	20	125	7
Tursk (peata), poolitamata, tükkidena	66	10	59	63	20	50	4
Sama	99	10	89	94	20	75	5
„	132	10	119	125	20	100	6
„	166	10	149	156	20	125	7
Tursk (peata), filee nahaga ja küljeluudega	74	20	59	63	20	50	4
Sama	111	20	89	94	20	75	5
„	149	20	119	125	20	100	6
„	187	20	149	156	20	125	7
Tursk, filee, pressitud	67	12	59	63	20	50	4
Sama	101	12	89	94	20	75	5
„	135	12	119	125	20	100	6
„	169	12	149	156	20	125	7
Luts, poolitamata, nahata, tükkidena	118	50	59	63	20	50	4
Sama	178	50	89	94	20	75	5
„	238	50	119	125	20	100	6
„	298	50	149	156	20	125	7
Luts, filee nahata (pehme liha)	174	66	59	63	20	50	4
Sama	262	66	89	94	20	75	5
„	350	66	119	125	20	100	6
„	438	66	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Navaaga, nahata, luudega, peaga, marjaga .	84	30	59	63	21	50	4
Sama	129	30	90	95	21	75	5
„	173	30	121	127	21	100	6
„	216	30	151	158	21	125	7
Navaaga, filee nahata (pehme liha)	107	45	59	63	21	50	4
Sama	164	45	90	95	21	75	5
„	220	45	121	127	21	100	6
„	275	45	151	158	21	125	7
Meritint, luudega ja peaga	69	15	59	63	20	50	4
Sama	105	15	89	94	20	75	5
„	140	15	119	125	20	100	6
„	175	15	149	156	20	125	7
Meritint, luudega, peata .	84	30	59	63	20	50	4
Sama	127	30	89	94	20	75	5
„	170	30	119	125	20	100	6
„	213	30	149	156	20	125	7
Muksun, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	80	26	59	63	21	50	4
Sama	122	26	90	95	21	75	5
„	164	26	121	127	21	100	6
„	204	26	151	158	21	125	7
Lest, poolitamata, tükkidena	91	35	59	63	20	50	4
Sama	137	35	89	94	20	75	5
„	183	35	119	125	20	100	6
„	229	35	149	156	20	125	7
Siig, poolitamata, tükkidena	81	30	57	61	18	50	4
Sama	123	30	86	91	18	75	5
„	166	30	116	122	18	100	6
„	207	30	145	152	18	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Siig, filee nahaga (pehme liha)	108	47	57	61	18	50	4
Sama	162	47	86	91	18	75	5
„	219	47	116	122	18	100	6
„	274	47	145	152	18	125	7
Kiisk, peaga	79	25	59	63	20	50	4
Sama	119	25	89	94	20	75	5
„	159	25	119	125	20	100	6
„	199	25	149	156	20	125	7
Angerjas, peata, nahata, luudega	79	25	59	63	20	50	4
Sama	119	25	89	94	20	75	5
„	159	25	119	125	20	100	6
„	199	25	149	156	20	125	7
Lõhi, filee nahaga ja küljeluudega	97	39	59	63	20	50	4
Sama	146	39	89	94	20	75	5
„	195	39	119	125	20	100	6
„	244	39	149	156	20	125	7
Lõhi, filee nahata (pehme liha) . . .	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahaga ja küljeluudega	97	39	59	63	20	50	4
Sama	146	39	89	94	20	75	5
„	195	39	119	125	20	100	6
„	244	39	149	156	20	125	7
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahata (pehme liha)	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Nelma, filee nahaga ja küljeluudega	97	39	59	63	20	50	4
Sama	146	39	89	94	20	75	5
„	195	39	119	125	20	100	6
„	244	39	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g)
							jahu
Nelma, filee nahata (pehme liha)	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahaga ja küljeluudega . . .	97	39	59	63	20	50	4
Sama	146	39	89	94	20	75	5
„	195	39	119	125	20	100	6
„	244	39	149	156	20	125	7
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahata (pehme liha) . . .	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Forell, poolitamata, tükkidena	86	31	59	63	20	50	4
Sama	129	31	89	94	20	75	5
„	172	31	119	125	20	100	6
„	216	31	149	156	20	125	7
Forell, filee nahata (pehme liha) . . .	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega .	86	31	59	63	20	50	4
Sama	129	31	89	94	20	75	5
„	172	31	119	125	20	100	6
„	216	31	149	156	20	125	7
Keta, filee nahata (pehme liha)	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Gorbuša, filee nahata (pehme liha)	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Tšavõõtša, filee nahata (pehme liha)	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Iherus (taimen), filee nahata (pehme liha) .	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Omul, filee nahata (pehme liha)	105	44	59	63	20	50	4
Sama	159	44	89	94	20	75	5
„	213	44	119	125	20	100	6
„	266	44	149	156	20	125	7
Tuurakala (osetrina, peaga), praetud selgrooga pooled, nahaga, kõhrata (kupatatud) .	91	36	58	—	14	50	—
Sama	136	36	87	—	14	75	—
„	181	36	116	—	14	100	—
„	266	36	145	—	14	125	—
Tuurakala (osetrina, peata), praetud selgrooga pooled, nahaga, kõhrata (kupatatud) .	75	23	58	—	14	50	—
Sama	113	23	87	—	14	75	—
„	150	23	116	—	14	100	—
„	188	23	145	—	14	125	—
Sevrjuuga (peaga), praetud selgrooga pooled, nahaga, kõhrata (kupatatud)	91	36	58	—	14	50	—
Sama	136	36	87	—	14	75	—
„	181	36	116	—	14	100	—
„	226	36	145	—	14	125	—

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Sevrjuuga (peata), praetud selgrooga pooled, nahaga, kõhrata (kupatatud)	75	23	58	—	14	50	—
Sama	113	23	87	—	14	75	—
„	150	23	116	—	14	100	—
„	188	23	145	—	14	125	—
Beluuga (peaga), praetud suurtes tükkides, nahaga, kõhrata (kupatatud)	95	39	58	—	14	50	—
Sama	143	39	87	—	14	75	—
„	190	39	116	—	14	100	—
„	238	39	145	—	14	125	—
Beluuga (peata) praetud suurtes tükkides, nahaga, kõhrata (kupatatud)	78	26	58	—	14	50	—
Sama	117	26	87	—	14	75	—
„	157	26	116	—	14	100	—
„	196	26	145	—	14	125	—
Tuurakala (osetrina), sevrjuuga ja beluuga (peaga), nahata ja kõhrata, portsjonitükkidena (kupatatud) .	106	36+13[1]	59	63	20	50	4
Sama	160	36+13[1]	89	94	20	75	5
„	214	36+13[1]	119	125	20	100	6
„	268	36+13[1]	149	156	20	125	7
Tuurakala (osetrina), sevrjuuga ja beluuga (peata), nahata ja kõhrata, portsjonitükkidena (kupatatud) .	88	23+13[1]	59	63	20	50	4
Sama	132	23+13[1]	89	94	20	75	5
„	178	23+13[1]	119	125	20	100	6
„	222	23+13[1]	149	156	20	125	7

[1] 36% ja 23% — jäätmed külmtöötlemisel, 13% — kaod portsjonitükkide kupatamisel.

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Praetud kala (soolakala)							
Koha, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	73	26	54	60	16	50	6
Sama	108	26	80	89	16	75	9
„	145	26	107	119	16	100	12
„	181	26	134	149	16	125	15
Koha, filee nahaga ja küljeluudega . . .	83	36	53	59	15	50	6
Sama	124	36	79	88	15	75	9
„	166	36	106	118	15	100	12
„	206	36	132	147	15	125	15
Koha, filee nahata (pehme liha) . . .	91	44	51	57	12	50	6
Sama	136	44	76	85	12	75	9
„	182	44	102	114	12	100	12
„	227	44	127	142	12	125	15
Latikas, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	73	26	54	60	16	50	6
Sama	108	26	80	89	16	75	9
„	145	26	107	119	16	100	12
„	181	26	134	149	16	125	15
Latikas, filee küljeluudega	83	36	53	59	15	50	6
Sama	124	36	79	88	15	75	9
„	166	36	106	118	15	100	12
„	206	36	132	147	15	125	15
Haug, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	73	26	54	60	16	50	6
Sama	108	26	80	89	16	75	9
„	145	26	107	119	16	100	12
„	181	26	134	149	16	125	15

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Haug, filee nahaga ja küljeluudega	83	36	53	59	15	50	6
Sama	124	36	79	88	15	75	9
„	166	36	106	118	15	100	12
„	206	36	132	147	15	125	15
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	75	28	54	60	16	50	6
Sama	111	28	80	89	16	75	9
„	149	28	107	119	16	100	12
„	186	28	134	149	16	125	15
Karpkala (sazan), filee nahaga ja küljeluudega	86	38	53	59	15	50	6
Sama	110	38	79	86	15	75	9
„	172	38	106	118	15	100	12
„	213	38	132	147	15	125	15
Tursk (peaga), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	75	28	54	60	16	50	6
Sama	111	28	80	89	16	75	9
„	149	28	107	119	16	100	12
„	186	28	134	149	16	125	15
Tursk (peaga), filee nahaga ja küljeluudega	86	38	53	59	15	50	6
Sama	110	38	79	88	15	75	9
„	172	38	106	118	15	100	12
„	213	38	132	147	15	125	15
Tursk (peaga), filee nahata (pehme liha) .	91	44	51	57	12	50	6
Sama	136	44	76	85	12	75	9
„	182	44	102	114	12	100	12
„	227	44	127	142	12	125	15

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Tursk (peata), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	62	12,5	54	60	16	50	6
Sama	91	12,5	80	89	16	75	9
„	122	12,5	107	119	16	100	12
„	153	12,5	134	149	16	125	15
Tursk (peata), filee nahaga ja küljeluudega	68	22	53	59	15	50	6
Sama	102	22	79	88	15	75	9
„	136	22	106	118	15	100	12
„	169	22	132	147	15	125	15
Tõugjas (žereh), poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega . . .	73	26	54	60	16	50	6
Sama	108	26	80	89	16	75	9
„	145	26	107	119	16	100	12
„	181	26	134	149	16	125	15
Tõugjas (žereh), filee nahaga ja küljeluudega	81	34	53	59	15	50	6
Sama	120	34	79	88	15	75	9
„	161	34	106	118	15	100	12
„	200	34	132	147	15	125	15
Muksun, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	73	26	54	60	16	50	6
Sama	108	26	80	89	16	75	9
„	145	26	107	119	16	100	12
„	181	26	134	149	16	125	15
Muksun, filee nahaga ja küljeluudega	81	34	53	59	15	50	6
Sama	120	34	79	88	15	75	9
„	161	34	106	118	15	100	12
„	200	34	132	147	15	125	15

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Keta, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	65	20	52	58	14	50	6
Sama	98	20	78	87	14	75	9
„	130	20	104	116	14	100	12
„	163	20	130	145	14	125	15
Keta, filee, nahaga ja küljeluudega	67	28	48	54	7	50	6
Sama	100	28	72	81	7	75	9
„	134	28	96	108	7	100	12
„	165	28	119	134	7	125	15
Säga, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	66	21	52	58	14	50	6
Sama	99	21	78	87	14	75	9
„	132	21	104	116	14	100	12
„	165	21	130	145	14	125	15
Säga, filee nahaga ja küljeluudega	76	30	53	59	15	50	6
Sama	113	30	79	88	15	75	9
„	151	30	106	118	15	100	12
„	189	30	132	147	15	125	15
Meriahven, poolitamata, tükkidena või poolitatult — üks pool selgrooga ja küljeluudega, teine ainult küljeluudega	77	30	54	60	16	50	6
Sama	114	30	80	89	16	75	9
„	153	30	107	119	16	100	12
„	191	30	134	149	16	125	15
Meriahven, filee nahaga ja küljeluudega	88	40	53	59	15	50	6
Sama	132	40	79	88	15	75	9
„	177	40	106	118	15	100	12
„	220	40	132	147	15	125	15

Toiduainete nimetus.	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g) jahu
Vobla (kaspia särg), peaga ja luudega . .	60	15	51	57	13	50	6
Sama	91	15	77	86	13	75	9
„	121	15	103	115	13	100	12
„	152	15	129	144	13	125	15
Vobla (kaspia särg), peata, luudega . . .	76	30	53	59	15	50	6
Sama	113	30	79	88	15	75	9
„	151	30	106	118	15	100	12
„	189	30	132	147	15	125	15
Silk (soolaräim), peaga ja luudega	62	15	53	59	15	50	6
Sama	93	15	79	88	15	75	9
„	125	15	106	118	15	100	12
„	155	15	132	147	15	125	15
Silk (soolaräim), peata, luudega	76	30	53	59	15	50	6
Sama	113	30	79	88	15	75	9
„	151	30	106	118	15	100	12
„	189	30	132	147	15	125	15
Tuurakala (osetrina) ja sevrjuuga (peaga), puhas pehme liha .	84	37	53	59	15	50	6
Sama	125	37	79	88	15	75	9
„	168	37	106	118	15	100	12
„	210	37	132	147	15	125	15
Beluuga (peata), puhas pehme liha	67	22	52	58	14	50	6
Sama	100	22	78	87	14	75	9
„	133	22	104	116	14	100	12
„	167	22	130	145	14	125	15
Luts, poolitamata, tükkidena, nahata . . .	79	32	54	60	16	50	6
Sama	118	32	80	89	16	75	9
„	157	32	107	119	16	100	12
„	197	32	134	149	16	125	15
Lest, poolitamata, tükkidena, luudega . . .	82	35	53	59	15	50	6
Sama	122	35	79	88	15	75	9
„	163	35	106	118	15	100	12
„	203	35	132	147	15	125	15
Säga, filee nahata, (pehme liha)	94	46	51	57	12	50	6
Sama	141	46	76	85	12	75	9
„	189	46	102	114	12	100	12
„	235	46	127	142	12	125	15

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g)		
							jahu	munad	kuivikud
Rasvas küpsetatud (frit.) kala (värske).									
Koha, filee nahata (pehme liha)	88	50	44	60	16	50	4	4	8
Sama	134	50	67	89	16	75	5	5	12
„	184	50	92	119	16	100	6	6	15
„	230	50	115	149	16	125	7	7	20
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	80	45	44	60	16	50	4	4	8
Sama	122	45	67	89	16	75	5	5	12
„	168	45	92	119	16	100	6	6	15
„	210	45	115	149	16	125	7	7	20
Säga, filee nahata (pehme liha)	94	52	45	61	18	50	4	4	8
Sama	144	52	69	91	18	75	5	5	12
„	198	52	95	122	18	100	6	6	15
„	246	52	118	152	18	125	7	7	20
Siig, filee nahata (pehme liha)	83	47	44	60	16	50	4	4	8
Sama	126	47	67	89	16	75	5	5	12
„	174	47	92	119	16	100	6	6	15
„	217	47	115	149	16	125	7	7	20
Navaaga, nahata, luudega, peaga, marjaga	57	30	40	58	14	50	4	4	10
Sama	89	30	62	87	14	75	5	5	15
„	120	30	84	116	14	100	6	6	20
„	151	30	106	145	14	125	7	7	25
Meritint, peaga ja luudega (tervelt)	47	15	40	58	14	50	4	4	10
Sama	73	15	62	87	14	75	5	5	15
„	99	15	84	116	14	100	6	6	20
„	125	15	106	145	14	125	7	7	25
Lest, poolitamata, tükkidena	68	35	44	60	16	50	4	4	8
Sama	103	35	67	89	16	75	5	5	12
„	142	35	92	119	16	100	6	6	15
„	177	35	115	149	16	125	7	7	20

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g)		
							jahu	munad	kuivikud
Pardkala e. poislane (usatš), filee nahata (pehme liha)	79	44	44	60	16	50	4	4	8
Sama	120	44	67	89	16	75	5	5	12
„	164	44	92	119	16	100	6	6	15
„	205	44	115	149	16	125	7	7	20
Hiidlest (paltus), poolitamata, tükkidena	68	35	44	60	16	50	4	4	8
Sama	103	35	67	89	16	75	5	5	12
„	142	35	92	119	16	100	6	6	15
„	177	35	115	149	16	125	7	7	20
Tuurakala (osetrina, peaga)	73	36+13[1]	41	57	12	50	4	4	8
Sama	113	36+13[1]	63	85	12	75	5	5	12
„	156	36+13[1]	87	114	12	100	6	6	15
„	194	36+13[1]	108	142	12	125	7	7	20
Sevrjuuga (peaga)	73	36+13[1]	41	57	12	50	4	4	8
Sama	113	36+13[1]	63	85	12	75	5	5	12
„	156	36+13[1]	87	114	12	100	6	6	15
„	194	36+13[1]	108	142	12	125	7	7	20
Beluuga (peaga)	73	36+13[1]	41	57	12	50	4	4	8
Sama	113	36+13[1]	63	85	12	75	5	5	12
„	156	36+13[1]	87	114	12	100	6	6	15
„	194	36+13[1]	108	142	12	125	7	7	20
Tuurakala (osetrina), sevrjuuga, beluuga (peata)	61	23+13[1]	41	57	12	50	4	4	8
Sama	94	23+13[1]	63	85	12	75	5	5	12
„	130	23+13[1]	87	114	12	100	6	6	15
„	161	23+13[1]	108	142	12	125	7	7	20

[1] 36% ja 23% — jäätmed külmtöötlemisel, 13% — kaod kupatamisel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g)	
							või	kuivikud[1]
Praevardas või restil küpsetatud kala (värske).								
Esimene variant.								
Koha, filee nahata (pehme liha) . .	98	50	49	60	16	50	4	7
Sama	144	50	72	89	16	75	5	12
„	192	50	96	119	16	100	8	15
„	238	50	119	149	16	125	10	20
Lõhi, filee nahata (pehme liha) . .	89	44	50	61	18	50	4	7
Sama	134	44	75	92	18	75	5	12
„	178	44	99	122	18	100	8	15
„	220	44	123	153	18	125	10	20
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahata (pehme liha) . .	89	44	50	61	18	50	4	7
Sama	134	44	75	92	18	75	5	12
„	178	44	99	122	18	100	8	15
„	220	44	123	153	18	125	10	20
Nelma, filee nahata (pehme liha) . .	89	44	50	61	18	50	4	7
Sama	134	44	75	92	18	75	5	12
„	178	44	99	122	18	100	8	15
„	220	44	123	153	18	125	10	20
Siig, filee nahata (pehme liha) . .	98	47	49	60	16	50	4	7
Sama	144	47	72	89	16	75	5	12
„	192	47	96	119	16	100	8	15
„	238	47	119	149	16	125	10	20
Tuurakala (osetrina, peaga), filee nahata	83	36+13[2]	46	57	12	50	4	7
Sama	122	36+13[2]	68	85	12	75	5	12
„	163	36+13[2]	90	113	12	100	8	15
„	202	36+13[2]	112	142	12	125	10	20
Sevrjuuga (peaga), filee nahata . . .	83	36+13[2]	46	57	12	50	4	7
Sama	122	36+13[2]	68	85	12	75	5	12
„	163	36+13[2]	90	113	12	100	8	15
„	202	36+13[2]	112	142	12	125	10	20

[1] Kuivikute asendamiseks tarvitatakse riivitud, koorikuta, tahket saia kahekordses koguses.

[2] 36% — jäätmed külmtöötlemisel, 13% — kaod kupatamisel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g)	
							või	kuivikud
Beluuga (peata), filee nahata	69	23+13[1]	46	57	12	50	4	7
Sama	102	23+13[1]	68	85	12	75	5	12
„	135	23+13[1]	90	113	12	100	8	15
„	168	23+13[1]	112	142	12	125	10	20
Sterlett, tükkidena	83	42	48	59	15	50	4	7
Sama	134	42	78	89	15	75	5	12
„	166	42	96	118	15	100	8	15
„	200	42	117	147	15	125	10	20
Lest, poolitamata, tükkidena	76	35	49	60	16	50	4	7
Sama	111	35	72	89	16	75	5	12
„	148	35	96	119	16	100	8	15
„	183	35	119	149	16	125	10	20
Hiidlest (paltus), poolitamata, tükkidena	76	35	49	60	16	50	4	7
Sama	111	35	72	89	16	75	5	12
„	148	35	96	119	16	100	8	15
„	183	35	119	149	16	125	10	20
Heeringas (peata), poolitamata	76	35	49	60	16	50	4	7
Sama	111	35	72	89	16	75	5	12
„	148	35	96	119	16	100	8	15
„	183	35	119	149	16	125	10	20
Teine variant.								
Lõhi, filee nahata (pehme liha)	113	44	63	—	20	50	—	—
Sama	168	44	94	—	20	75	—	—
„	223	44	125	—	20	100	—	—
„	278	44	156	—	20	125	—	—
Nelma, filee nahata (pehme liha)	113	44	63	—	20	50	—	—
Sama	168	44	94	—	20	75	—	—
„	223	44	125	—	20	100	—	—
„	278	44	156	—	20	125	—	—

[1] 23% — jäätmed külmtöötlemisel, 13% — kaod kupatamisel.

Toiduainete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Toiduained paneerimiseks (g)	
							või	kuivikud
Belorõbitsa e. valgelõhi, filee nahata (pehme liha) . .	113	44	63	—	20	50	—	—
Sama	168	44	94	—	20	75	—	—
„	223	44	125	—	20	100	—	—
„	278	44	156	—	20	125	—	—
Siig, filee nahata (pehme liha) . .	115	47	61	—	18	50	—	—
Sama	173	47	92	—	18	75	—	—
„	230	47	122	—	18	100	—	—
„	286	47	152	—	18	125	—	—
Heeringas, värske, peata, poolitamata	94	35	61	—	18	50	—	—
Sama	142	35	92	—	18	75	—	—
„	187	35	122	—	18	100	—	—
„	234	35	152	—	18	125	—	—

Kalahakklihast tooted (värske kala).

Toodete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Lisatoiduained (g)					
							sai	piim või vesi	või	kuivikud	sibulad	küüslaugud
Kohakotlet või -bitkii	64	50	32	59	15	50	9	13	—	5	—	—
Sama	96	50	48	88	15	75	14	19	—	7	—	—
„	130	50	65	118	15	100	18	25	—	10	—	—
„	192	50	96	176	15	150	27	38	—	15	—	—
Sägakotlet või -bitkii	67	52	32	59	15	50	9	13	—	5	—	—
Sama	100	52	48	88	15	75	14	19	—	7	—	—
„	135	52	65	118	15	100	18	25	—	10	—	—
„	200	52	96	176	15	150	27	38	—	15	—	—
Haugikotlet või -bitkii	70	54	32	59	15	50	9	13	—	5	—	—
Sama	104	54	48	88	15	75	14	19	—	7	—	—
„	141	54	65	118	15	100	18	25	—	10	—	—
„	209	54	96	176	15	150	27	38	—	15	—	—

Toodete nimetus	Brutokaal (g)	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Netokaal (g)	Pooltoote kaal (g)	Kaod kuumtöötlemisel (%)	Valmistoote kaal (g)	Lisatoiduained (g)					
							sai	piim või vesi	või	kuivikud	sibulad	küüslaugud
Tursakotlet või -bitkii	57	44	32	59	15	50	9	13	—	5	—	—
Sama	86	44	48	88	15	75	14	19	—	7	—	—
„	116	44	65	118	15	100	18	25	—	10	—	—
„	172	44	96	176	15	150	27	38	—	15	—	—
Lutsukotlet või -bitkii	94	66	32	59	15	50	9	13	—	5	—	—
Sama	141	66	48	88	15	75	14	19	—	7	—	—
„	191	66	65	118	15	100	18	25	—	10	—	—
„	280	66	96	176	15	150	27	38	—	15	—	—
Täidetud haug . . .	71	48	37	63	20	50	7	8	3	—	8	0,5
Sama	104	48	54	94	20	75	10	12	5	—	13	0,5
„	140	48	73	125	20	100	14	15	7	—	15	1,0
Täidetud koha . . .	74	50	37	63	20	50	7	8	3	—	8	0,5
Sama	108	50	54	94	20	75	10	12	5	—	13	0,5
„	146	50	73	125	20	100	14	15	7	—	15	1,0
Täidetud latikas . .	129	37	81	94	20	75	3	4	2	—	4	0,25
Sama	171	37	108	125	20	100	4	5	3	—	5	0,25
„	257	37	162	188	20	150	6	8	4	—	8	0,5
Täidetud karpkala (sazan)	135	40	81	94	20	75	3	4	2	—	4	0,25
Sama	180	40	108	125	20	100	4	5	3	—	5	0,25
„	270	40	162	188	20	150	6	8	4	—	8	0,5

KAONORMID KALAROOGADE KUUMTÖÖTLEMISEL (%).

Kala taignas, küpsetatud rasvas (frit.) 16

Üleküpsetatud kala:

kala koos kartulitega 20

kala koos kartulitega, ülevalatult hapukoorekastmega 20

kala koos pudruga, ülevalatult hapukoorekastmega 15

kala koos seentega ja kartulitega 20

kala koos seentega, ülevalatult pruuni kastmega 20

kala koos tomatitega 20

kala koos makaronidega, ülevalatult piimakastmega . . 15

kala koos spinatiga 35

kala teokarbivormis 15

soljanka kalast koos kapsaga . 20

GASTRONOOMIAKAUBAD.

JÄÄTMETE NORMID KÜLMTÖÖTLEMISEL, KAONORMID KUUMTÖÖTLEMISEL JA VALMISTOODANGU VÄLJAANDVUS.

Toiduainete nimetus	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Neto- ja pooltoote kaal (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Vorst:				
täidetud	2	98	—	98
keedetud	2	98	—	98
poolsuitsutatud	2	98	—	98
suitsutatud	2,5	97,5	—	97—98
maksa	2	98	—	98
viinivorstid	0,2[1]	99,8	—	99,8
sardellid	0,7[1]	99,3	—	99,3
Suitsutatud ja keedetud sealihatooted:				
reis kamaraga	27	73	—	73
reis kamarata	15	85	—	85
laba kamaraga	22	78	—	78
rullsink (rulett) kamaraga ja kontidega	12	88	—	88
rullsink (rulett) kamarata ja kontideta	4	96	—	96
Suitsutatud, toored sealihatooted (külmsuitsusealihatooted):				
reis kamaraga	—	100	20+27[2]	58—59
laba kamaraga	—	100	11+22[3]	69—70
Nõukogude ja siberi sink	17	83	—	83
Suitsukarbonaad	20	80	—	80
Suitsuribi	22	78	5	74
Peekon e. suitsutatud seaküljg	13	87	5	82—83
Sültvorst	2	98	—	98
Seapekk	4	96	—	96
Suitsuheeringas:				
peata, nahata, kuid luudega	35	65	—	65
filee	50	50	—	50
peata, kuid nahaga ja luudega	25	75	—	75

[1] Jäätmed nööri ja vorstiotsade arvel.

[2] 20% — kaod keetmisel, 27% — jäätmed kamara ja kontide arvel.

[3] 11% — kaod keetmisel, 22% — jäätmed kamara ja kontide arvel.

Toiduainete nimetus	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Neto- ja pooltootekaal (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Soolaheeringas, töötlemata [1]:				
peaga, nahata ja sisikonnata .	30	70	—	70
peata, nahata ja sabata, kuid luudega	40	60	—	60
filee	50	50	—	50
Soolaheeringas, töödeldud [1]:				
peaga, kuid nahata	10	90	—	90
peata ja sabata, kuid luudega .	20	80	—	80
filee	30	70	—	70
Keta, kergelt soolatud	35	65	—	65
Sjomga „ „	28	72	—	72
Lõheliha	28	72	—	72
Suitsusevrjuuga	22	78	—	78
Belorõbitsa e. valgelõhe seljaliha (balõkk)	24	76	—	76
Belorõbitsa e. valgelõhe kõhuliha (tjoša)	23	77	—	77
Tuurakala seljaliha (balõkk) .	23	77	—	77
Beluuga külg	21	79	—	79
Tuurakala kõhuliha (tjoša) . .	17	83	—	83
Beluuga kõhuliha (tjoša) . . .	14	86	—	86
Suitsutursk, kuumsuitsutoode nahaga ja luudega	10	90	—	90
nahata, kuid luudega . . .	15	85	—	85
puhas pehme liha	30	70	—	70
Suitsulatikas:				
peata, kuid nahaga ja luudega	24	76	—	76
peata ja nahata, kuid luudega	30	70	—	70
puhas pehme liha, nahata ja luudeta (võileibadele) . . .	45	55	—	55
Suitsusiig:				
peata, kuid nahaga ja luudega	20	80	—	80
peata, nahata, kuid luudega	25	75	—	75
puhas pehme liha (peata, nahata ja luudeta)	40	60	—	60

[1] Töötlemine viiakse läbi tööstustes. Suured heeringad, eriti Valge mere rajoonides, lahatakse otsekohe peale püüki lõpustest sabauimeni, eemaldatakse lõpused ja sisikond, ainult mari ja niisk jäetakse alles. Tähendatud töötlemisviisiga eemaldub heeringast rohkesti verd, mistõttu heeringaliha jääb eriti valgeks. (*Tõlk.*)

Toiduainete nimetus	Jäätmed külmtöötlemisel (%)	Neto- ja pooltootekaal (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Suitsuvobla (kaspia särg):				
puhas pehme liha	60	40	—	40
peata ja nahata, kuid luudega ja marjaga	34	66	—	66
Suitsutõugjas (žereh):				
nahaga ja luudega	25	75	—	75
nahata, luudega	30	70	—	70
puhas pehme liha	45	55	—	55
Suitsumuksun:				
peata, nahaga ja luudega . .	25	75	—	75
peata, nahata, luudega . . .	30	70	—	70
puhas pehme liha	45	55	—	55
Suitsuangerjas, puhas pehme liha	35	65	—	65
Suitsukoha:				
peata, nahaga ja luudega . .	25	75	—	75
puhas pehme liha	45	55	—	55
peata, nahata, luudega . . .	30	70	—	70
Kilud purgis	20[1]	80	—	80
Sprotid „	10[2]	90	—	90
Sardiinid „	10[2]	90	—	90
Taskuvähid e. krabid	20[3]	80	—	80
Kalamari:				
teraline	—	100	—	100
pressitud	—	100	—	100
ketamari	—	100	—	100
Juust:				
nõukogude, hollandi	6	94	—	94
šveitsi	8	92	—	92
läti	8	92	—	92
jartsevski	12	88	—	88
kostroma	8	92	—	92
brõnza[4] (niiskuse kahanemise arvel)	4	96	—	96
delikatess	6	94	—	94
suupiste	6	94	—	94

Brutokaalu (aine algnormide) muutmisel pool- ja valmistoote kaal arvutatakse tabelis antud protsentide alusel.

[1] Peade ja sisikondade eemaldamisel võivad jäätmed soolvee arvel tõusta kuni 40%.

[2] Jäätmed võivad õli arvel tõusta kuni 25%.

[3] 20% — jäätmed paberi ja vedeliku arvel.

[4] Lambapiimajuust. (*Tõlk.*)

KÖÖGI- JA PUUVILJAD.

JAATMETE NORMID KÜLMTÖÖTLEMISEL, KAONORMID KUUMTÖÖTLEMISEL JA VALMISTOODANGU VÄLJAANDVUS.

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Keedetud köögiviljad			
Kartul:			
koorega	—	3	97[1]
kooritud (terve mugul)	25[2]	3	73
kooritud, värske	15	6	80
Maapirn	30	4	67
Porgand:			
koorega	—	0,5	99,5
kooritud	20[3]	0,5	80
noor, pealsetega	50	0,5	50
tükeldatud lõikudeks, lisandi (garneeri) jaoks	20	4	77
tükeldatud väikesteks kuupideks	20	4	77
Peet:			
koorega	—	2	98
kooritud	23[4]	5	73
Kõrvits	30	15	60
Kabatšokk	33	10	61
Kaalikas, tükeldatud lõikudeks või kuupideks	22	3	76
Naeris, tükeldatud kuupideks, kangideks või lõikudeks	25	—	75
Petersell, tükeldatud lõikudeks, kangideks või kuupideks	25	5	71
Pastinaak, tükeldatud lõikudeks, kangideks või kuupideks	25	—	75
Valge peakapsas:			
terve pea	20	8	74
varajane	20	15	68
Rooskapsas (brüsseli):			
pead koos varrega	75	—	25
varrelt lõigatud pead	35	—	65

[1] Väljaandvus on näidatud koorega; koorimisel ulatub jäätmete hulk 25%-ni.

[2] Kartulitel on arvestatud kuni 1. veebruarini 25% jäätmeid, veebruaris, märtsis, aprillis — 30%, juunis 35%. Värsketel kartulitel on jäätmeid kuni 1. septembrini 15%.

[3] Porgandite koorimisel on arvestatud 1. septembrist kuni 1. jaanuarini 15% jäätmeid.

[4] Peetide koorimisel on arvestatud 1. septembrist kuni 1. jaanuarini 15% jäätmeid.

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Lill- e. õiskapsas:			
2. sort	45	—	55
mittestandardne	50	—	50
Nuikapsas	25	10	59
Spinat	26	50	37
Oblikas	24	50	33
Punase redise pealsed	20	50	40
Peedipealsed (lehed), noored	20	44	45
Salatisibul (šalott), terved sibulad	20	5	76
Küüslauk	22	—	78
Porrulauk, tükeldatud lõikudeks	24	5	72
Kurk, soolatud või hapendatud, kooritud, seemnetega südamik eemaldatud, tükeldatud lõikudeks (soljankadele)	40	15	51
Rohelised aedoakaunad, tükeldatud piklikkudeks tükkideks	10	12	79
Lestherned, värsked	10	12	79
Poetisherned, värsked	—	8	92
Rohelised herned, kuivatatud:			
suured	—	140[1]	240
väikesed	—	230[1]	330
Mais e. kukuruus (terve pea)	10	—	90
Artišokk	50	—	50
„ , põhi	72	—	28
Spargel	27	12	64
Rabarber (kooritud varred)	25	—	75
Valged seened:			
värsked	24	10	68
kuivatatud	—	100[1]	200
Võis või rasvas kuumutatud ja hautatud köögiviljad.			
Porgand, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks jt.	20[2]	32	55
Seller (juur), tükeldatud lõikudeks, ribadeks, kuupideks	32	37	43
Petersell (juur), tükeldatud lõikudeks, ribadeks, kuupideks	25	37	48

[1] Juurdekasv keetmisel.

[2] Porgandite koorimisel on arvestatud 1. septembrist kuni 1. jaanuarini 15% jäätmeid.

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Pastinaak, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks	25	37	48
Peet, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks	23[1]	38	48
Kaalikas, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks	22	23	60
Naeris, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks	25	23	58
Sibul, peeneks hakitult:			
supile[2]	16	26	62
kastmele ja teisele roale	16	50	42
Küüslauk, peeneks lõigatult	22	40	47
Porrulauk, peeneks lõigatult	24	40	46
Sibulalauk	20	25	60
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud köögiviljad.			
Porgand	20	17	66
Naeris	25	17	62
Kaalikas	22	17	65
Kabatšokk	33	22	52
Kõrvits	30	17	58
Spinat	26	50	37
Oblikas	24	50	38
Roomasalat, väikeste peadena	28	30	50
Valge peakapsas	20	20	64
Hautatud köögiviljad.			
Valge peakapsas:			
värske	20	21	63
hapendatud	30	15	60
Kaalikas, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks	22	23	60
Naeris, tükeldatud ribadeks, lõikudeks, kuupideks	25	23	58
Sibul	16	26	62
Praetud köögiviljad.			
Kartul:			
koorega keedetud (lõikudena)[3]	25	17	62
toores (lõikudena)[3]	25	32	51
„ (kuupidena)[3]	25	31	52
„ (vaadikestena)[3]	25	28	54

[1] Peetide koorimisel on arvestatud 1. septembrist kuni 1. jaanuarini 15% jäätmeid.

[2] Sibulate kuumutamiseks on 15% rasva.

[3] Praadida pannil vähese rasvaga.

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Kaalukaod kuumtöötlemisel (% pooltoote kaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Kartul:			
toores (küüslaugukujuliste lõikudena)[1]	25	31	52
„ (kangidena)[2]	25	31	52
„ (peente ribadena e. õlgedena)[2]	25	40	45
„ (laastudena)[2]	25	60	30
„ (ovaalsete lõikudena, ratastena, suflee valmistamiseks)[2]	25	60	30
„ (vaatidena)[2]	25	30	53
„ (küüslaugukujuliste lõikudena, pähklitena)	25	36	48
Valge peakapsas, värske, täidiseks	20	35	52
Nuikapsas (ratastena)	35	44	36
Sibul (rõngastena)[2]	16	66	29
Salatisibul (šalott), terved sibulad[2]	20	35	52
Kõrvits:			
tükeldatud lõikudeks, paneeritud jahuga	30	20	56
tükeldatud lõikudeks, naturaalselt	30	22	55
Kabatšokk:			
tükeldatud lõikudeks, paneeritud	20	33	54
varajane, tükeldatud lõikudeks, paneeritud	10	33	61
lõikudena, naturaalselt	20	35	52
varajane, lõikudena, naturaalselt	10	35	58
Baklažaan:			
ratastena, paneeritud jahuga	5	22	74
ratastena, naturaalselt	5	26	70
Tomat, värske, poolitatult	15	37	54
Valged seened:			
peeneks hakitult	24	50	38
lõikudena	24	35	49
Mürklid	16	50	42
Küpsetatud köögiviljad.			
Kartul, koorimata	—	40[3]	60
Baklažaan	—	27[3]	73

[1] Praadida pannil vähese rasvaga.
[2] Küpsetada rasvas (frit.).
[3] Kaod küpsetamisel ja puhastamisel

KAONORMID KÖÖGIVILJAROOGADE KUUMTÖÖTLEMISEL (%).

Kartulikotletid 10
„ rullid 10
„ kroketid 10
Kotletid:
porganditest 15
kapsast 20
Kapsašnitsel 20
Kartulid hapukoorekastmes, üle küpsetatud 10
Seened hapukoorekastmes, üle küpsetatud 10
Kartulipirukad 10
Vormiroad:
kapsast 15
kartulitest 10
kõrvitsast 15
segaköögiviljadest 15
porganditest 15
Pudingid:
segaköögiviljadest 10
porganditest 10
Soljanka kapsaga 10
Kabatšokk piimakastmega, üle küpsetatud 10
Artišokk piimakastmega, üle küpsetatud 10
Tomatid riisi- ja seenetäidisega . 10
Kabatšokk riisi- ja köögiviljatäidisega 10
Kartulirull köögiviljadega (pikkpoiss, rulett) 10
Vatruškad e. korbid kartulitest ja kohupiimast 15
Kõrvits ja muna, üle küpsetatud . 15
Lillkapsas piimakastmega, üle küpsetatud 15
Piprakaunad riisi- ja köögiviljatäidisega 15
Kapsarullid köögiviljatäidisega . 20
Baklažaanid täidisega 22
Kartulid ja muna, üle küpsetatud 10
Kartulipuder, üle küpsetatud . . 10
Hautatud kartulid köögiviljadega . 20
Hautatud kartulid seentega ja sibulatega 20
Raguu köögiviljadest 20
Hautatud peedid hapukoores . . 12

TOORED KÖÖGI- JA PUUVILJAD.

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Redis:		
punane, lõigatud pealsetega	25	75
valge	50	50
Rõigas	30	70
Kapsas:		
punane	15	85
punane, salatiks	47	53
valge peakapsas, salatiks	50	50
Mäerõigas e. piparjuur	36	64
Küüslauk	22	78
Sibulköögivili:		
sibulalaugud	20	80
porrulauk	24	76

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	külmtöötlemisel Jäätmed (% brutokaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Kurk:		
värske, kooritud	20	80
„ koorega	5	95
soolatud ehk hapendatud, kooritud	20	80
„ „ , koorega	10	90
„ „ , kooritud ja sõdamik eemaldatud	40	60
Rohelised piprakaunad	25	75
Tomat, värske	15	85
Salat:		
lehtsalat	28	72
roomasalat, kress	28	72
peasalat	33	67
endiivia e. mõrusalat	22	78
Till	26	74
Muud rohelised pealsed:		
petersellilehed	26	74
sellerilehed, basiilika	16	84
Estragon	65	35
Salatiseller	18	82
Šampinjonid	24	76
Seened, soolatud	23	77
Rohelised herned (konservitult)	35	65
Aedoakaunad (konservitult)	40	60
Kapparid	50	50
Oliivid	33[1]	67
Šampinjonid purgis	25[2]	75
Sibulad, marineeritud, purgis	38[3]	62
Kornišonid, purgis	40[3]	60
Valikkoostisega segaköögiviljad purgis	40[3]	60
Lillkapsas purgis	35[3]	65
Porgandid, konservitult	35	65
Mais e. kukuruus purgis	37[2]	63
Arbuus:		
portsjonitükkideks lõigatult	10	90
kooritud ja seemnetest puhastatud	48	52
Melon:		
seemnetest puhastatud	23	77
kooritud ja seemnetest puhastatud	36	64

[1] Jäätmed luude arvel.
[2] „ keeduleeme arvel.
[3] „ marinaadi „

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Õunad:		
südamik eemaldatud	12	88
kooritud ja südamik eemaldatud	30	70
Pirnid:		
südamik eemaldatud	10	90
kooritud ja südamik eemaldatud	27	73
Aivaõunad:		
südamik eemaldatud	12	88
kooritud ja südamik eemaldatud	28	72
Aprikoosid, värsked	14[1]	86
Persikud	10[1]	90
Ploomid, sotši	10[1]	90
Mirabellid	15[1]	85
Alõtšid (kaukaasia ploomisort)	7[1]	93
Murelid	5[2]	95
Kirsid:		
vartega	7[2]	93
varteta	2[3]	98
Tuhkpuumarjad (kizil)	2[3]	98
Viinamarjad (tugedel kasvatatud, suuremarjalised sordid)	4	96
Karusmarjad	2	98
Punased sõstrad:		
terved marjad	6	94
püree	50	50
Valged sõstrad	7	93
Mustad sõstrad:		
terved marjad	2	98
püree	45	55
Aedmaasikad	15	85
Mets „	6	94
Vaarikad:		
terved marjad	15	85
püree	50	50
Pohlad	10	90
Mustikad	2	98

[1] Jäätmed luude arvel.
[2] „ leeme arvel.
[3] „ marinaadi arvel.

Toiduainete nimetus ja töötlemisviis	Jäätmed külmtöötlemisel (% brutokaalust)	Valmistoote väljaandvus (% brutokaalust)
Jõhvikad:		
terved marjad	2	98
püree	50	50
Apelsinid	25	75
Mandariinid	26	74
Sidrunid:		
koore saamiseks	90	10
mahla „	67	33
Granaatõunad	40	60
Ananasid	25	75
Banaanid	40	60
Kreeka pähklid	55	45
Pistaatsia mandlid (rohelised)	50	50
Mandlid	40	60
Kastanid	25	75
Õunad ja pirnid, marineeritud	40[1]	60
Ploomid, marineeritud:		
magushapud	37[1]	63
teravamaitselised	38[1]	62
Kirsid, marineeritud:		
magushapud	32[1]	68
teravamaitselised	33[1]	67
Viinamarjad, marineeritud:		
magushapud	35[1]	65
teravamaitselised	37[1]	63
Õunad, marineeritud, magushapud	40[1]	60
Mustad sõstrad, marineeritud, magushapud	30[1]	70
Valikkoostisega segapuuviljad, marineeritud, magushapud	38[1]	62

[1] Jäätmed marinaadi arvel.

KOHUPIIM JA MUNAD.

KAONORMID KOHUPIIMA- JA MUNAROOGADE KUUMTÖÖTLEMISEL (%).

Sõrnikud e. kohupiimakotletid:

kohupiimast	15
„ ja kartulitest	15
„ ja porganditest	15
„ ja köömnetest	15
Kohupiimapuding	15
„ vormiroog	15

Vareenikud e. keedetud pirukad:

kohupiimatäidisega	5[1]
kohupiimaklimbid (vareenikutaigen)	5[1]

Pannkoogid:

kohupiimatäidisega	35+10[2]
kohupiimatäidisega, kuivikutega paneeritud	35+10[2]

Praetud munad:

naturaalsed	12
singiga	12
seapekiga	12
vorstiga	12
juustuga	12
ribiga	12
heeringaga	10
viini vorstidega	15
rukkileivaga	15
aedubadega e. fassolliga	15
köögiviljadega	15
tomatitega	20
baklažaanidega	20
praetud kartulitega	20
kabatšokiga	26
seentega	30
Rohkes rasvas küpsetatud munad (frit.)	10
Munad pariisi-päraselt	10

Omlett:

naturaalne	8
seapekiga	8
juustuga	8
sibulalaukudega	8
kapsaga	8
munamelanžist[3], naturaalne	12
„ „ singiga	12
„ „ vorstiga	12
„ „ ribiga	12
munapulbrist, naturaalne	12
„ singiga	12
„ vorstiga	12
„ ribiga	12
omletipulbrist	12
singitäidisega	12
vorstitäidisega	12
viini vorsti täidisega	12
kanamaksatäidisega	12
veiselihatäidisega	12
praetud kartulitega (segatud)	17
porganditega (segatud)	17
tomatitega („)	20
kabatšokiga („)	20
seentega („)	20
kapsaga („)	20
pudruga („)	13
Munapannkook (dratšena)	20
Kooreta keedetud munad	10
Munad piimakastmega, üleküpsetatud	10
Munakotletid	7

Munahüüve:

värskest munast	13
munamelanžist	13
munapulbrist	13
röstitud või praetud saiaga või leivaga	13
juustuga	13
köögiviljadega	13
lihatoodetega	13

---

[1] Juurdekasv keetmisel.

[2] 35% kaod pannkookide valmistamisel, 10% — kaod täidetud pannkookide üleküpsetamisel.

[3] Munavalged ja rebud segatakse vastavas masinas, segu täidetakse õhukindlalt suletavaisse purkidesse ja säilitatakse madala temperatuuri juures kuni tarvitamiseni. (*Tõlk.*)

TANGAINED, KAUNVILJAD JA MAKARONITOOTED.

KAONORMID TANGAINETEST, KAUNVILJADEST JA MAKARONITOODETEST ROOGADE KUUMTÖÖTLEMISEL (%).

Vormiroad:

hirsist ja rosinatest	10
hirsist ja kõrvitsast	10
riisist	10
mannast	10
Mannapuder puuviljadega	15

Tatra- või nisukruubi- ja kohupiimavormiroog e. krupeenik:

tatrakruupidest	15
nisu „	15
Riisipuding	15

Kotletid ja bitkiid:

Bitkiid:

hirsist	18
odratangudest	10[1]
„ „	12[2]

Bitkiid:

mannast	10[1]
„	12[2]
Riisikotletid	10
Makaronivormiroog	15
Makaronid (kurnatud) ja muna, üleküpsetatud	8
Makaronid (kurnatud) ja juust, üleküpsetatud	10

Aedoad e. fassoll:

piimakastmes	9
tomatis	4
rasvaga ja sibulatega	8
Herned seapekiga	6
Läätsepüree suitsuribiga	4
Aedoa- e. fassolli- ja kartulivormiroog	19

JAHUTOOTED.

KAONORMID JAHUTOODETE KUUMTÖÖTLEMISEL (%).

Pirukad:

pärmitaignast	10
mure „	10
leht „	15
pärmitaignast, praetud	—

Väikesed lahtised pirukad pärmitaignast e. rastegaid:

lihatäidisega	10
kala „	10
suupisteks	17

Vatruškad e. korbid:

pärmitaignast	15
mure „	15
leht „	15

Kulebjaaka e. kihilise täidisega pirukas:

pärmitaignast	10
leht „	15
Väikesed saiad	15
Pliinid	25
Lusikapannkoogid	15
Praetud pannkoogipirukad	35+10[3]
Täidetud pannkoogid (keedisega, õuntega)	35+10[3]
Pelmeenid e. keedetud pirukad võiga	10[4]
Vareenikud e. keedetud pirukad (kirssidega, õuntega, povidloga)	8[4]
Pelmeenid e. keedetud pirukad juustuga, üleküpsetatud	18

---

[1] Bitkiid munaga.
[2] Bitkiid munata.
[3] 35% — kaod pannkookide valmistamisel, 10% — kaod täidetud pannkookide praadimisel.
[4] Juurdekasv keetmisel.

II. KÜLMAD ROAD.

Kogumikus näidatud köögi- ja puuviljade norme salatitele, külmadele köögivilja-, kala-, liharoogadele ja lisanditele võib muuta (suurendada või vähendada), kuid mitte rohkem kui 10—15% teiste siiakuuluvate toiduainete kogusest, tingimusel, et säilitatakse roale ettenähtud väljaandvuse normid.

Köögiviljade algnormide ulatuslikuma muutmise korral, mis tingib roa maitse muutumise, tuleb anda roale uus kohasem nimetus.

Kurkide algnorm (brutokaal) kõikide külmade roogade koostisnormides on antud arvestusega, et kurgid tarvitatakse roale koorituit, s. o. külmtöötlemisel saadakse 20% jäätmeid.

Lava-, marineeritud, samuti ka õhukese koorega värsked ja soola- ehk hapukurgid tarvitatakse roale koorimata. Sel juhul nende algnormi (brutokaal) vähendatakse vastavalt nimetatud kurkide ümbertöötlemiseks ettenähtud jäätmete normile.

Heeringad, mis tarvitatakse külma roa valmistamiseks, leotatakse tervelt, sisikonda eemaldamata. Heeringate leotamisviis ja samuti vee tarvitus keskmise või tugeva soolasusega heeringatel (soolasisaldusega 10—14% ja rohkem) on sama mis tugevasti soolatud soolakalal (v. lk. 34).

Kergelt soolatud heeringad leotatakse sisikonda eemaldamata, leotamise kestus on 1—4 tundi.

Leotatud heeringad tuleb kohe tarvitada külma roa valmistamiseks.

Külma roa lisandite norme, mis on näidatud koostisnormide variandis nr. 3, võib suurendada kuni 200 g, ilma et oleks vajalik ülejäänud lisatavaid ainete koguseid muuta. Vastavalt sellele suurendatakse roa väljaandvust.

Kalakonservid õlis, tomatis ja kala enda mahlas antakse lauale lisandi ja kastmega või nendeta.

Kõikide kalakonservi liikide väljaandvuse normid on vastavalt koostisnormide variandile 100 g, 75 g ja 50 g. Lisandite ja kastmete normid kalakonservidele on samad, mis on näidatud külmale kalale lisandi ja kastmega, koostisnormis nr. 71.

Kala, mis on konservitud kala enda mahlas, antakse lauale lisandiga nr. 601, 602, 603 või 605 ja kastmega nr. 661, 662, 663 või 664.

Kalakonservid õlis antakse lauale lisandiga nr. 598 või nr. 601. Kalakonservid tomatis antakse lauale lisandiga nr. 601 või nr. 603.

Õli, tomatikaste ja kala enda mahl jaotatakse laualeandmisel vastavalt kalaportsjoni kaalule.

HARILIKUD VÕILEIVAD, KIHILISED VÕILEIVAD (SANDWITŠID) JA VÄIKESED RÖSTITUD VÕILEIVAD (KANAPEED).

HARILIKUD VÕILEIVAD.

Kõige kohasemad võileibade valmistamiseks on batoonid, küpsetatud 30, 72 või 85%-lise jahvatusega nisujahust Leibadele, mille katteks kasutatakse pekki, sinki, heeringat, vorsti jt., võib tarvitada ka rukkileiba. Saia asendamisel rukkileivaga jääb norm muutumatuks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1. Võileib juustuga.									
Juust:									
nõukogude, hollandi	32	27	21	30	25	20	30	25	20
šveitsi	33	27	22	30	25	20	30	25	20
läti	33	27	22	30	25	20	30	25	20
delikatess	32	27	21	30	25	20	30	25	20
suupiste	32	27	21	30	25	20	30	25	20
jartsevski	34	29	23	30	25	20	30	25	20
brõnza	31	26	21	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	5	10	5	5	10	5	5
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**70**	**55**
2. Juustud.									
Juust:									
nõukogude, hollandi	106	80	53	100	75	50	100	75	50
šveitsi	109	81	55	100	75	50	100	75	50
läti	109	82	54	100	75	50	100	75	50
delikatess	109	80	53	100	75	50	100	75	50
suupiste	106	80	53	100	75	50	100	75	50
brõnza	104	78	52	100	75	50	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	**75**	**50**

Võileibu juustuga võib valmistada võita, selleks tuleb vastavalt vähendada võileibade väljaandvust.

Juuste võib lauale anda nagu külmi suupisteid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
3. Leib gastronoomiliste lihatoodetega.									
Vorst:									
keeduvorst (lemmik, otdelnaja, tee, keele, hakksingi)	41	31	20,5	40	30	20	40	30	20
poolsuitsuvorst (poltaava, kraakovi, minski, maksa)	41	31	20,5	40	30	20	40	30	20
suitsuvorst (braunšveigi)	31	26	20,5	30	25	20	30	25	20
sültvorst	41	31	20,5	40	30	20	40	30	20
Sink:									
nõukogude sink	48	36	25	40	30	20	40	30	20
keedusink (reis kamaraga)	55	41	27	40	30	20	40	30	20
keedusink (laba kamaraga)	51	39	25	40	30	20	40	30	20
rullsink (rulett) kamaraga ja kontidega	45	34	23	40	30	20	40	30	20
Peekon	46	35	23	40	30	20	40	30	20
Seapekk	42	31	21	40	30	20	40	30	20
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**70**	**50**
Väljaandvus suitsuvorstiga	—	—	—	—	—	—	**70**	**65**	**50**

Leibu gastronoomiliste lihatoodetega võib valmistada võiga; sel juhul suurendatakse võileibade väljaandvust vastavalt leibade katmiseks tarvitatud või kogusele.

4. Vorstid.

Vorst:									
keeduvorst (lemmik, otdelnaja, tee, keele, hakksingi)	102	77	51	100	75	50	100	75	50
poolsuitsuvorst (poltaava, kraakovi)	102	77	51	100	75	50	100	75	50
suitsuvorst	102,5	77	51	100	75	50	100	75	50
maksa „	102	77	51	100	75	50	100	75	50
Sült „	102	77	51	100	75	50	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	**75**	**50**

Vorste võib lauale anda nagu külmi suupisteid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 2	Nr. 1	Nr. 3	Nr. 3
5. Leib kulinaarsete lihatoodetega.									
Veiseliha, praetud	83	62	42	61	46	31	40	30	20
Sealiha, „	70	52	34	59	44	29	40	30	20
Vasikaliha, „	91	68	46	64	48	32	40	30	20
Rasv praadimiseks	2	1,5	1	2	1,5	1			
Keel, keedetud, kõrita	63	47	31	63	47	31	40	30	20
Lihapasteet, konservitud	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**70**	**50**
6. Leib võiga									
Või	25	20	15	25	20	15	25	20	15
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**65**	**60**	**45**
7. Võileib kalaga ja gastronoomiliste kalatoodetega.									
Tuurakala[1]	79	58	39	53	39	26	40	30	20
Sevrjuuga, värske[1]	80	59	40	53	39	26	40	30	20
Beluuga[1]	68	51	34	53	39	26	40	30	20
Sevrjuuga, suitsutatud	51,3	38	26	40	30	20	40	30	20
Keta, kergelt soolatud	62	46	31	40	30	20	40	30	20
Lõheliha, „ „	56	42	28	40	30	20	40	30	20
Sjomga	56	42	28	40	30	20	40	30	20
Seljaliha (balõkk):									
belorõbitsa e. valgelõhe	52	40	26	40	30	20	40	30	20
tuurakala	52	40	26	40	30	20	40	30	20
Kõhuliha (tjoša):									
tuurakala	47	35	23	40	30	20	40	30	20
beluuga	47	35	23	40	30	20	40	30	20
belorõbitsa e. valgelõhe	52	39	26	40	30	20	40	30	20

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, aga beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kilud (purgis)	50	42	33	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sprotid [1]	33	28	22	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sardiinid [1]	33	28	22	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Kalamari, teraline [1]	30	25	20	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Kalamari, pressitud [1]	30	25	20	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Ketamari [1]	30	25	20	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**70**	**50**

Tuurakala, sevrjuugat, beluugat keedetakse võileibade jaoks tervete pooltena (suurt beluugat — tükkidena) jahutatakse, puhastatakse kõhrast ja tükeldatakse portsjoniteks.

8. Võileib heeringaga.

Heeringad [2]	60	50	40	30	25	20	30	25	20
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sibulalaugud	5	5	5	4	4	4	4	4	4
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**84**	**74**	**54**

9. Leib kiluga ja munaga.

Kilud	50	42	33	30	25	20	30	25	20
Munad	½ tk.	¼ tk.	¼ tk.	20	10	10	20	10	10
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**90**	**75**	**60**

[1] Võileibu, mis on näidatud võiga, võib valmistada ka võita. Sel juhul tuleb paratamatult suurendada põhiainete algnorme selles ulatuses, mis on vajalik võileibadele ettenähtud väljaandvuse säilitamiseks.

[2] Soolatud, töötlemata

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
10. Leib taskuvähkidega e. krabidega.									
Taskuvähid e. krabid	37	31	25	30	25	20	30	25	20
Kaste nr. 661	10	5	5	10	5	5	10	5	5
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**70**	**55**
11. Leib praetud munaga									
Munad	1 tk.	1 tk.	1 tk.	45	45	45	40	40	40
Sink	27	—	—	20	—	—	20	—	—
Rasv	3	2	2	3	2	2			
Sai	40	40	30	40	40	30	40	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	**80**	**70**
KIHILISED VÕILEIVAD (SÄNDWITSID).									
12. Kihiline võileib gastronoomiliste lihatoodetega.									
Vorst:									
keeduvorst (tee, lemmik, otdelnaja, keele, hakksingi)	31	15,3	—	30	15	—	30	15	—
poolsuitsuvorst (poltaava, kraakovi, minski)	31	15,3	—	30	15	—	30	15	—
maksavorst	31	15,3	—	30	15	—	30	15	—
Sink:									
keedusink (reis kamaraga)	41	21	—	30	15	—	30	15	—
„ „ (laba kamarata)	39	19	—	30	15	—	30	15	—
rull „ (rulett, kamaraga ja kontidega	34	17	—	30	15	—	30	15	—
Seapekk	31	16	—	30	15	—	30	15	—
Sealiha, praetud	52	26	—	44	22	—	30	15	—
Rasv	2	1	—	2	1	—	—	—	—
Veiseliha, praetud (rostbiif)	62	31	—	46	23	—	30	15	—
Rasv	2	1	—	2	1	—	—	—	—
Vasikaliha, praetud	57	29	—	40	20	—	30	15	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Keel, keedetud[1]	47	24	—	47	24	—	30	15	—
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sinep	0,5	0,25	—	0,5	0,25	—	0,5	0,25	—
Soja-kabulkaste	0,5	0,25	—	0,5	0,25	—	0,5	0,25	—
Sai[2]	80	40	—	80	40	—	40	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**40**	—
13. Kihiline võileib kalaga ja gastronoomiliste kalatoodetega.									
Tuurakala	58	30	—	39	20	—	30	15	—
Sevrjuuga	59	31	—	39	20	—	30	15	—
Beluuga	51	26	—	39	20	—	30	15	—
Sevrjuuga, suitsutatud	38	19	—	30	15	—	30	15	—
Keta, kergelt soolatud	46	23	—	30	15	—	30	15	—
Lõheliha „ „	42	21	—	30	15	—	30	15	—
Sjomga, „ „	42	21	—	30	15	—	30	15	—
Belorõbitsa e. valgelõhe seljaliha (balõkk)	40	20	—	30	15	—	30	15	—
Kõhuliha (tjoša):									
belorõbitsa e. valgelõhe	39	20	—	30	15	—	30	15	—
beluuga	35	17	—	30	15	—	30	15	—
Kalamari:									
pressitud	30	15	—	30	15	—	30	15	—
keta	30	15	—	30	15	—	30	15	—
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sai	80	40	—	80	40	—	40	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**40**	—
14. Kihiline võileib juustuga.									
Juust:									
nõukogude, hollandi	32	16	—	30	15	—	30	15	—
šveitsi	33	16	—	30	15	—	30	15	—
läti	33	16	—	30	15	—	30	15	—

[1] Jäätmed on arvestatud keetmisel ja keedetud keele puhastamisel.
[2] 50% — jäätmed saia kuivamise ja servade arvel.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Juust:									
suupiste	32	16	—	30	15	—	30	15	—
delikatess	32	16	—	30	15	—	30	15	—
brõnza	31	16	—	30	15	—	30	15	—
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sai	80	40	—	80	40	—	40	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**40**	—

RÖSTITUD VÕILEIVAD (KANAPEED)

15. Röstitud võileib juustuga ja singiga.

Juust, hollandi	15	—	—	14	—	—	14	—	—
Keedusink (reis kamaraga)	20	—	—	15	—	—	15	—	—
Või	15	—	—	15	—	—	15	—	—
Munad	1/5 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Sai	60	—	—	60	—	—	30	—	—
Väljaandvus 2—4 tk.	—	—	—	—	—	—	**80**	—	—

16. Röstitud võileib kalamarjaga ja sevrjuugaga.

Ketamari	18	—	—	18	—	—	18	—	—
Sevrjuuga, suitsutatud	23	—	—	18	—	—	18	—	—
Või	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Sibulalaugud	5	—	—	4	—	—	4	—	—
Sai	60	—	—	60	—	—	30	—	—
Väljaandvus 2—4 tk.	—	—	—	—	—	—	**80**	—	—

17. Röstitud võileib kalamarjaga, sjomgaga ja tuurakalaga.

Kalamari, pressitud	13	—	—	13	—	—	13	—	—
Sjomga	18	—	—	13	—	—	13	—	—
Tuurakala[1]	20	—	—	13	—	—	10	—	—
Või	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Sibulalaugud	5	—	—	4	—	—	4	—	—
Sai	60	—	—	60	—	—	30	—	—
Väljaandvus 2—4 tk.	—	—	—	—	—	—	**80**	—	—

Tuurakala tarvitatakse röstitud võileibadele tervete pooltena keedetult.

[1] Tuurakala väljaandvus on näidatud peaga kalalt.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3

SALATID.

SALATID VÄRSKETEST KÖÖGI- JA PUUVILJADEST.

18. Roheline salat.

Roheline lehtsalat	220	167	110	160	120	80	160	120	80
Kaste nr. 674	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Muna lisamisel 3/4, 1/2, 1/4 tk. koguses (vastavalt koostisnormide variantidele 30, 20, 10 g) salati algnorme tuleb vastavalt vähendada.

19. Roheline salat kurkidega.

Roheline salat	112	84	56	80	60	40	80	60	40
Kurgid, värsked	100	75	50	80	60	40	80	60	40
Kaste nr. 674	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Rohelisele salatile kurkidega võib lisada mune samas koguses nagu lehtsalatite.

20. Roheline salat tomatitega ja kurkidega.

Roheline salat	80	60	40	58	43	29	58	43	29
Kurgid, värsked	60	45	30	48	36	24	48	36	24
Tomatid	60	45	30	51	38	26	51	38	26
Kaste nr. 674	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

21. Roheline salat munaga hapukoores («Kevadesalat»).

Roheline salat	153	111	77	110	80	55	110	80	55
Munad	1 tk.	3/4 t.	1/2 tk.	40	30	20	40	30	20
Hapukoor	50	40	25	50	40	25	50	40	25
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	1	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
22. Värskekurgisalat									
Kurgid, värsked	200	150	100	160	120	80	160	120	80
Roheline salat	17	13	7	12	9	5	12	9	5
Kaste nr. 675	25	20	15	25	20	15	25	20	15
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**
23. Värsketomatisalat.									
Tomatid	100	75	50	86	64	43	86	64	43
Kurgid	76	57	38	60	45	30	60	45	30
Sibulalaugud	10	8	5	8	6	4	8	6	4
Roheline salat	20	15	10	14	10	7	14	10	7
Kaste nr. 675	30	25	15	30	25	15	30	25	15
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**
24. Redised võiga.									
Redised:									
valged	320	240	160	160	120	80	160	120	80
või punased	212	160	106	160	120	80	160	120	80
Või	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**
25. Redised munaga hapukoores.									
Redised	170	140	93	130	105	70	130	105	70
Munad	¾ tk.	½ tk.	¼ tk.	30	20	10	30	20	10
Hapukoor	40	25	20	40	25	20	40	25	20
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
26. Redised kurgiga ja munaga ja hapukoores.									
Redised	134	100	67	100	75	50	100	75	50
Kurgid	56	44	25	45	35	20	45	35	20
Munad	½ tk.	¼ tk.	¼ tk.	20	10	10	20	10	10
Hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Redised ja kurgid peenendatakse, munarebu ja hapukoor hõõrutakse segi, munavalge hakitakse. Valmis segatud salat tõstetakse taldrikule või salatikaussi, kuhikuna, kaunistatakse kurgi- ja redisetükkidega ja peenendatud tillidega.

27. Kartulisalat.

Kartulid	160	120	80	120	90	60	120	90	60
Roheline salat	25	19	13	18	14	9	18	14	9
Sibulalaugud	20	15	10	16	12	8	16	12	8
Kaste nr. 674	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Tillid	5	5	5	4	4	4	4	4	4
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

28. Kartuli- ja õunasalat.

Kartulid	107	80	53	80	60	40	80	60	40
Õunad	50	38	25	34	26	17	34	26	17
Sellerid	30	28	15	20	15	10	20	15	10
Roheline salat	39	28	20	28	20	14	28	20	14
Kaste nr. 672	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Tillid	3	3	3	2	2	2	2	2	2
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

29. Köögiviljasalat.

Lillkapsad	40	30	20	20	15	10	20	15	10
Aedoakaunad	20	15	10	18	13	9	18	13	9
Tomatid	40	30	20	34	25	17	34	25	17
Kurgid, värsked	40	30	20	32	24	16	32	24	16
Sparglid	20	15	10	14	10	7	12	9	6

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Roheline salat	30	20	20	20	14	14	10	14	14
Munad	1/2 tk.	1/2 tk.	1/4 tk.	20	20	10	20	20	10
Pipar	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02			
Hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

30. Punase peakapsa salat.

Kapsad	250	188	125	132	100	66	132	100	66
Äädikas, 3%-line	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Suhkur	8	6	4	8	6	4	8	6	4
Kaneel ja nelk	0,02	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01			
Söögiõli	15	10	5	15	10	5	15	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

31. Valge peakapsa salat.

Kapsad	96	71	110	77	57	90	77	57	90
Jõhvikad	20	15	—	19	14	—	19	14	—
Õunad	50	35	—	44	31	—	44	31	—
Ploomid, marineeritud	10	7	—	10	7	—	10	7	—
Kirsid	10	10	—	10	10	—	10	10	—
Äädikas, 3%-line	20	15	10	20	15	10	20	15	10
Suhkur	10	8	5	10	8	5	10	8	5
Söögiõli	10	8	5	10	8	5	10	8	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Kapsad peenendatakse, pannakse keedunõusse, lisatakse sool, äädikas ja kuumutatakse neid vahetpidamata segades. Kapsaid ei tohi ülekuumutada, nad muutuvad sel juhul liiga pehmeks. Koguselt vähenenud kapsad tõstetakse tulelt ja jahutatakse.

Eeltoodud viisil peakapsasalati valmistamine on uudne. Senini kasutatud kapsaste marineerimisviis vähendab nende toiteväärtust. Kapsastest pigistatakse välja kuni 35% mahla, mis sisaldab C-vitamiini, mineraalaineid ja suhkrut. Seda mahla ei kasutata. Kapsaste kuumtöötlemisel äädikaga säiluvad nendes väärtuslikud toite- ja maitseained, suureneb väljaandvus ja lüheneb salati töötlemisaeg.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
32. Vitamiinirikas salat.									
Õunad	40	30	20	28	21	14	28	21	14
Tomatid	40	30	20	34	25	17	34	25	17
Kurgid	50	35	25	40	30	20	40	30	20
Porgandid, toored	20	15	10	16	12	8	16	12	8
Sellerid, toored	20	15	10	14	10	7	14	10	7
Lehtsalat	15	15	10	10	10	7	10	10	7
Kirsid	20	15	10	14	10	7	14	10	7
Sidrunid (mahlaks) tk.	1/4	1/5	1/8	1/4	1/5	1/8			
Suhkur	3	2	1	3	2	1	3	2	1
Hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Toored porgandid ja sellerid tükeldatakse õhukesteks ribadeks, teised ained — lõikudeks. Tükeldatud puu- ja köögiviljad segatakse hapukoore ja sidrunimahlaga. Salat tõstetakse salatikaussi või salatialusele, kaunistatakse ilustavalt lõigatud puu- ja köögiviljadega.

33. Hapukapsasalat (provansaal), valgest peakapsast.									
Hapukapsad	142	106	71	100	75	50	100	75	50
Pohlad, marineeritud	20	15	10	14	10	7	14	10	7
Õunad, marineeritud	40	30	20	24	18	12	24	18	12
Viinamarjad	18	18	—	12	12	—	12	12	—
Suhkur	10	8	5	10	8	5	10	8	5
Marja- või puuviljamarinaad	40	20	20	40	20	20	40	20	20
Söögiõli	10	7	5	10	7	5	10	7	5
Kaneel ja nelk	0,1	0,07	0,05	0,1	0,07	0,05	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**
34. Köögiviljasalat (vinegrett).									
Porgandid	30	25	15	24	20	12	24	20	12
Peedid	30	25	15	22	18	11	22	18	11
Kartulid	60	45	30	44	33	22	44	33	22
Kurgid	25	20	15	20	16	12	20	16	12
Hapukapsad	40	30	20	28	21	14	28	21	14
Sibulalaugud	25	20	15	20	16	12	20	16	12
Roheline salat	25	20	15	18	14	10	18	14	10
Kaste nr. 674 või nr. 675	20	15	10	20	15	10	20	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
35. Köögi- ja puuviljasalat.									
Porgandid	50	50	—	40	40	—	40	40	—
Peedid	40	33	—	40	33	—	30	25	—
Kabatšokk	45	37	—	30	25	—	30	25	—
Roheline salat	28	20	—	20	14	—	20	14	—
Õunad	57	43	—	40	30	—	40	30	—
Ploomid	45	45	—	40	40	—	40	40	—
Hapukoor	30	20	—	30	20	—	30	20	—
Söögiõli	—	5	—	—	5	—	—	5	—
Kaste nr. 672	15	—	—	15	—	—	15	—	—
Suhkur	3	2	—	3	2	—	3	2	—
Sidrunid (mahl ja koor) tk.	1/2	1/4	—	1/2	1/4	—	1/2	1/4	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**200**	—

Keedetud porgandid ja peedid tükeldatakse peeneteks ribadeks, õunad õhukesteks lõikudeks, ploomid neljandikkudeks. Väiksem osa ainetest eraldatakse salati kaunistamiseks, ülejäänud ained segatakse hapukoorega, õliga, sidrunimahlaga ja teiste lisanditega. Valmis segatud salat tõstetakse salatikaussi või salatialusele kuhikuna ja kaunistatakse lehtsalati, puu- ja köögiviljadega.

36. Värsketomati- ja õunasalat.									
Tomatid	120	100	—	100	85	—	100	85	—
Õunad	120	100	—	84	70	—	84	70	—
Salat	30	20	—	22	15	—	22	15	—
Söögiõli	15	10	—	15	10	—	15	10	—
Äädikas, 3%-line	20	15	—	20	15	—	20	15	—
Suhkur	4	3	—	4	3	—	4	3	—
Peenpipar	0,03	0,02	—	0,03	0,02	—	0,03	0,02	—
Tillid või petersellilehed	5	5	—	4	4	—	4	4	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**200**	—

Peenendatud roheline salat tõstetakse kuhikuna salatikaussi või salatialusele, ümberringi asetatakse õuna- ja tomatirattad. Enne laualeandmist valatakse salatile segatud maitseained ja puistatakse üle peenendatud tillidega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
37. Delikatess-salat.									
Tomatid	77	53	—	65	45	—	65	45	—
Sparglid	34	34	—	25	25	—	25	25	—
Aedoakaunad, konservitud	33	33	—	20	20	—	20	20	—
Rohelised herned, konservitud	31	31	—	20	20	—	20	20	—
Kapsad:									
lillkapsad	30	30	—	15	15	—	15	15	—
rooskapsad	50	40	—	12	10	—	12	10	—
Kurgid, värsked	30	20	—	24	16	—	24	16	—
Roheline salat	25	15	—	20	10	—	20	10	—
Kaste nr. 674	60	40	—	60	40	—	60	40	—
Till	3	2	—	2	1	—	2	1	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**200**	—
38. Lillkapsa-, muu köögi- ja puuvilja salat.									
Lillkapsad	60	40	—	30	20	—	30	20	—
Tomatid	35	18	—	30	15	—	30	15	—
Kurgid, värsked	37	19	—	30	15	—	30	15	—
Roheline salat	28	14	—	20	10	—	20	10	—
Õunad	57	43	—	40	30	—	40	30	—
Viinamarjad	42	31	—	40	30	—	40	30	—
Hapukoor	40	20	—	40	20	—	40	20	—
Söögiõli	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Suhkur	4	2	—	4	2	—	4	2	—
Äädikas, 3%-line	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**150**	—

Keedetud lillkapsad eraldatakse väikesteks peadeks, muud köögi- ja puuviljad tükeldatakse õhukesteks lõikudeks; valmistatakse ja kaunistatakse nagu köögi- ja puuviljasalatit.

39. Apelsini- ja muu puuvilja salat.									
Apelsinid	67	40	—	50	30	—	50	30	—
Õunad	50	43	—	35	30	—	35	30	—
Melonid	55	47	—	35	30	—	35	30	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Aprikoosid	46	17	—	40	15	—	40	15	—
Persikud	39	22	—	35	20	—	35	20	—
Roheline salat	20	10	—	14	7	—	14	7	—
Kaste nr. 671	40	20	—	40	20	—	40	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	200	—

Kooritud apelsinid, melonid ja õunad tükeldatakse õhukesteks lõikudeks, aprikoosid ja persikud — tükkideks. Tükeldatud puuviljad segatakse, tõstetakse salatikaussi või salatialusele kuhikuna ja valatakse üle salatikastmega. Kaunistatakse rohelise salatiga ja puuviljadega.

40. Mandariini- ja muu puuvilja salat.

Mandariinid	81	68	—	60	50	—	60	50	—
Viinamarjad	42	21	—	40	20	—	40	20	—
Pirnid	55	27	—	40	20	—	40	20	—
Ploomid	45	22	—	40	20	—	40	20	—
Roheline salat	28	14	—	20	10	—	20	10	—
Kaste nr. 671	50	30	—	50	30	—	50	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	150	—

Tükeldatud puuviljad töödeldakse ja kaunistatakse nagu apelsinisalat.

41. Meloni-, arbuusi- ja puuviljasalat.

Arbuusid	77	58	—	40	30	—	40	30	—
Melonid	94	47	—	60	30	—	60	30	—
Ploomid	56	22	—	50	20	—	50	20	—
Viinamarjad	31	21	—	30	20	—	30	20	—
Roheline salat	28	28	—	20	20	—	20	20	—
Kaste nr. 671	50	30	—	50	30	—	50	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	150	—

Arbuusid ja melonid tükeldatakse kuupideks, ploomid piklikkudeks tükkideks. Valmistatakse ja kaunistatakse nagu teised puuviljasalatid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
42. Meloni- ja puuviljasalat.									
Melonid	78	78	—	50	50	—	50	50	—
Õunad	57	29	—	40	20	—	40	20	—
Pirnid	55	27	—	40	20	—	40	20	—
Viinamarjad	52	21	—	50	20	—	50	20	—
Roheline salat	25	14	—	20	10	—	20	10	—
Kaste nr. 671	50	30	—	50	30	—	50	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**150**	—
43. Seenesalat (vinegrett).									
Seened, soolatud (riisikad või valged seened)	49	38	25	38	29	19	38	29	19
Kartulid	53	40	27	40	30	20	40	30	20
Hapukapsad	30	23	15	20	15	10	20	15	10
Porgandid	20	15	10	16	12	8	16	12	8
Peedid	24	20	13	19	15	10	19	15	10
Kurgid, soolatud ehk hapendatud	25	19	13	20	15	10	20	15	10
Sibulad	20	15	10	17	13	8	17	13	8
Kaste nr. 674	30	20	15	30	20	15	30	20	15
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**
44. Seenesalat.									
Seened, marineeritud	100	75	50	76	57	38	76	57	38
Kartulid	50	38	25	38	28	19	38	28	19
Kurgid, soolatud ehk hapendatud	38	38	25	30	30	20	30	30	20
Roheline salat	20	15	10	14	10	7	14	10	7
Sibulalaugud	20	15	10	16	12	8	16	12	8
Kaste nr. 674	—	15	10	—	15	10	—	15	10
„ nr. 672	25	—	—	25	—	—	25	—	—
Soja-kabulkaste	8	—	—	8	—	—	8	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

Melonid, õunad ja pirnid tükeldatakse õhukesteks lõikudeks, valmistatakse ja kaunistatakse nagu teised puuviljasalatid.

SEENESALATID JA MARINEERITUD SEENED.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
45. Soolatud ja marineeritud seened sibulaga.									
Seened:									
marineeritud valged seened, soolatud kuuse- ja piprariisikad	—	162	110	—	125	85	—	125	85
või keedetud puna-, kasepuravikud või võiseened	—	162	110	—	125	85	—	125	85
Sibulalaugud	—	20	15	—	16	12	—	16	12
Söögiõli	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**150**	**100**
46. Soolatud ja marineeritud seened hapukoores.									
Seened:									
marineeritud valged seened	—	162	110	—	125	85	—	125	85
või soolatud piprariisikad	—	162	110	—	125	85	—	125	85
Hapukoor	—	30	20	—	30	20	—	30	20
Sibulalaugud	—	20	15	—	16	12	—	16	12
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**170**	**115**
47. Seenepasteet (ikraa).									
Seened:									
kuivatatud valged seened	—	20	10	—	20	10	—	40[1]	20
soolatud seened	—	91	65	—	70	50	—	70	50
Söögiõli	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Sibulalaugud	—	25	20	—	20	16	—	20	16
Äädikas, 3%-line	—	5	4	—	5	4	—	5	4
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**150**	**100**

[1] 100% — kuivatatud seente paisumise arvel.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
KALASALATID.									
48. Kalasalat.									
1-ne variant.									
Koha, filee	188	126	62	94	63	31	75	50	25
või tuurakala[1]	146	97	49	98	65	33	75	50	25
„ sevrjuuga[1]	149	99	50	98	65	33	75	50	25
„ beluuga[1]	128	85	43	98	65	33	75	50	25
Kartulid	60	60	60	45	45	45	45	45	45
Kurgid	56	44	40	45	35	32	45	35	32
Tomatid	60	20	20	51	17	17	51	17	17
Roheline salat	30	20	10	21	14	7	21	14	7
Kaste nr. 661, või nr. 662, või nr. 663	60	30	20	60	30	20	60	30	20
Soja-kabulkaste	12	8	4	12	8	4	12	8	4
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**	**150**

Toiduained tükeldatakse õhukesteks lõikudeks, segatakse majonees- või soja-kabulkastmega, tõstetakse salatikaussi või taldrikule. Kaunistatakse tükeldatud kalaga, kurkidega ja rohelise salatiga.

49. Kalasalat.

2-ne variant.

Tuurakala[1]	146	97	49	98	65	33	75	50	25
või sevrjuuga[1]	149	99	50	98	65	33	75	50	25
„ beluuga[1]	128	85	43	98	65	33	75	50	25
„ koha, filee	188	126	62	94	63	31	75	50	25
„ tursk[2]	118	79	39	91	61	30	75	50	25
Kartulid	53	40	53	40	30	40	40	30	40
Kurgid	41	30	30	33	24	24	33	24	24
Tomatid	40	18	—	34	15	—	34	15	—
Porgandid	20	20	25	16	16	20	16	16	20

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

[2] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt (nahata filee).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Lillkapsad, aedoakaunad, sparglid	33	—	—	20	—	—	20	—	—
Rohelised herned, konservitud	20	20	—	13	13	—	13	13	—
Roheline salat	25	15	15	18	10	10	18	10	10
Tillid	4	3	2	3	2	1,5	3	2	1,5
Kaste nr. 674	50	40	30	50	40	30	50	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**	**150**

Köögiviljad tükeldatakse õhukesteks lõikudeks, osa neist pannakse salatikaussi, salatialusele või taldrikule. Köögiviljadele asetatakse püramiidikujuliselt piklikud kalatükid, ümberringi ülejäänud köögiviljad ja rohelised pealsed. Laualeandmisel valatakse üle salatikastmega.

50. Taskuvähi-, merivähi-, vähilaka- ja tursamaksasalat.

Taskuvähid e. krabid	94	63	31	75	50	25	75	50	25
Merivähid e. homaarid	94	63	31	75	50	25	75	50	25
Vähilakad	94	63	31	75	50	25	75	50	25
Tursamaks	83	56	28	75	50	25	75	50	25
Kartulid	27	27	40	20	20	30	20	20	30
Porgandid	20	20	15	16	16	12	16	16	12
Rohelised herned	25	25	—	16	16	—	16	16	—
Tomatid	35	24	24	30	20	20	30	20	20
Kurgid, värsked	44	25	20	35	20	16	35	20	16
Lillkapsad	50	—	—	25	—	—	25	—	—
Roheline salat	20	15	10	14	10	7	14	10	7
Kaste nr. 675	20	10	10	20	10	10	20	10	10
Kaste nr. 661, või nr. 662, või nr. 663	50	40	30	50	40	30	50	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**	**150**

Köögiviljad tükeldatakse sarnaselt kalasalatile (2-ne variant). Enne laualeandmist salatisse pandavad köögiviljad ja rohelised pealsed, valatakse üle salatikastmega, aga peatoiduained — taskuvähid, merivähid jt. — oliiviõli- ja munarebukastmega (provansaalkaste).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
51. Kalasalat (vinegrett).									
Tuurakala [1]	97	79	49	65	53	33	50	40	25
või sevrjuuga [1]	99	80	50	65	53	33	50	40	25
„ beluuga [1]	85	69	43	65	53	33	50	40	25
„ koha, filee	126	100	62	63	50	31	50	40	25
„ tursk [2]	79	64	39	61	49	30	50	40	25
Kartulid	20	20	53	15	15	40	15	15	40
Kurgid	13	13	19	10	10	15	10	10	15
Tomatid	30	30	20	25	25	17	25	25	17
Porgandid	20	20	15	16	16	12	16	16	12
Rohelised herned, konservitud	20	20	—	13	13	—	13	13	—
Roheline salat	20	20	15	14	14	11	14	14	11
Köögiviljad, marineeritud (pikuli)	42	42	—	25	25	—	25	25	—
Kirsid, ploomid, pohlad, marineeritud	15	15	—	10	10	—	10	10	—
Tarretis (kalast või lihast)	60	40	—	60	40	—	60	40	—
Kaste nr. 661, või nr. 662, või nr. 663	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Soja-kabulkaste	12	8	5	12	8	5	12	8	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	**150**

Köögiviljad ja kala tükeldatakse õhukesteks lõikudeks, segatakse oliiviõli- ja munarebu- (provansaal-) ja soja-kabulkastmega, tõstetakse taldrikule või salatialusele, puistatakse üle peenendatud tarretise tükikestega, kaunistatakse konservitud toiduainetega, rohelisega ja köögiviljadega.

52. Heeringasalat (vinegrett)

Heeringad	100	80	50	50	40	25	50	40	25
Kartulid	40	40	40	30	30	30	30	30	30
Peedid	13	13	13	10	10	10	10	10	10
Porgandid	44	31	13	35	25	10	35	25	10
Hapukapsad	29	29	21	20	20	15	20	20	15
Kurgid	44	25	19	35	20	15	35	20	15
Sibulad või sibulalaugud	13	13	13	10	10	10	10	10	10
Roheline salat	14	14	14	10	10	10	10	10	10
Kaste nr. 674	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**200**	**150**

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

[2] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt (nahata filee).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
LIHASALATID.									
53. Lihasalat.									
Veiseliha	131	88	43	97	65	32	60	40	20
või vasikaliha	134	89	44	94	63	31	60	40	20
„ lambaliha	130	88	43	94	63	31	60	40	20
„ sealiha	118	79	39	100	67	33	60	40	20
Kartulid	90	70	70	67	52	52	67	52	52
Kurgid	50	40	40	40	32	32	40	32	32
Roheline salat	30	20	15	22	14	10	22	14	10
Munad	1 tk.	½ tk.	¼ tk.	40	20	10	40	20	10
Vähilakad või taskuvähid e. krabid	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Soja-kabulkaste	15	10	8	15	10	8	15	10	8
Kaste nr. 661, või nr. 662, või nr. 663	60	40	25	60	40	25	60	40	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	200	150
54. Lihasalat (vinegrett).									
Veiseliha	131	88	43	97	65	32	60	40	20
või vasikaliha	134	89	44	94	63	31	60	40	20
„ lambaliha	130	88	43	94	63	31	60	40	20
„ sealiha	118	79	39	100	67	33	60	40	20
„ liha valiku järgi:									
keedusink (reis kamaraga)	21	14	7	15	10	5	15	10	5
keel	24	16	8	24	16	8	15	10	5
vasikaliha	33	23	11	24	16	8	15	10	5
veiseliha	32	29	11	24	16	8	15	10	5
Kartulid	59	59	59	40	40	40	40	40	40
Kurgid, soolatud ehk hapendatud	40	30	20	32	24	16	32	24	10
Munad	½ tk.	½ tk.	¼ tk.	20	20	10	20	20	10
Roheline salat	30	30	15	21	21	10	21	21	10
Porgandid	20	20	25	16	16	20	16	16	20
Köögiviljad, marineeritud, (pikuli) või kornišonid	20	20	—	12	12	—	12	12	—
Kirsid, ploomid, pohlad, marineeritud	13	13	—	10	10	—	10	10	—
Peedid	15	15	15	11	11	11	11	11	11
Lihatarretis	50	40	—	50	40	—	50	40	—
Kaste nr. 661, või nr. 662, või nr. 663	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Soja-kabulkaste	8	8	5	8	8	5	8	8	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	250	150

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
55. Pealinnasalat.									
Kana	226	187	113	151	125	76	60	50	30
või kalkun	236	195	119	151	125	76	60	50	30
„ part	256	212	129	151	125	76	60	50	30
„ hani	244	202	122	151	125	76	60	50	30
„ laanepüü[1]	168	142	85	111	94	56	60	50	30
„ põldpüü e. nurmkana	168	142	85	111	94	56	60	50	30
„ teder	174	148	87	111	94	56	60	50	30
Kartulid	87	47	60	65	35	45	65	35	45
Kurgid	50	38	38	40	30	30	40	30	30
Roheline salat	14	14	14	10	10	10	10	10	10
Vähilakad või taskuvähid e. krabid	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Munad	1 tk.	½ tk.	¼ tk.	40	20	10	40	20	10
Soja-kabulkaste	15	10	—	15	10	—	15	10	—
Kaste nr. 661, või nr. 662, või nr. 663	60	40	25	60	40	25	60	40	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**	**150**
56. Linnusalat.									
Laanepüü[1]	168	142	85	111	94	56	60	50	30
või põldpüü e. nurmkana	168	142	85	111	94	56	60	50	30
„ teder	174	148	87	111	94	56	60	50	30
„ kana	226	187	113	151	125	76	60	50	30
„ kalkun	236	195	119	151	125	76	60	50	30
Kartulid	33	27	20	25	20	15	25	20	15
Kurgid, värsked	50	25	25	40	20	20	40	20	20
Lillkapsad	50	40	20	25	20	10	25	20	10
Tomatid, värsked	35	24	12	30	20	10	30	20	10
Sellerid	15	15	7	10	10	5	10	10	5
Aedoakaunad, konservitud	33	17	17	20	10	10	20	10	10
Rohelised herned	38	31	17	25	20	10	25	20	10
Roheline salat	14	14	14	10	10	10	10	10	10
Sparglid	39	39	—	—	—	—	25	25	—
Kaste nr. 662, või nr. 663	15	10	5	15	10	5	15	10	5
„ nr. 674	45	35	25	45	35	25	45	35	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	**150**

Kodu- ja metslinnud ja köögiviljad tükeldatakse õhukesteks lõikudeks, sellerid — peeneteks ribadeks. Osa tükeldatud köögiviljadest ja rohelisest segatakse oliiviõli- ja munarebukastmega (provansaalkaste) ja tõstetakse salatikaussi või salatialusele. Köögiviljade peale pannakse tükeldatud lind, püramiidikujuliselt, aga ümberringi — ülejäänud köögiviljad ja roheline. Enne laualeandmist valatakse salat üle kastmega.

[1] Laanepüü keskmine kaal, sulgedeta, on ligikaudselt 350 g.

KÜLMAD KÖÖGIVILJAROAD.

Külmad köögiviljaroad: «Täidetud kabatšokid», «Täidetud piprakaunad» ja «Täidetud baklažaanid» valmistatakse vastavate roogade koostisnormide järele, mis on paigutatud kogumikus ossa: «Kuumad köögiviljaroad».

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
57. Baklažaanipasteet (ikraa).									
Baklažaanid	—	250	180	—	237	160	—		
Sibulad	—	45	30	—	37	25	—		
Sibulalaugud	—	25	25	—	20	20	—		
Söögiõli	—	20	10	—	20	10	—		
Tomatipüree	—	40	25	—	40	25	—		
Äädikas, 3%-line	—	15	10	—	15	10	—		
Sool	—	4	3	—	4	3	—		
Pipar	—	0,03	0,02	—	—	—	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**

KÜLMAD KALAROAD.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
58. Gastronoomilised kalatooted.									
Kalamari:									
teraline	100	75	50	100	75	50	100	75	50
ketamari	100	75	50	100	75	50	100	75	50
Sibulalaugud[1]	30	20	15	24	16	12	24	16	12
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	**75**	**50**

[1] Sibulalaukude kogus ei ole arvestatud väljaandvuse normide hulka.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kalamari, pressitud	100	75	50	100	75	50	100	75	50
Keta, kergelt soolatud	155	115	77	100	75	50	100	75	50
Sjomga „ „	140	104	70	100	75	50	100	75	50
Lõheliha „ „	140	104	70	100	75	50	100	75	50
Belorõbitsa, kergelt soolatud	143	107	72	100	75	50	100	75	50
Seljaliha (balõkk):									
tuurakala	130	98	65	100	75	50	100	75	50
belorõbitsa e. valgelõhi	132	99	66	100	75	50	100	75	50
Kõhuliha (tjoša):									
belorõbitsa e. valgelõhi	130	98	65	100	75	50	100	75	50
beluuga	117	87	58	100	75	50	100	75	50
Sidrunid (tk.)[1]	1/4	1/6	1/8	1/4	1/6	1/8	1/4	1/6	1/8
Petersellilehed[1]	3	3	2	2	2	1	2	2	1
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	**75**	**50**
59. Suitsutatud kala.									
Beluugakülg	127	95	64	100	75	50	100	75	50
Sevrjuuga, suitsutatud	127	95	64	100	75	50	100	75	50
Heeringas „ , (filee)[2]	200	150	100	100	75	50	100	75	50
„ „ , peata ja nahata, selgrooga ja küljeluudega	154	116	77	100	75	50	100	75	50
Tursk, suitsutatud, nahata ja luudeta	110	88	60	100	75	50	100	75	50
Siig, suitsutatud, filee	166	125	83	100	75	50	100	75	50
Angerjas, „ „	154	116	77	100	75	50	100	75	50
Muksun, „ „	182	136	91	100	75	50	100	75	50
Tõugjas (žereh) suitsutatud, filee	182	136	91	100	75	50	100	75	50
Koha suitsutatud, filee	182	136	91	100	75	50	100	75	50
Vobla (kaspia särg), suitsutatud, peata, nahata ja luudega	152	114	76	100	75	50	100	75	50
Latikas, peata ja nahata, selgrooga ja küljeluudega	142	106	71	100	75	50	100	75	50
Lisand nr. 601, või nr. 602	150	150	125	150	150	125	150	150	125
Kaste nr. 669[3]	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**175**

[1] Sidruni ja petersellilehtede kogus ei ole arvestatud väljaandvuse normide hulka.

[2] Luudeta, nahata, peata ja sabata.

[3] Kastme kogus ei ole arvestatud roa väljaandvuse normide hulka.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
60. Heeringas lisandiga.									
Heeringas, filee	200	150	100	100	75	50	100	75	50
Heeringas selgrooga ja külje-luudega, peata	200	150	100	120	90	60	120	90	60
Lisand nr. 609	150	150	125	150	150	125	150	150	125
Munad	½ tk.	¼ tk.	¼ tk.	20	10	10	20	10	10
Kaste nr. 675	30	20	15	30	20	15	30	20	15
Petersellilehed	2	2	2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Väljaandvus (heeringafilee)	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	**200**
„ (heeringas, luudega)	—	—	—	—	—	—	**320**	**265**	**210**
61. Heeringas naturaalselt kartulitega ja munaga.									
Heeringas, filee	200	150	100	100	75	50	100	75	50
Heeringas selgrooga ja külje-luudega, peata	200	150	100	120	90	60	120	90	60
Kartulid	210	210	210	157	157	157	150	150	150
Või	25	20	10	25	20	10	25	20	10
Roheline salat	5	5	—	4	4	—	4	4	—
Petersellilehed	2	2	2	1,5	1,5	,15	1,5	1,5	1,5
Väljaandvus (heeringafilee)	—	—	—	—	—	—	**275**	**250**	**210**
„ (heeringas, luudega)	—	—	—	—	—	—	**295**	**265**	**220**
62. Hakitud heeringas									
Heeringas	140	100	70	70	50	35	70	50	35
Sai	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Või	20	15	10	20	15	10	20	15	10
Sibulad	42	30	18	35	25	15	35	25	15
Õunad	64	30	21	45	25	15	45	25	15
Äädikas, 3%-line	6	4	3	6	4	3	6	4	3
Peenpipar	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,01
Munad	½ tk.	¼ tk.	¼ tk.	20	10	10	20	10	10

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kurgid, värsked	38	25	19	30	20	15	30	20	15
Tomatid	35	24	18	30	20	15	30	20	15
Roheline salat	10	10	10	7	7	7	7	7	7
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**	**150**

Värskeid kurke ja tomateid võib asendada soolatud ehk hapendatud kurkidega ja tomatitega, salatit peterselli- või sellerilehtedega. Mune, kurke, tomateid ja salatit tarvitatakse roa laualeandmisel kaunistamiseks.

63. Kilud munaga.

Kilud	100	100	50	80	80	40	80	80	40
Munad	1 tk.	1/2 tk.	1/4 tk.	40	20	10	40	20	10
Petersellilehed	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**120**	**100**	**50**

64. Kilud kartulitega ja võiga.

Kilud	100	100	50	80	80	40	80	80	40
Kartulid	210	210	210	157	157	157	150	150	150
Kurgid või tomatid	62	—	—	50	—	—	50	—	—
Või	20	20	10	20	20	10	20	20	10
Petersellilehed	2	2	2	1	1	1			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	**200**

65. Sprotid või sardiinid sidruniga

Sprotid	84	56	45	75	50	40	75	50	40
Sardiinid	84	56	45	75	50	40	75	50	40
Petersellilehed	2	2	2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Sidrunid (tk.)	1/4	1/8	1/8	1/4	1/8	1/8	1/4	1/8	1/8
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**75**	**50**	**40**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
66. Sprotid või sardiinid lehttaignas küpsetatult.									
Sardiinid	56	28	—	50	25	—			—
Sprotid	56	28	—	50	25	—			—
Nisujahu	40	25	—	40	25	—			—
Või	25	15	—	25	15	—			—
Munad	3	2	—	3	2	—			—
Sidrunihape	0,03	0,02	—	0,03	0,02	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	**60**	—
67. Kala marinaadis.									
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	211	156	104	122	91	61	100	75	50
Haug, filee selgroota ja küljeluudeta	223	165	110	122	91	61	100	75	50
Karpkala (sazan), poolitamata, tükkidena	209	156	104	125	94	63	100	75	50
Latikas, poolitamata, tükkidena	189	141	94	125	94	63	100	75	50
Navaaga, praetud, nahata, luudega, peaga, marjaga	173	129	84	125	94	63	100	75	50
Meritint, luudega, peata	170	127	84	125	94	63	100	75	50
Tursk[1], filee nahata	155	116	77	125	94	63	100	75	50
Tursk[1], filee, pressitud	135	101	67	125	94	63	100	75	50
Säga, poolitamata, tükkidena	191	142	94	130	97	65	100	75	50
Tuurakala[1]	188	141	94	120	90	60	100	75	50
Sevrjuuga[1]	188	141	94	120	90	60	100	75	50
Sterlett, portsjonitükkidena, keedetud või aurutatud väheses vedelikus	216	162	109	125	94	63	100	75	50
Beluuga[1]	157	118	79	121	91	61	100	75	50
Sibulalaugud	15	10	5	12	8	4	12	8	4
Kaste nr. 658	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**100**

[1] Tursa ja beluuga väljaandvus on näidatud peata kalalt, tuurakalal ja sevrjuugal — peaga. Kohal, haugil, karpkalal (sazan) latikal, navaagal, meritindil, tursal ja sägal on väljaandvus näidatud praetud kalalt enne marineerimist; paneerimismassi on 6—5—4 g ja rasva 5—4—3 g, arvestatud vastavalt koostisnormide variandile.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
68. Kala tarretises.									
Koha	244	182	122	122	92	61	100	75	50
Tuurakala[1]	196	146	97	131	98	65	100	75	50
Sevrjuuga[1]	198	149	99	131	98	65	100	75	50
Beluuga[1]	170	128	85	131	98	65	100	75	50
Sterlett	216	162	109	125	94	63	100	75	50
Keta, värske	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Nelma	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Forell	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Sidrunid (tk.)	1/15	1/15	1/15	1/15	1/15	1/15			
Petersellilehed	2	2	2	1,5	1,5	1,5			
Porgandid	35	30	25	28	24	20			
Kornišonid	50	40	30	30	24	18			
Punase peakapsa salat	30	25	20	30	25	20	120	100	80
Roheline salat	25	20	15	18	15	11			
Söögiõli	5	4	3	5	4	3			
Äädikas, 3%-line	5	5	5	5	5	5			
Pipar	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01			
Suhkur	1	1	1	1	1	1			
Tarretis, valmiskujul, nr. 679, või nr. 680, või nr. 681	150	125	100	150	125	100	150	125	100
Kaste nr. 669	50	40	30	50	40	30	50	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**420**	**340**	**260**

Kala tarretises võib lauale anda lisandita, määrõikaga, sel juhul tuleb vastavalt vähendada roa väljaandvuse normi.

69. Täidetud kala tarretises.

Koha	182	146	108	91	73	54			
või haug	175	140	104	91	73	54			
Sai	17	14	10	17	14	10			
Piim	20	15	12	20	15	12			
Sibulad	25	20	15	21	15	10			
Küüslaugud	1	1,5	0,5	1	1,5	0,5	125	100	75
Sool	4	3	2	4	3	2			
Pipar	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05			
Loorberilehed	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02			
Või	8	7	5	8	7	5			
Porgandid	5	5	5	4	4	4			
Sidrunid (tk.)	1/15	1/15	1/15	1/15	1/15	1/15			
Tarretis nr. 679	100	75	50	100	75	50	100	75	50

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kurgid	50	50	50	40	40	40	40	40	40
Tomatid	47	59	59	40	50	50	40	50	50
Kaste nr. 669	50	40	30	50	40	30	50	40	30
Petersellilehed	5	4	3	4	3	2	4	3	2
Roheline salat	15	15	10	10	10	7	10	10	7
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**

Kurke ja tomateid, mis on arvestatud lisandina, võib asendada lisandiga nr. 603 või nr. 604.

70. Kala majoneeskastmes.

Tuurakala[1]	196	146	97	131	98	65	100	75	50
Sevrjuuga[1]	198	149	99	131	98	65	100	75	50
Beluuga[1]	170	128	85	131	98	65	100	75	50
Koha	244	182	122	122	92	61	100	75	50
Lõhi, värske	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Belorõbitsa e. valgelõhi	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Nelma	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Keta, värske	218	163	109	122	92	61	100	75	50
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Kaste nr. 661, või nr. 663, või nr. 664	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Lisand nr. 600	—	—	—	—	—	—	200	150	125
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**260**	**200**

71. Kala külmalt, lisandiga ja mäerõikaga.

Tuurakala[1] nahaga, keedetud	181	136	91	121	91	61	100	75	50
Sevrjuuga[1], selgrooga pooled, nahaga, keedetud	183	138	91	121	91	61	100	75	50
Beluuga[1], nahaga, keedetud	157	118	79	121	91	61	100	75	50
Lõhi, nahaga ja luudega	184	136	91	125	94	63	100	75	50
Keta, nahaga ja luudega	184	136	91	125	94	63	100	75	50
Belorõbitsa e. valgelõhi, nahaga ja luudega	184	136	91	125	94	63	100	75	50

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Nelma, nahaga ja luudega	184	136	91	125	94	63	100	75	50
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	227	171	115	125	94	63	100	75	50
Säga, filee, tükkidena	205	154	103	133	100	67	100	75	50
Haug, filee nahaga ja küljeluudega	208	157	105	125	94	63	100	75	50
Tursk[1], nahaga ja küljeluudega	153	114	76	122	91	61	100	75	50
Karpkala (sazan), poolitamata	219	165	111	125	94	63	100	75	50
Lisand nr. 603 või nr. 604	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**255**	**195**

72. Kalasült.

1-ne variant.

Toidukõlblikud jäätmed punasest kalast (pea, uimed, nahk)	200	150	100	200	150	100			
või toidukõlblikud jäätmed tavalisest tihevõrgukalast (pea, luud, uimed, nahk, soomused)	400	300	200	200	150	100			
Porgandid	8	6	4	6	5	3	200	150	100
Petersellid	6	5	3	5	4	2			
Sibulad	8	6	4	6	5	3			
Küüslaugud	1	1	0,5	1	1	0,5			
Loorberilehed	0,04	0,03	0,02	—	—	—			
Pipar	0,05	0,05	0,05	—	—	—			
Lisand nr. 601	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669[2]	30	30	20	30	30	20	30	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**220**

Sülti võib lauale anda lisandita.

73. Kalasült.

2-ne variant.

Koha	245	183	122	120	90	60	100	75	50
Luts	265	200	134	133	100	67	100	75	50
Sterlett	210	160	107	125	93	62	100	75	50
Kiisad	330	250	170	133	100	67	100	75	50

[1] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt.
[2] Kastme kogus ei ole arvatud roa väljaandvuse normide hulka.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kalamari, pressitud	15	10	8						
Väikesed kalad leeme valmistamiseks (kiisad, maidlakalad jt.)	200	150	100	200	150	100			
Petersellid	10	10	5	8	8	4			
Sibulad	10	10	5	8	8	4	150	125	75
Sool	5	4	3	5	4	3			
Pipar	0,1	0,07	0,05	0,1	0,07	0,05			
Kaste nr. 669[1]	40	30	25	40	30	25	40	30	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**200**	**125**

Kalasült, mis valmistatakse käesoleva koostisnormi järele, valatakse salatikaussi kaunistava lisandita. Kalamarja tarvitatakse leeme selgitamiseks.

KÜLMAD LIHAROAD.

Külmade liharoogade juurde, välja arvatud need road, milledel on näidatud lisandite koostisnormid, võib anda kurke, tomateid, marineeritud puuviljasid või kapsaid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
74. Keedetud liha ja gastronoomilised lihatooted, lisandiga.									
Veiseliha	218	164	109	161	121	81	100	75	50
Sealiha	196	147	98	167	125	83	100	75	50
Veiseliha, soolatud	227	170	113	159	119	79	100	75	50
Keel (kõrita)	157	118	78	157	118	78	100	75	50
Keedusink:									
reis (kamaraga)	137	103	69	100	75	50	100	75	50
reis (kamarata)	118	88	59	100	75	50	100	75	50

[1] Kastme kogus ei ole arvatud roa väljaandvuse normide hulka.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rullsink (rulett)	114	85	57	100	75	50	100	75	50
Nõukogude sink (reis)	121	91	61	105	79	53	100	75	50
Peekon	116	77	58	100	75	50	100	75	50
Lisand nr. 602 või nr. 603 või nr. 604	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669	40	30	25	40	30	25	40	30	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**250**	**200**

75. Praetud liha, lisandiga.

Veiseliha (rostbiif)	208	155	104	154	115	77	100	75	50
Sea „	173	129	87	147	110	74	100	75	50
Vasikaliha	190	143	96	133	100	67	100	75	50
Lamba „	221	165	110	159	119	79	100	75	50
Rasv, praadimiseks	1,5	1,5	1	1,5	1,5	1			
Lisand nr. 601, või nr. 604	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669 või nr. 665 või nr. 666	—	—	—	—	—	—	30	30	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	**250**	**200**

76. Valikkoostisega roog nr. 1.

Veiseliha (rostbiif)	51	51	—	38	38	—	25	25	—
Vasika „	47	47	—	33	33	—	25	25	—
Keedusink (reis kamaraga)	34	34	—	25	25	—	25	25	—
Laane- või põldpüü e. nurmkana (tk.)	1/2	—	—	1/2	—	—	80	—	—
Rasv praadimiseks	3	2	—	3	2	—	—	—	—
							155	75	—
Lisand nr. 604 või nr. 605 või nr. 606	—	—	—	—	—	—	150	125	—
Kaste nr. 669	—	30	—	—	30	—	—	30	—
„ nr. 665	40	—	—	40	—	—	40	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**345**	**230**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
77. Valikkoostisega roog nr. 2.									
Keel (kõrita)	39	39	—	39	39	—	25	25	—
Sealiha, praetud	44	44	—	37	37	—	25	25	—
Keeduvorst	26	26	—	25	25	—	25	25	—
Kana, praetud	107	—	—	72	—	—	50	—	—
Rasv	3	3	—	—	—	—	—	—	—
Lisand nr. 604 või nr. 605 või nr. 606	—	—	—	—	—	—	150	125	—
Kaste nr. 669	—	30	—	—	30	—	—	30	—
„ nr. 665	40	—	—	40	—	—	40	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**315**	**230**	—
78. Kana ja metslinnud majoneeskastmes.									
Kana, filee	286	173	—	114	69	—	100	60	—
Laanepüü, filee	300	182	—	114	69	—	100	60	—
Põldpüü e. nurmkana, filee	300	182	—	114	69	—	100	60	—
Teder, filee	300	182	—	114	69	—	100	60	—
Faasan, „	300	182	—	114	69	—	100	60	—
Lisand nr. 600 või nr. 601 või nr. 602 või nr. 603	—	—	—	—	—	—	200	125	—
Kaste nr. 661 või nr. 663 või nr. 664	—	—	—	—	—	—	50	25	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**210**	—

Osa lisandiks määratud toiduainetest tükeldatakse väikesteks kuupideks, segatakse majoneeskastmega ja vormitakse püramiidikujuliselt, millele siis asetatakse linnufilee ja roa äärtele ülejäänud lisandid. Keskmine kõrgem osa valatakse üle majoneeskastmega, aga lisandid äärtel salatikastmega.

79. Praetud kodu- ja metslinnud.									
Kana	270	216	163	181	145	109	125	100	75
Kanapoeg	287	230	173	181	145	109	125	100	75
Kalkun	269	214	161	171	137	103	125	100	75
Hani	336	269	202	208	167	125	125	100	75
Part	325	261	195	192	154	115	125	100	75
Teder (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4
Laanepüü	—	1	1/2	—	1	1/2	—	1	1/2

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Põldpüü e. nurmkana (tk.)	—	1	1/2	—	1	1/2	—	1	1/2
Faasan (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4
Rasv	3	3	2	3	3	2	—	—	—
Lisand nr. 606 või nr. 607	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 666	30	25	20	30	25	20	30	25	20
Väljaandvus[1]	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	**220**
80. Keedetud põrsas mäerõikaga.									
Põrsas	200	166	125	167	133	100	125	100	75
Lisand nr. 601 või nr. 602	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 670	50	40	30	50	40	30	50	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	**290**	**230**
81. Põrsas tarretises mäerõikaga.									
Põrsas	200	166	125	167	133	100	125	100	75
Tarretis nr. 678 või nr. 680	—	—	—	—	—	—	150	125	100
Lisand nr. 601 või nr. 602	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Salatikaste nr. 676	20	20	15	20	20	15			
Kaste nr. 670 või nr. 669	50	40	30	50	40	30	50	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**475**	**415**	**330**
82. Liha, kodu- ja metslinnud tarretises.									
Keel (kõrita)	157	118	78	157	118	78	100	75	50
Veiseliha	208	155	104	154	115	77	100	75	50
Sea „	174	129	87	147	110	74	100	75	50
Vasika „	190	143	96	133	100	67	100	75	50
Lamba „	220	165	110	159	119	79	100	75	50
Kana, täidetud	100	75	50	100	75	50	100	75	50
Põrsas, täidetud, nr. 84	100	75	50	100	75	50	100	75	50

[1] Roa väljaandvus on näidatud kodulindudelt.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Linnupasteet nr. 85	100	75	50	100	75	50	100	75	50
Linnupasteet nr. 89	100	75	50	100	75	50	100	75	50
Tarretis nr. 678 või nr. 679 või nr. 680	100	75	50	100	75	50	100	75	50
Lisand nr. 604 või nr. 605	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669[1]	30	25	20	30	25	20	30	25	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**225**
83. Täidetud kana (galantiin).									
Kana	150	115	75	60	45	30			
Sealiha[2]	36	27	18	30	23	15			
Seapekk	12	9	6	12	9	6			
Munad (tk.)	1/4	1/4	1/8	1/4	1/4	1/8	100	75	50
Pistaatsia mandlid	20	16	10	10	8	5			
Piim	50	35	25	50	35	25			
Muskaatpähkel	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1			
Peenpipar	0,02	0,01	0,01	0,02	0.01	0,01			
Lisand nr. 605—608[3]	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 666 või 667	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**260**	**200**
84. Täidetud põrsas.									
Põrsas	120	90	60	60	45	30	100	75	50
Teised toiduained on samad, mis on tarvitatud täidetud kanale.									
Lisand nr. 605—608[3]	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669 või nr. 670	—	—	—	—	—	—	50	35	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**260**	**200**

[1] Kastme kogus ei ole arvatud roa väljaandvuse normide hulka.

[2] Sealiha võib asendada vasikalihaga.

[3] Roa juurde võib anda ühe siin näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
85. Kana- või metslinnupasteet.									
Kana	268	200	134	180	135	90			
või laanepüü (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4			
„ põldpüü e. nurmkana	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4			
„ teder	1/4	1/6	1/8	1/4	1/6	1/8			
„ faasan (tk.)	1/4	1/6	1/8	1/4	1/6	1/8	100	75	50
Või	20	15	10	20	15	10			
Juust, nõukogude, šveitsi	20	15	10	18	14	9			
Madeira	20	15	10	20	15	10			
Muskaatpähkel	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5			
Tarretis nr. 678—680	125	100	75	125	100	75	125	100	75
Kaste nr. 661—668[1]	50	35	25	50	35	25	50	35	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**210**	**150**

Pasteet tõstetakse vormidesse, millised enne vooderdatakse seestpoolt tarretisega, ning jahutatakse.

86. Täidetud kana- või metslinnufilee.									
Kana	200	150	—	71	53	—			
või laanepüü (tk.)	3/4	1/2	—	3/4	1/2	—			
„ põldpüü e. nurmkana (tk.)	3/4	1/4	—	3/4	1/4	—			
„ teder (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			
„ faasan (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			
„ vutt (tk.)[2]	2	1	—	2[1]	1	—			
„ rästas (tk.)[2]	2	1	—	2[1]	1	—			
Maks (vasika või linnu)	75	50	—	68	45	—	120	80	—
Seapekk	20	15	—	17	13	—			
Porgandid	7	5	—	6	4	—			
Sellerid	4	3	—	3	2	—			
Sibulad	7	5	—	6	4	—			
Madeira	7	5	—	7	5	—			
Muskaatpähkel	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			
Pipar	0,02	0,02	—	0,02	0,02	—			
Želatiin	3	2	—	3	2	—	30	20	—
Lisand nr. 608	—	—	—	—	—	—	150	125	—
Kaste nr. 661—668	—	—	—	—	—	—	50	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**250**	**—**

[1] Roa juurde võib anda ühe siin näidatud kastmetest.

[2] Rästa või vuti keskmine kaal koos kontidega on 50 g. Linnukondid kasutatakse täidetud kana- või metslinnufileele tarretise valmistamiseks. Ühes portsjonis on vutte või rästaid 2—3 tk.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
87. Lihatooted ja kodulinnud tarretises (aspik).									
Kana	400	300	200	265	200	134	100	75	50
või laanepüü (tk.)	1	3/4	1/2	1	3/4	1/2	1	3/4	1/2
„ põldpüü e. nurmkana (tk.)	1	3/4	1/2	1	3/4	1/2	1	3/4	1/2
„ teder (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4
„ faasan (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4
Liha valiku järgi:									
vasikaliha	90	57	46	40	25	20			
keedusink (reis kamaraga)	40	34	20	30	25	15	100	75	50
keel	45	35	23	30	25	15			
Liha- või linnutarretis	125	100	75	125	100	75	125	100	75
Munad (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4			
Porgandid	15	15	10	12	12	8			
Kurgid	30	30	15	24	24	12			
Tomatid	30	30	20	25	25	17			
Rohelised herned	20	20	15	14	14	10	125	125	80
Lillkapsad	30	30	20	16	16	10			
Roheline salat	20	20	15	15	15	10			
Kaste nr. 669	30	30	25	30	30	25	30	30	25
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**380**	**330**	**230**
88. Lihasült.									
Jalad, nina, kõrvad:									
veise	200	150	100	200	150	100			
sea	200	150	100	200	150	100			
Lambajalad, pea	400	300	200	400	300	200			
Porgandid	8	6	4	6	5	3			
Petersellid	6	5	3	5	4	2	200	150	100
Sibulad	8	6	4	7	5	3			
Küüslaugud	1	1	0,5	1	1	0,5			
Loorberilehed	0,04	0,03	0,02	0,04	0,03	0,02			
Pipar	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05			
Lisand nr. 601	—	—	—	—	—	—	150	150	125
Kaste nr. 669	30	30	20	30	30	20	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**225**

Sülti võib lauale anda lisandita.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
89. Kodu- või metslinnupasteet.									
Kana	225	150	—	82	55	—			—
või part	136	93	—	80	55	—			—
„ hani	129	89	—	80	55	—			—
„ laanepüü (tk.)	3/4	1/2	—	3/4	1/2	—			—
või põldpüü e. nurmkana (tk.)	3/4	1/2	—	3/4	1/2	—			—
„ teder (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
„ faasan (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Maks (vasika või linnu)	75	50	—	63	42	—			—
Seapekk	30	20	—	30	20	—			—
Sibulad	15	10	—	13	9	—			—
Pipar	0,02	0,02	—	0,02	0,02	—			—
Täidise väljaandvus	—	—	—	190	128	—			—
Nisujahu	40	25	—	40	25	—			
Või	15	10	—	15	10	—			
Suhkur	3	2	—	3	2	—	212	142	—
Munad	8	5	—	8	5	—			
Hapukoor	13	8	—	13	8	—			
Taigna väljaandvus	—	—	—	75	50	—	—	—	—
Želatiin	1,5	1	—	1,5	1	—	28	18	—
Kodu- ja metslinnukondid	—	—	—	—	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	240	160	—

Pasteet valmistatakse spetsiaalsetes pasteedivormides või vormitakse pirukate või kulebjaaka kujuliselt. Valmis pasteet jahutatakse, aga täidise ja taigna vahele valatakse linnukontidest ja želatiinist valmistatud jahutatud, pooltardunud tarretis.

90. Lihapasteet.									
Sealiha	—	130	87	—	110	74	—	75	50
Vasikaliha	—	170	115	—	120	80	—	75	50
Lamba „	—	165	110	—	120	80	—	75	50
Täidise ja taigna valmistamiseks on samad toiduained, mis linnupasteedil.									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	225	150

III. SUPID.

KUUMAD SUPID.

Kuumad supid liigitatakse valmistusviiside alusel järgmiselt: tükeldatud toiduainetest supid, püreesupid ja selged rammuleemed e. puljongid.

Suppide koostisnormides näidatud toiduaineid võib asendada teiste toiduainetega, kooskõlas normide asendamistabelis antud juhistega.

Liha, kala ja seeni tarvitatakse suppidele alljärgnevate normide alusel.

Liha, kala ja seente normid ühele supiportsjonile. [1]

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Veisekondid [2]	150	100	50	150	100	50			
Sama	200	150	100	200	150	100			
Veiseliha	109	76	54	81	56	40	50	35	25
Vasikarind — külg	111	79	56	78	55	39	50	35	25
Lambaliha	108	76	54	78	55	39	50	35	25
Sealiha	98	68	49	83	58	42	50	35	25
Seapekk	58	41	29	56	39	28	50	35	25
Sink (laba), külmsuitsutoode, toores	72	51	36	72	51	36	50	35	25
Vasikapea	300	200	—	90	60	—	75	50	—
Sea „	—	80	57	—	78	56	—	35	25
Veiseneerud	101	71	51	94	66	47	50	35	25
Veisekeeled (kõrita)	78	55	39	78	55	39	50	35	25
Veisesüdamed	97	67	48	88	61	44	50	35	25
Ajud	77	54	—	67	47	—	50	35	—
Udarad	83	58	42	83	58	42	50	35	25
Veisesabad	134	89	—	107	71	—	75	50	—
Kana 2. sort	149	100	49	100	67	33	75	50	25
Hani 2. sort	162	108	55	100	67	33	75	50	25
Kodulinnusubproduktid	181	136	91	125	94	63	100	75	50
Valged seened, kuivatatud	13	8	5	13	8	5	25	15	10
„ „ värsked	100	75	50	76	57	38	70	50	35

[1] Püreesuppidele ja selgetele rammuleemedele on toiduainete normid näidatud nende koostisnormides.

[2] Tükeldatud toiduainetest suppidele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Tuurakala,[1] värske, nahaga	91	63	46	61	42	31	50	35	25
Sevrjuuga,[1] värske, nahaga	92	64	47	61	42	31	50	35	25
Beluuga,[1] värske, nahaga	79	55	40	61	42	31	50	35	25
Tuuraliiki kalade pead, lõpusteta	236	178	118	189	142	94	100	75	50
Koha, värske (filee nahaga ja küljeluudega)	115	80	57	63	44	31	50	35	25
Säga, filee nahata (pehme liha)	127	92	64	61	43	33	50	35	25
Tursk,[1] värske (filee nahaga ja küljeluudega)	76	54	38	60	43	30	50	35	25

Koostisnormides on näidatud: «vürtsid», mis koosnevad: terapipar — 0,05 g, loorberilehed — 0,02 g. Soola lisatakse roale 3—5 g.

Roogade rikastamiseks vitamiinidega on koostisnormides ette nähtud rohelisi pealseid. Peenendatud rohelised peterselli- ja sellerilehed ning tillid (jämedate varteta) lisatakse supile lauale-andmisel.

Suppe võib lauale anda pärmi-, mure- või lehttaignast pirukatega või kulebjaakaga (vt. lk. 407—409).

Kuumade suppide laualeandmisel ei tohi nende temperatuur olla alla 75°.

Tükeldatud toiduainetest supid.

Tükeldatud toiduainetest supid valmistatakse köögiviljadest, tangainetest, kaunviljadest ja makaronitooteist. Kõik tükeldatud toiduainetest supid, millede koostisnormides ei ole näidatud liha, kala või piima, valmistatakse kondi- ja lihaleemega või ainult taimsetest toiduainetest. Lihasuppe keedetakse veise-, sea-, lambalihaga, singiga ja seapekiga. Valmistades tükeldatud toiduainetest suppe lihaga või lihaleemega on rasvanorm — 10, 7 ja 5 g, aga vegetaarsetele suppidele 15, 10 ja 5 g (vastavalt koostisnormide variantidele).

Liha- ja kondileent võib asendada rammuleemekuupidega. Sel juhul keedetakse supp veega, soola lisamata, rammuleemekuu-

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal ja tursal — peata.

bid lisatakse valmis supile alles 15—20 min. enne laualeandmist. Ühe portsjoni supi kohta tarvitatakse 2 tk. (8 g) rammuleemekuupe.

Tükeldatud toiduainetest suppidele tükeldatakse köögiviljad vastavalt igale supile ettenähtud vormi kohaselt. Nii näiteks: borštšidele (välja arvatud laevastiku-borštš), rassolnikutele, lamedatest nuudlitest või niitnuudlisuppidele tükeldatakse köögiviljad peeneteks ribadeks, nn. õlgedeks. Laevastiku-borštšidele tükeldatakse köögiviljad neljanurgelisteks lõikudeks; ribastatud kapsastest kapsasuppidele (ööpäevased [1]) — kuupideks, servamõõduga 6—10 mm, aga tangu- ja kruubisuppidele väikesteks kuupideks, servamõõduga 2—3 mm.

Kapsasuppidele tulevad värsked kapsad tükeldada kas lõikudeks, neljanurgelisteks tükikesteks, kuupideks või ribadeks; muud köögiviljad tükeldatakse vastavalt peenendatud kapsastele.

Suppidele tarvitatavad toiduained lisatakse keevale leemele nende pehmeks keemise ajast olenevalt kindlaksmääratud järjekorras, näidatud vastavas tabelis.

Porgandid, petersellid, sellerid, pastinaagid, naerid ja sibulad tingimata kuumutatakse (passeeritakse) rasvas; rasvas kuumutatud köögiviljad tõstavad supi maitsvust, aromaatsust ja välimust.

Peenendatud sibulad kuumutatakse rasvas helekollaseks jäävalt eraldi teistest köögiviljadest. Puhastatud ja tükeldatud porgandid kuumutatakse rasvas kuni nad pehmenevad ja rasva värvus muutub kollaseks. Rasv omandab kollase värvuse porgandis leiduva värvaine — karotiini (A-eelvitamiin) — rasvas lahustumise tagajärjel. Peeneks tükeldatud porgandite rasvas kuumutamine toob kõige paremini esile aromaatsed ja värvained.

Köögiviljade rasvas kuumutamiseks on kõlblikud kõik toidurasvad: või, sulatatud või, veise-, lamba- ja searasv, kondirasv ja taimsed rasvad.

Taimseid rasvasid kasutatakse tükeldatud toiduainetest seene-, kala- ja vegetaarsete suppide valmistamiseks.

Kui supid valmistatakse võiga, siis köögiviljade kuumutamiseks võetakse võid mitte rohkem kui 10% tükeldatud köögiviljade kaalust; ülejäänud või pannakse supi laualeandmisel taldrikusse.

Kui supid valmistatakse taimsete või muude loomsete rasvadega, siis köögiviljad kuumutatakse kogu roale ettenähtud rasva kogusega, et rasv omandaks köögiviljade aromaatsuse ja värvuse. Siis tõstetakse rasvas kuumutatud köögiviljad sõelale ja kurnatakse nendelt rasv; sel viisil saadud rasv, nii nagu või, pannakse supi laualeandmisel taldrikusse.

Värsked kapsad, kartulid, jahutooted ja tangud, välja arvatud pärlkruubid, lisatakse supile toorelt; pärlkruubid enne keedetakse. Borštšidele ja kapsasuppidele peedid ja hapukapsad enne keetmist hautatakse.

---

[1] Eelmisel päeval hautatakse kapsad, järgmisel päeval lisatakse leem ja keedetakse supiks. (*Tõlk.*)

Suppidele tarvitatav jahu kuumutatakse rasvas või kuivalt (dekstriinitakse) ja lisatakse suppidele valge kastme kujul.

Terapipar ja loorberilehed lisatakse supile 15—20 min. enne laualeandmist.

Tükeldatud toiduainetest suppe, milledele on koostisnormide variandis nr. 3 ette nähtud hapukoor, võib lauale anda ka hapukooreta.

Koostisnormides näidatud põhiaineks olevate köögiviljade norme, mis tarvitatakse ühele või teisele supile (kartulid, kapsad, peedid, porgandid jt.) võib muuta (suurendada või vähendada), kuid mitte rohkem kui 10—15% ulatuses, tingimusel, et tarvitamiseks ettenähtud köögiviljade üldkaal säilitatakse. Roale ettenähtud köögiviljade ulatuslikum asendamine muudab ühtlasi roa kvaliteeti ja talle tuleb leida uus nimetus, vastavalt kasutatud köögiviljale.

Naerid, kaalikad, sellerid, pastinaagid ja porrulaugud ei ole roas põhiaineiks ja nad esinevad koostisnormides väikeste kogustena. Juhul, kui mõnda neist või ka kõiki pole saada, võib neid asendada muude köögiviljadega, mis vastavad ettenähtud supi koostisnormidele.

Leemede valmistamine.

Kulinaarses praktikas valmistatakse peamiselt järgmisi leemesid:

1) kondileem — peeneks raiutud lihakontidest; 2) lihaleem — lihast ja kontidest; 3) kalaleem — toidukõlblikest kalajäätmeist (pead, kondid, nahk, uimed) või töödeldud kalast. Kalaleeme keetmiseks kõige otstarbekohasemad on ahvenad ja kiisad; 4) seeneleem — kuivatatud seentest.

Toiduainete normid leemedele (arvestatud ühele portsjonile).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
91. Kondileem.									
Lihakondid	150	100	50	150	100	50			
Sibulad	6	5	4	5	4	3			
Porgandid	6	5	4	5	4	3			
Petersellid	5	4	3	4	3	2			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
92. Lihaleem.									
Veiseliha 2. sort	109	76	54	81	56	40	50	35	25
Sibulad	6	5	4	5	4	3			
Porgandid	6	5	4	5	4	3			
Petersellid	5	4	3	4	3	2			
Laualeandmisel pannakse liha supisse.									
93. Kalaleem.									
Toidukõlblikud kalajäätmed (töödeldud)	200	150	125	200	150	125			
Sibulad	13	8	6	10	7	5			
Petersellid	13	8	6	10	7	5			
94. Seeneleem.									
Seened, kuivatatud	12	8	5	12	8	5			

Suppidele keedetakse kontsentreeritud leem, eriti kondi- ja lihaleem. See viis võimaldab kokku hoida kütteainet, vähendab kasutatavate keedunõude arvu ja pliidi koormatust.

Kontsentreeritud liha- ja kalaleem saadakse siis, kui 1 kg kontidest, lihast või toidukõlblikest kalajäätmeist keedetakse 1 l leent. Kontsentreeritud seeneleent saadakse, kui 1 kg kuivatatud seentest keedetakse 5 l leent. Kontsentreeritud leem lahjendatakse vajaliku koguseni, aluseks võttes portsjoni kohta ettenähtud toorainete normi. Nii näiteks 50 g kontide asemel tuleb võtta ühele portsjonile ka 50 g kontsentreeritud leent. Kontsentreeritud seeneleent võetakse ühe portsjoni kohta viis korda rohkem võrreldes tarvitatud seente normiga, kuna kontsentreeritud seeneleeme väljaandvus on 5 l leent 1 kg kuivatatud seentest. Näiteks, kui tarvitatav seente norm ühele portsjonile on 5 g, siis kontsentreeritud seene-

leent tuleb sel juhul võtta ühele portsjonile 25 g. Tükeldatud toiduainetest suppide väljaandvus on koostisnormide variandi nr. 1 järgi 500 g, aga nr. 2 ja nr. 3 järgi 550 g.

Borštš.

Borštšides võib värsket kapsast asendada hapukapsaga. Sel juhul hautatakse hapukapsad eraldi rasva, tomatipüree ja leemega. Peedikeeduleeme (värvaine) valmistamiseks lisatakse 9%-list (3 g) äädikat. Saadud värvaine lisatakse borštšidele enne lauleandmist.

Borštše antakse lauale, olenevalt nende nimetusest, mitmesuguste lisanditega: lihaga, singiga, viini vorstidega, sardellidega, keedetud tatrakruubitäidisega pirukatega e. uškidega, tatrajahuklimpidega e. galuškidega, mustade ploomidega ja seentega. Ka lisatakse borštšidele laualeandmisel hapukoort; hapukooreta võib lauale anda ainult koostisnormide variant nr. 3 alusel valmistatud borštše.

Peale nimetatute võib borštšidele juurde anda veel vatruškasid e. korpe ja tatra- või nisukruubi- ja kohupiimavormiroogasid e. krupeenikuid (vt. lk. 408, 233).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
95. Borštš.									
Peedid	120	120	120	92	92	92			
Kapsad, värsked	80	80	80	64	64	64			
Porgandid	25	25	25	20	20	20			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	20	20	20	17	17	17			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Jahu	5	5	5	5	5	5			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Äädikas, 9%-line	8	8	8	8	8	8			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid	3	3	3	2	2	2			
96. Borštš mustade ploomidega.									
Mustad ploomid, kuivatatud	40	30	20	40	30	20			
Valged seened, kuivatatud	5	4	3	5	4	3			

Teised toiduained on samad mis borštšil nr. 95.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
97. Laevastiku-borštš.									
Peekon	60	43	30	53	37	26	50	35	25
Peedid	100	100	100	77	77	77			
Kapsad, värsked	50	50	50	40	40	40			
Kartulid	100	100	100	75	75	75			
Porgandid	25	25	25	20	20	20			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	20	20	20	17	17	17			
Tomatipüree	25	20	25	25	20	15			
Jahu	3	3	3	3	3	3			
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Äädikas, 9%-line	8	8	8	8	8	8			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Laevastiku-borštši võib valmistada peekonita, kuid sel juhul lihaga ja liha-toodetega, mis on näidatud tükeldatud toiduainetest suppide valmistamise kohta antud juhistes (v. lk. 139—141).

98. Moskva borštš.									
Liha (veise) 2. sort (rind-külg)	54	43	33	40	32	24	25	20	15
Sink	34	27	21	25	20	15	25	20	15
Viini vorstid	26	21	15,03	25	20	15	25	20	15
Kondid:									
liha	100	100	100	100	100	100			
singi	25	25	25	25	25	25			
Peedid	120	120	120	92	92	92			
Kapsad, värsked	80	80	80	64	64	64			
Porgandid	25	25	25	20	20	20			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	20	20	20	17	17	17			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Või	10	7	5	10	7	5			
Hapukoor	30	20	15	30	20	15			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Äädikas, 9%-line	8	8	8	8	8	8			
Rohelised pealsed	3	3	3	3	3	3			
Vürtsid									

Moskva borštšile võib anda juurde kaks väikest vatruškat e. korpi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
99. Ukraina borštš									
Peedid	100	100	100	77	77	77			
Kapsad, värsked	100	100	100	80	80	80			
Kartulid	120	120	120	90	90	90			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	20	20	20	17	17	17			
Küüslaugud	2	2	2	1,5	1,5	1,5			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Nisujahu	3	3	3	3	3	3			
Searasv [1]	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Äädikas, 9%-line	8	8	8	8	8	8			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
100. Ukraina borštš keedetud tatrakruubitäidisega pirukatega e. uškidega.									
Tatrakruubid	20	20	—	42	42 [2]	—	—	80	80
Või	4	4	—	4	4	—			
Sibulad	6	6	—	5	5	—			
Jahu, 30%-line [3]	25	25	—	25	25	—			
Munad (tk.)	1/8	1/8	—	1/8	1/8	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			
Teised toiduained on samad, mis borštšil nr. 99									
101. Poltaava borštš.									
Hani 2. sort	162	108	55	100	67	33	75	50	25
Tatrajahu [4]	30	30	30	30	30	30	70	70	70
Munad (tk.) [4]	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4			
Leem [4]	30	30	30	30	30	30			
Sool	1	1	1	1	1	1			
Teised toiduained on samad, mis borštšil nr. 99.									

[1] Searasva võib asendada teiste loomsete rasvadega.
[2] Juurdekasv.
[3] Tatrakruubitäidisega pirukate e. uškide taignaks.
[4] Tatrajahuklimpideks e. galuškideks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
102. Leedu borštš.									
Sardellid	51	41	31	50	40	30	50	40	30

Teised toiduained on samad, mis borštšil nr. 99.

Sardelle võib enne supisse lisamist praadida.

103. Ukraina borštš aedubadega e. fassolliga.						
Peedid	100	100	100	77	77	77
Kapsad, värsked	50	50	50	40	40	40
Kartulid	60	60	60	45	45	45
Porgandid	20	20	20	16	16	16
Petersellid	10	10	10	7	7	7
Sibulad	20	20	20	17	17	17
Küüslaugud	2	2	2	1,5	1,5	1,5
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15
Aedoad e. fassoll	30	30	30	30	30	30
Nisujahu	3	3	3	3	3	3
Rasv	15	10	5	15	10	5
Hapukoor	20	15	10	20	15	10
Suhkur	3	3	3	3	3	3
Äädikas, 9 %-line	8	8	8	8	8	8
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2
Vürtsid						

104. Ukraina roheline borštš.									
Peedid	—	70	60	—	54	46	—		
Kartulid	—	140	140	—	105	105	—		
Porgandid	—	20	20	—	16	16	—		
Petersellid	—	10	10	—	7	7	—		
Sibulköögiviljad:									
sibulad	—	15	15	—	13	13	—		
sibulalaugud	—	20	—	—	16	—	—		
Oblikad	—	100	75	—	76	57	—		
Spinatid	—	100	75	—	74	55	—		
Nisujahu	—	3	3	—	3	3	—		
Rasv	—	10	5	—	10	5	—		

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Hapukoor	—	15	10	—	15	10	—		
Munad (tk.)	—	1/2	1/4	—	1/2	1/4	—		
Suhkur	—	3	3	—	3	3	—		
Äädikas, 9 %-line	—	5	5	—	5	5	—		
Rohelised pealsed	—	3	3	—	2	2	—		
Vürtsid									

105. Ukraina värskekapsaborštš.

Peedid	60	60	60	46	46	46
Kapsad, värsked	100	100	100	80	80	80
Kartulid	140	140	140	105	105	105
Porgandid	20	20	20	16	16	16
Petersellid	10	10	10	7	7	7
Sibulad	20	20	20	17	17	17
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15
Nisujahu	3	3	3	3	3	3
Rasv	15	10	5	15	10	5
Hapukoor	20	15	10	20	15	10
Suhkur	3	3	3	3	3	3
Äädikas, 9 %-line	5	5	5	5	5	5
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2
Vürtsid						

106. Borštš kuivatatud köögiviljadest.

Peedid	—	—	11	—	—	11	—	—
Kapsad	—	—	7	—	—	7	—	—
Kartulid	—	—	10	—	—	10	—	—
Porgandid	—	—	3	—	—	3	—	—
Valged juurköögiviljad	—	—	2	—	—	2	—	—
Sibulaköögiviljad	—	—	2	—	—	2	—	—
Tomatipüree	—	—	10	—	—	10	—	—
Nisujahu	—	—	5	—	—	5	—	—
Rasv	5	—	5	—	—	5	—	—
Hapukoor	—	—	10	—	—	10	—	—
Suhkur	—	—	5	—	—	5	—	—
Äädikas, 9 %-line	—	—	5	—	—	5	—	—
Vürtsid								

Lehtköögiviljadest supid.

Värskekapsasuppe võib lauale anda vatruškadega e. korpidega, väikeste pirukatega või kulebjaakaga, hapukapsasuppe — vatruškadega e. korpidega, tatra- või nisukruubi- ja kohupiimavormiroaga e. krupeenikuga või tatratangupudruga (vt. lk. 408, 233, 222, 223).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
107. Värskekapsasupp.									
Kapsad, värsked	200	200	200	160	160	160			
Naerid	20	20	20	15	15	15			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Tomatipüree	—	10	10	—	10	10			
Nisujahu	—	3	5	—	3	5			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
108. Ukraina värskekapsasupp.									
Kapsad, värsked	150	150	150	120	120	120			
Kartulid	100	100	100	75	75	75			
Naerid	15	15	15	11	11	11			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Küüslaugud	2	2	2	1,5	1,5	1,5			
Tomatipüree	15	10	10	15	10	10			
või värsked tomatid	50	40	40	42	34	34			
Nisujahu	—	3	5	—	3	5			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
109. Käharpeakapsa- (savoi) ja tomatisupp.									
Käharpeakapsad	200	200	200	156	156	156			
Naerid	20	20	20	15	15	15			
Porgandid	30	30	30	24	24	24			
Petersellid	15	15	15	11	11	11			
Sellerid	10	10	10	7	7	7			
Porrulaugud	25	25	25	19	19	19			
Tomatid, värsked	60	50	40	51	42	34			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
110. Roheline supp.									
Kartulid[1]	100	100	100	75	75	75			
Oblikad	75	75	75	57	57	57			
Spinatid	125	125	125	92	92	92			
Petersellid	20	20	20	15	15	15			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	15	15	15	13	13	13			
porrulaugud	20	20	20	16	16	16			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Munad (tk.)	1/2	1/2	1/4	1/2	1/2	1/4			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
111. Oblikasupp.									
Oblikad	200	200	—	152	152	—			—
Porgandid	5	5	—	4	4	—			—
Petersellid	5	5	—	4	4	—			—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	10	10	—	8	8	—			—
porrulaugud	20	20	—	15	15	—			—
Rasv	15	10	—	15	10	—			—
Piim	75	50	—	75	50	—			—
Munad, tihendamiseks (muna- ja piimasegu) ja keedetult supisse (tk.)	1 1/4	1 1/4	—	1 1/4	1 1/4	—			—
Sai	30	30	—	30	30	—			—
Rohelised pealsed	3	3	—	2	2	—			—
Vürtsid									

Munad keedetakse supile kooreta.

[1] Kartulid võib rohelistesse suppidesse jätta lisamata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
112. Kapsataimesupp.									
Kapsataimed	300	300	300	210	210	210			
Naerid	20	20	20	15	15	15			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	15	15	15	13	13	13			
sibulalaugud	10	10	10	8	8	8			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
113. Nõgesesupp.									
Nõgesed, noored	200	200	200	164	164	164			
Oblikad	75	75	75	57	57	57			
Porgandid	5	5	5	4	4	4			
Petersellid	5	5	5	4	4	4			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
sibulalaugud	20	20	20	16	16	16			
porru „	15	15	15	11	11	11			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Munad (tk.)	1/2	1/2	1/4	1/2	1/2	1/4			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	3	3	3			
Vürtsid									
114. Hapukapsasupp hapukoorega.									
Hapukapsad	175	175	175	122	122	122			
Porgandid	30	30	30	24	24	24			
Petersellid	15	15	15	11	11	11			
Sibulad	25	25	25	21	21	21			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Lehtköögiviljadest suppe võib valmistada seapeaga, kuivatatud valgete seentega, samuti tuurakalaga, beluugaga, sevrjuugaga, kohaga ja tuurakalade liiki kuuluvate kalade peadega, milledel on eemaldatud lõpused.

Hapukapsasuppe, mis valmistatakse kalaga, võib anda lauale hapukooreta.

115. Ööpäevane hapukapsasupp. Toiduainete valik on sama, mis hapukapsasupile, erinevus on vaid valmistamise tehnoloogias. Ööpäevastele hapukapsasuppidele tükeldatakse köögiviljad väikesteks kuupideks ja kuumutatakse rasvas, kuid kapsad hakitakse peeneks ja hautatakse juurde lisatud leemega, rasvaga, tomatipüreega ja singikondiga. Sellele kapsasupile võib lisada portsjoni kohta 1—1½ g küüslaukusid, mis annab supile erilise maitse ja aroomi.

116. Ukraina hapukapsasupp.

Hapukapsad	150	150	150	105	105	105
Kartulid	100	100	100	75	75	75
Porgandid	30	30	30	24	24	24
Petersellid	15	15	15	11	11	11
Sibulad	25	25	25	21	21	21
Küüslaugud	2	2	2	1,5	1,5	1,5
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15
Nisujahu	3	3	3	3	3	3
Rasv	15	10	5	15	10	5
Hapukoor	20	15	10	20	15	10
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2
Vürtsid						

Rassolnikud.

Juur- ja sibulköögiviljad lõigatakse ribadeks ja kuumutatakse rasvas. Kurgid kooritakse, eemaldatakse südamik ja tükeldatakse piklikeks, rombikujulisteks tükkideks. Kartulid tükeldatakse lõikudeks või kangideks.

Leningradi ja kodu-rassolnikuid võib valmistada sellerita ja porrulauguta.

Rassolnikute juurde võib anda vatruškasid e. korpe (vt. lk. 408).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3

117. Rassolnik.

Kartulid	140	140	140	105	105	105
Petersellid	40	40	40	30	30	30
Sellerid	10	10	10	7	7	7
Sibulköögiviljad:						
sibulad	25	25	25	21	21	21
porrulaugud	25	25	25	19	19	19
Soola- e. hapukurgid	50	50	50	30	30	30
Oblikad	25	25	25	19	19	19
või spinatid	25	25	25	18	18	18
Nisujahu	—	3	5	—	3	5
Rasv	15	10	5	15	10	5
Hapukoor	20	15	10	20	15	10
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2
Vürtsid						

Seda rassolnikut võib valmistada kondileemega, veiselihaga, sea-, lamba-, vasikarinnaga-küljega, kanaga, kanasubproduktidega, neerudega, veisesüdametega, kuid samuti tuurakalaga, sevrjuugaga beluugaga, sägaga, värskete ja kuivatatud valgete seentega.

Rassolnikutele, mis valmistatakse kalaga, ei ole hapukoore lisamine kohustuslik.

118. Kodu-rassolnik.

Kapsad, värsked	50	50	50	40	40	40
Kartulid	100	100	140	75	75	105
Porgandid	20	20	20	16	16	16
Petersellid	40	40	15	30	30	11
Sellerid	15	15	10	10	10	7
Sibulköögiviljad:						
sibulad	15	15	15	13	13	13
porrulaugud	20	20	10	15	15	8
Soola- e. hapukurgid	50	50	50	30	30	30
Nisujahu	—	—	5	—	—	5
Rasv	15	10	5	15	10	5
Hapukoor	20	15	10	20	15	10
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2
Vürtsid						

Kodu-rassolnik valmistatakse kondileemega, veise-, sea- või lambalihaga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
119. Leningradi rassolnik.									
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	15	15	15	13	13	13			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Soola- e. hapukurgid	50	50	50	30	30	30			
Pärlkruubid	15	15	15	15	15	15			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
120. Moskva rassolnik.									
Kondid	100	100	100	100	100	100			
Petersellid	60	60	60	45	45	45			
Pastinaagid	40	40	40	30	30	30			
Sellerid	20	20	20	14	14	14			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	40	40	40	30	30	30			
Oblikad või salat	25	25	25	19	19	19			
Spinatid „ „	25	25	25	18	18	18			
Soola- e. hapukurgid	50	50	50	30	30	30			
Või	20	15	10	20	15	10			
Rõõskkoor[1]	100	—	—	100	—	—			
Piim[1]	—	75	50	—	75	50			
Munad (tk.)[1]	1/4	1/5	1/6	1/4	1/5	1/6			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Leningradi rassolnik valmistatakse kondileemega, veiselihaga, sea-, lambavasikarinnaga-küljega, kanaga, kanasubproduktidega, neerudega, veisesüdametega, kuid samuti tuurakalaga, sevrjuugaga, beluugaga, tursaga, värskete ja kuivatatud valgete seentega.

Moskva rassolnik valmistatakse samuti kanaga, kodulindude subproduktidega, neerudega. Lauale antakse kahe vatruškaga e. korbiga (vt. lk. 408).

[1] Supi tihendamiseks (muna- ja piimasegu).

Kartulisupid.

Kartulisuppe valmistatakse ainult kartulitest, aga ka kartulitest koos valge peakapsaga, lillkapsaga, tangudega või kruupidega, makaronitoodetega, kaunviljadega ja mitmesuguste muude köögiviljadega.

Kartulisuppidele tükeldatakse köögiviljad olenevalt teistest lisatavaist aineist, kas lõikudeks, kangideks või ribadeks; kartulid — lõikudeks, kangideks, kuupideks; värsked tomatid — lõikudeks; lillkapsad eraldatakse väikesteks peadeks; aedoakaunad piklikeks, rombikujulisteks tükkideks.

Kartulisuppe võib lauale anda pärmi-, mure- või lehttaignast valmistatud pirukatega või kulebjaakaga. Pirukate koostisnormid on toodud osas «Jahutooted».

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
121. Kartulisupp.									
Kartulid	300	300	300	225	225	225			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	15	15	15	11	11	11			
Tomatipüree	—	5	5	—	5	5			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
122. Kartuli- ja ajusupp.									
Veiseajud	77	38	—	67	34	—	50	25	—
Kondid	150	125	—	150	125	—			—
Valged seened, värsked	50	40	—	38	30	—			—
Hapukoor	30	20	—	30	20	—			—
Äädikas, 9%-line[1]	3	3	—	3	3	—			—

Kartulisuppi võib valmistada lihasaadustega, kanaga, veisesabadega, värskete või kuivatatud seentega. Peale nimetatute võib suppi valmistada ka tuurakalaga, beluugaga, sevrjuugaga, kohaga, sägaga ja tuurakalade liiki kuuluvate kalade peadega, milledel lõpused on eemaldatud.

Teised toiduained on samad, mis supil nr. 121.

[1] Ajude keetmiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 2	Nr. 1	Nr. 3	Nr. 3
123. Talupojasupp.									
Kapsad, värsked	100	100	100	80	80	80			
Kartulid	140	140	140	105	105	105			
Naerid	20	20	20	15	15	15			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	20	20	20	17	17	17			
Tomatid, värsked	30	30	30	25	25	25			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
124. Köögiviljasupp.									
Kapsad:									
lillkapsad (mittestandardsed)	50	—	—	25	—	—			
valged peakapsad	—	50	50	—	40	40			
Kartulid	—	100	100	—	75	75			
Naerid	30	30	30	22	22	22			
Porgandid	30	30	30	24	24	24			
Petersellid	15	15	15	11	11	11			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	15	15	15	11	11	11			
Rohelised herned, konservitud	15	15	—	10	10	—			
Rohelised aedoakaunad, värsked	30	30	20	27	27	18			
Tomatid, värsked	40	40	40	34	34	34			
Valged seened, värsked	30	—	—	23	—	—			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Köögiviljasuppi võib valmistada liha-, kondi- ja kanaleemega ning lauale anda vastavalt lihaga või kanaga.

125. Kartuli- ja oblikasupp.									
Oblikad	100	100	100	76	76	76			
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Porgandid	15	15	15	12	12	12			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sibulköögiviljad:									
sibulad	15	15	15	13	13	13			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Oblikad tükeldatakse ja lisatakse supile keetmise lõpul.

126. Kartuli- ja tangusupp.

Kartulid	160	160	160	120	120	120			
Porgandid	25	25	25	20	20	20			
Petersellid	15	15	15	11	11	11			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Tangud (pärlkruubid, nisu-, hirsi-, kaera-, odratangud või kruubid, riis, manna)	20	20	20	20	20	20			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Kartuli- ja tangusuppi võib valmistada kanaga, kanasubproduktidega, suitsuribiga, seentega.

127. Välisupp (ukraina kuleš).

Seapekk	58	41	29	56	39	28	50	35	25
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Sibulad	50	50	50	42	42	42			
Hirss	30	30	30	30	30	30			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

128. Kartuli- ja kaunviljasupp.

Kartulid	200	200	200	150	150	150
Porgandid	25	25	25	20	20	20
Petersellid	15	15	15	11	11	11

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Läätsed	50	50	50	50	50	50			
või aedoad e. fassoll või herned	40	40	40	40	40	40			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
129. Kartuli- ja makaronitoodete supp.									
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Porgandid	25	25	25	20	20	20			
Petersellid	15	15	15	11	11	11			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Makaronitooted (makaronid, lamedad nuudlid, niitnuudlid, väikesed mitmekujulised nuudlid)	20	20	20	20	20	20			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
130. Kartuli- ja kuivatatud köögivilja supp.									
Kartulid	—	—	25	—	—	25	—	—	
Porgandid	—	—	3	—	—	3	—	—	
Valged juurköögiviljad	—	—	2	—	—	2	—	—	
Sibulköögiviljad	—	—	3	—	—	3	—	—	
Rasv	—	—	5	—	—	5	—	—	
Rohelised pealsed	—	—	3	—	—	2	—	—	
Vürtsid									
131. Segaköögivilja- ja aedoasupp.									
Lillkapsad (mittestandardsed)	100	100	100	50	50	50			
Naerid	20	20	20	15	15	15			
Kartulid	100	100	100	75	75	75			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	15	15	15	11	11	11			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	20	17	17	17			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Aedoad e. fassoll	20	20	20	20	20	20			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
132. Kabatšoki- ja värskeseenesupp.									
Valged seened, värsked	100	75	50	76	57	38			
Kabatšokid	150	150	150	100	100	100			
Kartulid	100	100	100	75	75	75			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sellerid	10	10	10	7	7	7			
Sibulalaugud	15	15	15	12	12	12			
Tomatid, värsked	40	40	40	34	34	34			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Kabatšokk keeb kiirelt pehmeks ja laguneb kergesti, seepärast tuleb suppi korraga valmistada väikestes kogustes.

Makaronitoodetest supid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
133. Makaronitoodetest supp.									
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	15	15	15	13	13	13			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Makaronitooted (makaronid, lamedad nuudlid, niitnuudlid, väikesed mitmekujulised nuudlid)	40	40	40	40	40	40			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Seda suppi võib valmistada kondi- või lihaleemega, veiselihaga, vasikarinnaga-küljega, kanaga, kodulindude subproduktidega, kanapoegadega, värskete või kuivatatud seentega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
134. Makaronitoodetest ja kartulitest supp.									
Kartulid	100	100	100	75	75	75			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	20	20	20	17	17	17			
Makaronitooted (makaronid, lamedad nuudlid, niitnuudlid, väikesed mitmekujulised nuudlid)	30	30	30	30	30	30			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Seda suppi võib valmistada samade lihade, lihatoodete ja subproduktidega, mis on näidatud supile nr. 133.

135. Kodunuudlisupp.							
Porgandid	20	20	20	16	16	16	
Petersellid	10	10	10	7	7	7	
Sibulköögiviljad:							
sibulad	15	15	15	13	13	13	
porrulaugud	10	10	10	8	8	8	
Nisujahu, 30 või 72%-line	35	35	35	35	35	35	[1]
Munad (tk.)	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	[1]
Vesi	7	7	7	7	7	7	[1]
Sool	1	1	1	1	1	1	[1]
Rasv	15	10	5	15	10	5	
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2	
Vürtsid							

Seda suppi võib valmistada samade lihadega, lihatoodetega ja subproduktidega, mis on näidatud supile nr. 133.

Soljankad.

Soljankadele lisatakse liha, lihatooted ja subproduktid (veiseliha, sink, vasikaliha, neerud, keeled, südamed, kodu- ja metslinnud) keedetult; kodu- ja metslinde võib aga praadida.

Soola- ehk hapukurgid kooritakse, eemaldatakse südamik ja tükeldatakse; sibulköögiviljad ja tomatid kuumutatakse rasvas.

Soljankasid võib valmistada oliivideta, masliinideta ja sidruniteta.

[1] Kodunuudlite taigna valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal. (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
136. Soljanka lihast (vedel).									
Vasikaliha	45	—	—	30	—	—	20	—	—
Liha (veise) 2. sort	54	54	44	40	40	32	25	25	20
Keedusink (reis kamaraga)	27	27	27	20	20	20	20	20	20
Viini vorstid	21	21	21	20	20	20	20	20	20
Neerud	50	30	—	47	28	—	25	15	—
Kondid	150	125	100	150	125	100			
Sibulad	60	50	50	50	42	42			
Soola- e. hapukurgid	50	50	50	30	30	30			
Kapparid	20	20	20	10	10	10			
Oliivid	10	8	—	7	5	—			
Masliinid	15	15	15	15	15	15			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Või	15	10	5	15	10	5			
Hapukoor	30	25	20	30	25	20			
Sidrunid (tk.)	1/10	1/15	1/15	1/10	1/15	1/15			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
137. Soljanka linnulihast.									
Kana 2. sort	149	100	—	100	67	—	75	50	—
Laanepüü (tk.)	1/2	1/3	—	1/2	1/3	—	1/2	1/3	—
Kondid	150	125	—	150	125	—			—
Sibulad	60	50	—	50	42	—			—
Soola- e. hapukurgid	50	50	—	30	30	—			—
Kapparid	20	20	—	10	10	—			—
Oliivid	10	8	—	7	5	—			—
Masliinid	15	15	—	15	15	—			—
Tomatipüree	25	20	—	25	20	—			—
Või	15	10	—	15	10	—			—
Hapukoor	30	25	—	30	25	—			—
Sidrunid (tk.)	1/10	1/15	—	1/10	1/15	—			—
Rohelised pealsed	3	3	—	2	2	—			—
Vürtsid									
138. Soljanka neerudest, keeltest ja subproduktidest.									
Keeled (kõrita)	—	39	30	—	39	30	—	25	20
Veisesüdamed	—	48	29	—	44	26	—	25	15
„ neerud	—	51	40	—	47	37	—	25	20
Udarad	—	33	19	—	33	19	—	20	10

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kondid	—	125	100	—	125	100	—		
Sibulad	—	50	50	—	42	42	—		
Soola- ehk hapukurgid	—	50	50	—	30	30	—		
Kapparid	—	20	20	—	10	10	—		
Oliivid	—	8	—	—	5	—	—		
Masliinid	—	15	15	—	15	15	—		
Tomatipüree	—	20	15	—	20	15	—		
Või	—	15	10	—	15	10	—		
Hapukoor	—	25	20	—	25	20	—		
Sidrunid (tk.)	—	1/15	1/15	—	1/15	1/15	—		
Rohelised pealsed	—	3	3	—	2	2	—		
Vürtsid									
139. Doni soljanka.									
Tuurakala [1]	216	161	108	120	90	60	100	75	50
Tuuraliiki kalade pead, lõpusteta	94	72	47	75	57	38	40	30	20
Porgandid	30	30	30	24	24	24			
Petersellid	20	20	20	15	15	15			
Sibulad	40	40	40	34	34	34			
Soola- ehk hapukurgid	50	50	50	30	30	30			
Kapparid	20	20	20	10	10	10			
Oliivid	10	8	—	7	5	—			
Masliinid	15	15	15	15	15	15			
Tomatid, värsked	40	40	40	34	34	34			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Või	15	10	5	15	10	5			
Sidrunid (tk.)	1/10	1/15	1/15	1/10	1/15	1/15			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									
140. Vähi- ja tuurakala-, beluuga- või sevrjuugasupp.									
Sevrjuuga [1]	216	161	—	120	90	—	100	75	—
Beluuga [1]	177	131	—	118	88	—	100	75	—
Tuurakala [1]	216	161	—	120	90	—	100	75	—
Tuuraliiki kalade pead, lõpusteta	94	72	—	75	57	—	40	30	—
Kalaluud	75	50	—	75	50	—			—
Kiisad või ahvenad	50	40	—	38	30	—			—
Porgandid	50	50	—	40	40	—			—
Petersellid	40	40	—	30	30	—			—
Sellerid	15	15	—	10	10	—			—
Sibulad	25	25	—	21	21	—			—

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal peata ja fileeks töödeldult, nahata ja kõhrata, kupatatud portsjonitükkidena.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Koha, värske	100	80	—	50	40	[1] —			—
Piim	30	25	—	30	25	—			—
Sai	15	12	—	15	12	—			—
Munad (tk.)	1/5	1/6	—	1/5	1/6	—			—
Või	25	20	—	25	20	—			—
Vähid, väikesed	2	2	—	2	2	—			—
Tomativõie	5	4	—	5	4	—			—
Rohelised pealsed	3	3	—	2	2	—			—
Vürtsid									

Vähisupile tükeldatakse köögiviljad spetsiaalse köögiviljanoaga.

141. Soljanka kalast.

Sterlett[2]	216	162	—	125	94	—	100	75	—
või koha, värske[2]	250	188	126	125	94	63	100	75	50
„ beluuga[2]	177	131	88	188	88	59	100	75	50
„ tuurakala[2]	216	161	108	120	90	60	100	75	50
„ tuuraliiki kalade pead, lõpusteta	94	72	47	75	57	38	40	30	20
Sibulad	60	50	50	50	42	42			
Soola- ehk hapukurgid	60	50	50	36	30	30			
Kapparid	20	20	20	10	10	10			
Oliivid	10	8	—	7	5	—			
Masliinid	15	15	15	15	15	15			
Tomatipüree	25	20	15	25	20	15			
Või	15	10	5	15	10	5			
Sidrunid (tk.)	1/10	1/15	1/15	1/10	1/15	1/15			
Rohelised pealsed	3	3	3	2	2	2			
Vürtsid									

Vedel soljanka kalast valmistatakse rammusa kalaleemega, tuuraliiki kuuluvate kaladega või kohaga. Tuuraliiki kuuluvatel kaladel lõigatakse tooretelt selgrooga kalapooltelt tükid, 2—3 tk. portsjonis, kupatatakse, uhutakse ja keedetakse soljankas.

142. Soljanka seentest.

Valged seened:							
värsked	—	100	75	—	76	57	—
või kuivatatud	—	20	15	—	20	15	—
Hapukoor	—	25	20	—	25	20	—

Teised toiduained on samad, mis soljankal kalast, välja arvatud tuurakala, tuuraliiki kuuluvate kalade pead ja sidrunid.

[1] Klimpide valmistamiseks.

[2] Koha väljaandvus on näidatud tema töötlemisel nahata ja luudeta fileeks, aga sterletil — portsjonitükkideks, tuurakalal — peaga kalalt, beluugal — peata.

Piimasupid.

Piimasupid valmistatakse piimast, koos makaronitoodetega, tangudega või kruupidega ja köögiviljadega. Kuna makaronitooted ja tangud või kruubid piimas halvasti pehmeks keevad, siis keedetakse neid alguses 3—5 min. vees ja alles siis lisatakse keevale piimale.

Manna ja peeneks jahvatatud tangud raputatakse keevasse piimasse peene joana, sealjuures piima kiirelt segades. Piimasuppide laualeandmisel pannakse taldrikusse tükk võid, vastavalt koostisnormidele.

Piima- ja köögiviljasupile tükeldatakse juurköögiviljad lõikudeks, kartulid kuupideks, lillkapsad eraldatakse väikesteks peakesteks ja kupatatakse keevas vees. Rohelised konservitud herned lisatakse valmis supile.

Piimasuppe võib valmistada täis- või veega lahjendatud piimast. Piimasuppide väljaandvus on 500 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
143. Piima- ja makaronitoodete supp.									
Piim	400	350	250	400	350	250			
Vesi	—	50	150	—	50	150			
Makaronitooted (lamedad nuudlid, niitnuudlid, makaronid, väikesed mitmekujulised nuudlid)	40	40	40	40	40	40			
Või	6	5	4	6	5	4			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sool	3	3	3	3	3	3			
144. Piima- ja kodunuudlisupp.									
Nisujahu	35	35	—	35	35	—			—
Munad (tk.)	¼	¼	—	¼	¼	—			—
Vesi	7	7	—	7	7	—			—
Sool	1	1	—	1	1	—			—

Teised toiduained on samad, mis supil nr. 143, välja arvatud makaronitooted.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
145. Piima- ja tangusupp.									
Piim	400	350	250	400	350	250			
Vesi	—	50	150	—	50	150			
Riis	35	35	35	35	35	35			
või hirss või odratangud või kruubid	40	40	40	40	40	40			
või manna	30	30	30	30	30	30			
Või	6	5	4	6	5	4			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sool	3	3	3	3	3	3			
146. Piima- ja köögiviljasupp.									
Piim	250	250	200	250	250	200			
Vesi	150	150	200	150	150	200			
Lillkapsad (mittestandardsed)	100	80	60	50	40	30			
Naerid	20	20	20	15	15	15			
Kartulid	100	120	140	75	90	105			
Porgandid	30	30	30	24	24	24			
Rohelised herned, konservitud	40	30	20	26	19	13			
Rohelised aedoakaunad	30	20	10	27	18	9			
Või	10	8	5	10	8	5			
Sool	5	5	5	5	5	5			

Püreesupid.

Püreesupid valmistatakse köögiviljadest, tangudest, kaunviljadest, maksast, kodu- ja metslindudest. Toiduained keedetakse rohkes või väheses vedelikus täiesti pehmeks, seejärel surutakse läbi sõela ja saadud püree lisatakse leemele. Kõik püreesupid (välja arvatud tangainetest) tihendatakse valge kastmega, mis valmistatakse kuumutatud nisujahust ja leemest.

Püreesuppidele lisatakse elastsuse ja maitsvuse tõstmiseks võid, samuti kuuma piima või rõõska koort. Kui piimasuppe valmistatakse köögiviljade keeduleemega, siis tihendamiseks vajalikku piima ja munade normi suurendatakse 50% võrra.

Püreesuppidele antakse laualeandmisel eraldi juurde röstitud või praetud saiakuupe. Saia norm kõikidele koostisnormide variantidele

on 30 g ja röstitud või praetud saia väljaandvus 18 g. Püreesuppide väljaandvus koostisnormide variandi Nr. 1 järgi — 500 g, aga koostisnormide variantide nr. 2 ja nr. 3 järgi — 550 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
147. Kartulipüreesupp.									
Lihakondid	150	125	100	150	125	100			
Kartulid	240	240	240	180	180	180			
Porgandid	10	10	10	8	8	8			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	10	10	10	8	8	8			
porrulaugud	30	30	30	23	23	23			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Või	15	10	10	15	10	10			
Piim	100	75	50	100	75	50			
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	1/10	1/5	1/8	1/10			
Sool	5	5	5	5	5	5			

Kõik köögiviljad, välja arvatud porrulaugud, peenendatakse, kuumutatakse võis ja keedetakse koos kartulitega pehmeks, seejärel surutakse kõik koos läbi sõela. Porrulaugud tükeldatakse peeneteks ribadeks, kuumutatakse võis ja lisatakse valmis püreesupile.

148. Maapirnipüreesupp.

Maapirnid	258	258	—	180	180	—			—
Porgandid	30	30	—	24	24	—			—
Porrulaugud	10	10	—	8	8	—			—

Teised toiduained on samad, mis püreesupil nr. 147, välja arvatud kartulid, porgandid ja porrulaugud.

Porgandid kuubistatakse, kuumutatakse võis ja lisatakse valmis püreesupile.

149. Porgandi- või naeripüreesupp.

Lihakondid	150	125	100	150	125	100			
Porgandid	200	200	200	160	160	160			
või naerid	250	250	250	187	187	187			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	10	10	10	8	8	8			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Riis	15	10	—	15	10	—			
Või	15	10	10	15	10	10			
Piim	100	75	50	100	75	50			
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	1/10	1/5	1/8	1/10			
Sool	5	5	5	5	5	5			

Keedetakse sõre riis ja lisatakse valmis püreesupile. Osa naereid (40 g) tükeldatakse väikesteks kuupideks, lisatakse valmis naeripüreesupile.

150. Segaköögivilja-püreesupp.

Lihakondid	150	125	100	150	125	100
Kapsad, värsked	50	50	50	40	40	40
Kartulid	60	60	60	45	45	45
Naerid	50	50	50	37	37	37
Porgandid	40	40	40	32	32	32
Sibulköögiviljad:						
sibulad	15	15	15	13	13	13
porrulaugud	15	15	15	11	11	11
Rohelised herned, konservitud	40	30	20	26	19	13
Nisujahu	10	10	10	10	10	10
Või	15	10	10	15	10	10
Piim	100	75	50	100	75	50
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	1/10	1/5	1/8	1/10
Sool	5	5	5	5	5	5

Konservitud rohelised herned lisatakse valmis püreesupile.

151. Kabatšoki- või kõrvitsapüreesupp.

Lihakondid	150	125	100	150	125	100
Kabatšokk või kõrvits	200	200	200	134	134	134
Porgandid	10	10	10	8	8	8
Petersellid	10	10	10	7	7	7
Sibulköögiviljad:						
sibulad	10	10	10	8	8	8
porrulaugud	30	30	30	23	23	23
Rohelised aedoakaunad	25	25	25	22	22	22
Nisujahu	12	12	12	12	12	12
Või	12	12	12	12	12	12
Piim	100	75	50	100	75	50
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	1/10	1/5	1/8	1/10
Sool	5	5	5	5	5	5

Peeneks tükeldatud ja võis kuumutatud porrulaugud ja keedetud rohelised aedoakaunad lisatakse valmis püreesupile.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
152. Värskekurgipüreesupp.									
Kurgid, värsked	200	200	200	160	160	160			
Nisujahu	20	20	20	20	20	20			
Teised toiduained on samad, mis püreesupil nr. 151, välja arvatud kabatšokk, porrulaugud, aedoakaunad ja jahu. Suppi on soovitav valmistada lavakurkidest, vähendades nende normi 50% võrra. 50 g kurke tükeldatakse lõikudeks ja keedetakse pehmeks väheses leemes ja lisatakse supi laualeandmisel taldrikusse.									
153. Värsketomatipüreesupp.									
Lihakondid	150	125	100	150	125	100			
Tomatid, värsked	180	180	180	153	153	153			
Porgandid	10	10	10	8	8	8			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	10	10	10	8	8	8			
porrulaugud	10	10	10	8	8	8			
Riis	15	12	10	15	12	10			
Nisujahu	15	15	15	15	15	15			
Või	15	15	15	15	15	15			
Hapukoor	50	40	30	50	40	30			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Keedetakse sõre riis ja lisatakse valmis tomatipüreesupile.									
154. Sparglipüreesupp.									
Lihakondid	150	125	—	150	125	—	—		
Sparglid	100	75	—	73	55	—	—		
Porgandid	10	10	—	8	8	—	—		
Petersellid	10	10	—	7	7	—	—		
Porrulaugud	10	10	—	8	8	—	—		
Nisujahu	20	20	—	20	20	—	—		
Või	20	20	—	20	20	—	—		
Piim	100	75	—	100	75	—	—		
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	—	1/5	1/8	—	—		
Sool	5	5	—	5	5	—	—		
Sparglilad lõigatakse ära, keedetakse leemes ja lisatakse püreesupile laualeandmisel.									

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
155. Lillkapsapüreesupp.									
Lillkapsad (mittestandardsed) .	200	150	—	100	75	—			—
Teised toiduained on samad, mis supil nr. 154, välja arvatud sparglid. Hea kvaliteediga lillkapsad eraldatakse väikesteks peakesteks, keedetakse leemes ja lisatakse supile laualeandmisel.									
156. Maksapüreesupp.									
Maks:									
vasika	75	50	—	73	49	—			—
või kana	75	50	—	67	45	—			—
Lihakondid	150	125	—	150	125	—			—
Porgandid	25	25	—	20	20	—			—
Petersellid	15	15	—	11	11	—			—
Sibulad	20	20	—	17	17	—			—
Nisujahu	20	20	—	20	20	—			—
Või	20	20	—	20	20	—			—
Piim	100	75	—	100	75	—			—
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	—	1/5	1/8	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—
157. Kodulinnupüreesupp.									
Kana 2. sort	150	100	—	100	67	—			—
või kalkun	150	125	—	96	80	—			—
„ kanapoeg	150	125	—	95	78	—			—
„ part	150	125	—	88	74	—			—
Lihakondid	100	100	—	100	100	—			—
Porgandid	10	10	—	8	8	—			—
Petersellid	10	10	—	7	7	—			—
Sibulad	10	10	—	8	8	—			—
Nisujahu	20	20	—	20	20	—			—
Või	20	20	—	20	20	—			—
Piim	100	75	—	100	75	—			—
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	—	1/5	1/8	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—
158. Metslinnupüreesupp.									
Laanepüü 2. sort (tk.) . . .	1/2	1/4	1/5	1/2	1/4	1/5			
või vutt 2. sort (tk.)	1	1/2	—	1	1/2	—			
või teder 2. sort (tk.) . . .	1/8	1/10	—	1/8	1/10	—			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
või faasan 2. sort (tk.)	1/8	1/10	—	1/8	1/10	—			
või põldpüü e. nurmkana 2. sort (tk.)	1/4	1/6	—	1/4	1/6	—			
Lihakondid	150	100	50	150	100	50			
Porgandid	10	10	10	8	8	8			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	10	10	10	8	8	8			
Nisujahu	20	20	20	20	20	20			
Või	20	20	20	20	20	20			
Piim	100	75	75	100	75	75			
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	—	1/5	1/8	—			
Sool	5	5	5	5	5	5			
159. Pärlkruubi- või riisipüreesupp.									
Lihakondid	150	125	100	150	125	100			
Porgandid	10	10	10	8	8	8			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	10	10	10	8	8	8			
Pärlkruubid	40	40	40	40	40	40			
või riis	50	50	50	50	50	50			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Või	10	10	5	10	10	5			
Piim	100	75	75	100	75	75			
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	—	1/5	1/8	—			
Sool	5	5	5	5	5	5			

Osa keedetud pärlkruupe jäetakse läbi sõela surumata ja lisatakse supile laualeandmisel.

160. Hernepüreesupp.									
Lihakondid	150	125	100	150	125	100			
Porgandid	10	10	10	8	8	8			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulad	25	25	25	21	21	21			
Poetisherned	70	70	70	70	70	70			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Või	15	10	5	15	10	5			
Sool	5	5	5	5	5	5			

Suppi võib keeta suitsusearibiga. Sel juhul vähendatakse kontide normi kaks korda, aga suitsuribi (peekon) kogus võetakse vastavalt koostisnormidele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
161. Aedoa- e. fassollipüreesupp.									
Lihakondid	150	125	100	150	125	100			
Porgandid	10	10	10	8	8	8			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Sibulköögiviljad:									
porrulaugud	40	40	40	30	30	30			
sibulad	10	10	10	8	8	8			
Aedoad e. fassoll, valged	100	80	60	100	80	60			
Nisujahu	4	5	6	4	5	6			
Või	15	10	5	15	10	5			
Piim	100	75	75	100	75	75			
Munarebud (tk.)	1/5	1/8	—	1/5	1/8	—			
Sool	5	5	5	5	5	5			
162. Rohelistest hernestest püreesupp.									
Herned: rohelised, konservitud	100	80	—	65	52	—			—
või rohelised, kuivatatud	20	15	—	20	15	—			—
Nisujahu	20	20	—	20	20	—			—
Või	15	10	—	15	10	—			—

Teised toiduained on samad, mis supil nr. 161, välja arvatud aedoad e. fassoll, jahu, või ja porrulaugud.

163. Vähipüreesupp.									
Lihakondid	200	150	—	200	150	—			—
Liha (veise) 3. sort	50	40	—	37	30	—			—
Vähid, väikesed (tk.)	2	2	—	2	2	—			—
Porgandid	20	20	—	16	16	—			—
Petersellid	20	20	—	15	15	—			—
Sibulad	15	15	—	13	13	—			—
Tomatipüree	10	10	—	10	10	—			—
Valge vein	20	15	—	20	15	—			—
Konjak	10	5	—	10	5	—			—
Nisujahu	20	20	—	20	20	—			—
Või	30	25	—	30	25	—			—
Koha, värske (filee)	100	75	—	50	38	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sai	15	12	—	15	12	—			—
Rõõsk koor	150	—	—	150	—	—			—
Piim	—	125	—	—	125	—			—
Munad (tk.)	½	⅓	—	½	⅓	—			—
Sool	6	6	—	6	6	—			—

164. Värskeseenepüreesupp.

Lihakondid	150	125	—	150	125	—			—
Porgandid	10	10	—	8	8	—			—
Petersellid	10	10	—	7	7	—			—
Sibulad	10	10	—	8	8	—			—
Šampinjonid	100	75	—	76	57	—			—
või valged seened, värsked	150	100	—	114	76	—			—
„ mürklid, värsked	150	100	—	126	84	—			—
Nisujahu	20	20	—	20	20	—			—
Või	20	20	—	20	20	—			—
Piim	100	75	—	100	75	—			—
Munarebud (tk.)	⅕	⅛	—	⅕	⅛	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—

Osa seeni tükeldatakse peeneteks ribadeks, keedetakse väheses leemes ja lisatakse valmis supile.

165. Kastanipüreesupp.

Kastanid 2. sort	150	125	—	122	94	—			—
Nisujahu	15	18	—	15	18	—			—

Teised toiduained on samad, mis supil nr. 164, välja arvatud seened ja nisujahu.

Selged rammuleemed e. puljongid.

Selgeid rammuleemesid keedetakse liha-, kana-, metslinnu- või kalaleemest. Valmistades selget rammuleent liha- või kalaleemest, selgitatakse neid vastavalt veise- või linnulihaga ja munaga või kalamarjaga. Selgetele rammuleemedele kogunev rasv eemaldatakse.

Selgeid rammuleemesid antakse lauale taldrikutes mitmesuguste köögiviljadega, jahust või lihast lisanditega või rammuleemetassides — röstitud või praetud ja mitmesuguste katetega saiadega või leibadega, pirukatega, kulebjaakaga. Need lisandid pannakse eraldi väikesele taldrikule.

Liha- ja metslinnurammuleem peab olema helepruuni, aga kana- ja kalarammuleem kollaka (merivaigu) värvusega.

Selgete rammuleemede väljaandvus, kui nad antakse lauale taldrikus, on 400 g, rammuleemetassides — 300 g ja lisanditel, valmistootena, vastavalt nende koostisnormidele.

Toiduainete normid ühele portsjonile selgele rammuleemele e. puljongile s. o. 0,4 l.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
166. Liharammuleem.									
Lihakondid	200	150	100	200	150	100			
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	30	37	30	22			
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	1/10	1/6	1/8	1/10			
Porgandid	6	5	4	5	4	3			
Petersellid või sellerid	5	4	3	4	3	2			
Sibulad	6	5	4	5	4	3			
Sool	4	4	4	4	4	4			
167. Kanarammuleem.									
Kana 2. sort	250	200	—	167	134	—			—
või kanakondid	300	250	—	300	250	—			—
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Porgandid	6	5	—	5	4	—			—
Petersellid või sellerid	5	4	—	4	3	—			—
Sibulad	5	4	—	4	3	—			—
Sool	4	4	—	4	4	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolfabrikaadi kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
168. Metslinnurammuleem.									
Lihakondid	200	150	—	200	150	—			—
Laanepüü 3. sort (tk.)	1/4	1/6	—	1/4	1/6	—			—
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Porgandid	6	5	—	5	4	—			—
Petersellid või sellerid	5	4	—	4	3	—			—
Sibulad	5	4	—	4	3	—			—
Sool	4	4	—	4	4	—			—
169. Kalarammuleem.									
Kiisad või ahvenad	250	150	—	188	113	—			—
Kalamari, pressitud	10	8	—	10	8	—			—
Petersellid	5	4	—	4	3	—			—
Sibulad	17	12	—	15	10	—			—
Sool	4	4	—	4	4	—			—
170. Rammuleem röstitud või praetud juustuleibadega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	400
Juust	15	10	6	14	9,4	5,6	58	45	40
Või	5	4	3	5	4	3			
Leib	50	50	50	50	50	50			
171. Rammuleem lamedate või niitnuudlitega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	400
Nuudlid, lamedad või niitnuudlid	40	40	40	40	40	40	100	100	100
Sool	2	2	2	2	2	2			

Selleks, et rammuleem oleks selge, läbipaistev, keedetakse nuudlid eraldi soolaga maitsestatud vees, uhutakse ja alles siis lisatakse rammuleemele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
172. Rammuleem kodunuudlitega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	400
Nisujahu	35	35	35	35	35	35	40	40	40
Munad (tk.)	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4			
Vesi	7	7	7	7	7	7			
Sool	2	2	2	2	2	2			
173. Rammuleem riisiga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	400
Riis 1. sort	40	40	40	40	40	40	—	—	—
Sool	2	2	2	2	2	2			
174. Rammuleem riisivormiroaga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Riis	40	40	—	112	122	—	125	120	—
Või	15	12	—	15	12	—			
Munad (tk.)	1/4	1/4	—	1/4	1/4	—			
Tomatipüree	5	5	—	5	5	—			
Juust	15	10	—	14	9,4	—			
Sool	2	2	—	2	2	—			
175. Rammuleem riisi- ja köögiviljavormiroaga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Porgandid	20	20	—	16	16	—	120	115	—
Petersellid	15	15	—	11	11	—			
või sellerid	15	15	—	10	10	—			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	5	5	—	4	4	—			
porrulaugud	25	25	—	19	19	—			
Rohelised herned, konservitud	15	15	—	10	10	—			
Riis	35	35	—	35	35	—			
Või	20	15	—	20	15	—			
Munad, riisile (tk.)	1/3	1/3	—	1/3	1/3	—			
Juust	15	10	—	14	9,4	—			
Sool	2	2	—	2	2	—			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
176. Rammuleem köögiviljadega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Porgandid	100	100	—	80	80	—			—
Petersellid	30	30	—	22	22	—			—
Sellerid	10	10	—	7	7	—			—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	5	5	—	4	4	—			—
porrulaugud	40	40	—	30	30	—			—
Spinatid	10	10	—	7	7	—			—
Köögiviljade kaal	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Või	15	10	—	15	10	—			—
177. Rammuleem roheliste ja muude köögiviljadega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Naerid	30	30	—	22	22	—			—
Porgandid	40	40	—	32	32	—			—
Petersellid	15	15	—	11	11	—			—
Sellerid	10	10	—	7	7	—			—
Sibulad	10	10	—	8	8	—			—
Rohelised aedoakaunad	20	20	—	18	18	—			—
Herned (lestad)	20	20	—	18	18	—			—
Rohelised herned, konservitud	30	30	—	19	19	—			—
Sparglid 2. sort	25	25	—	18	18	—			—
Sool, köögiviljade keetmiseks	10	10	—	10	10	—			—
Köögiviljade kaal	—	—	—	—	—	—	150	150	—

Köögiviljad tükeldatakse peeneteks ribadeks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
178. Rammuleem köögiviljadega ja munaga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Kapsad:									
lillkapsad (mittestandardsed)	60	60	—	30	30	—			—
rooskapsad (koos varrega)	100	100	—	25	25	—			—
Naerid	20	20	—	15	15	—			—
Kaalikad	—	20	—	—	15	—			—
Porgandid	40	40	—	32	32	—			—
Petersellid	15	15	—	11	11	—			—
Sellerid	10	10	—	7	7	—			—
Sibulad	5	5	—	4	4	—			—
Rohelised herned, konservitud	30	30	—	19	19	—			—
Sool, köögiviljade keetmiseks	10	10	—	10	10	—			—
Köögiviljade kaal	—	—	—	—	—	—	140	140	—
Munad rammuleemes (tk.)	1	1	—	1	1	—	1	1	—
179. Rammuleem selleriga.									
Liharammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	37	30	—			—
Porgandid	5	5	—	4	4	—			—
Petersellid	5	5	—	4	4	—			—
Sellerid	50	40	—	34	27	—			—
Sibulad	5	5	—	4	4	—			—
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
180. Rammuleem lillkapsaga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Lillkapsad (mittestandardsed)	200	200	—	100	100	—	100	100	—
Sool, lillkapsaste keetmiseks	10	10	—	10	10	—			—
181. Rammuleem rooskapsaga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Rooskapsad	400	400	—	100	100	—	100	100	—
Sool, rooskapsaste keetmiseks	10	10	—	10	10	—			—

Rammuleent võib lauale anda vasika-, kana- või metslinnulihast klimpidega e. knellidega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
182. Rammuleem munaga ja röstitud või praetud saiadega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Munad, rammuleemele (tk.)	1	1	—	1	1	—	1	1	—
Juust	15	10	—	14	9,4	—	50	45	—
Või	5	4	—	5	4	—			
Sai	50	50	—	50	50	—			
183. Rammuleem omletiga.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Või	5	4	—	5	4	—	55	40	—
Munad (tk.)	3/4	1/2	—	3/4	1/2	—			
Piim	30	25	—	30	25	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			
184. Rammuleem ja spinatiga omlett.									
Liharammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Spinatid	50	40	—	37	30+	—	70	55	—
Munad (tk.)	3/4	1/2	—	3/4	1/2	—			
Või	15	10	—	15	10	—			
Piim	30	25	—	30	25	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			
185. Rammuleem ja porgandi-tega omlett.									
Liharammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Porgandid	50	40	—	40	32	—	—	—	—

Teised toiduained on samad, mis rammuleemel ja spinatiga omletil, välja arvatud spinatid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
186. Rammuleem keedetud taignast küpsistega e. profitroolidega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Nisujahu	15	15	—	15	15	—	[1]		
Või	7	7	—	7	7	—			
Munad, tervelt	22	22	—	22	22	—	25	25	—
Vesi	15	15	—	15	15	—			
Suhkur	0,2	0,2	—	0,2	0,2	—			
Sool	0,3	0,3	—	0,3	0,3	—			
187. Rammuleem mannaklimpidega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Manna	30	30	—	30	30	—			
Või	10	8	—	10	8	—			
Munad (tk.)	1/3	1/3	—	1/3	1/3	—	115	110	—
Rammuleem	60	60	—	60	60	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			
188. Rammuleem jahuklimpidega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Nisujahu	40	40	—	40	40	—			
Või	10	8	—	10	8	—			
Munad (tk.)	1/3	1/3	—	1/3	1/3	—	120	120	—
Rammuleem	60	60	—	60	60	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			
189. Rammuleem pannkookidega.									
Rammuleem (lihast, kanast või metslindudest)	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Nisujahu	20	20	—	20	20	—	[2]		
Munad (tk.)	1/5	1/5	—	1/5	1/5	—			
Piim	50	50	—	50	50	—	55	55	—
Seapekk	2	2	—	1,9	1,9	—			
Suhkur	3	3	—	3	3	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			

[1] Keedetud taignast küpsiste e. profitroolide valmistamiseks.
[2] Pannkookide valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kana	125	100	—	50	40	—	[1]		
Piim	25	20	—	25	20	—			
Munad (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—	65	50	—
Sool	1	1	—	1	1	—			
190. Rammuleem pelmeenidega.									
Liharammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Või	5	4	—	5	4	—	[2]		
Liha (veise) 2. sort	55	40	—	40	30	—			
Sealiha 2. sort	50	35	—	42	30	—			
Sibulad	15	10	—	13	8	—			
Nisujahu	50	40	—	50	40	—	175	135	—
Munad (tk.)	1/3	1/4	—	1/3	1/4	—			
Sool	2	1,5	—	2	1,5	—			
Peenpipar	0,03	0,02	—	0,03	0,02	—			
Tillid	3	2	—	2	1,5	—			
191. Rammuleem keedetud laanepüülihast pirukatega e. ravioolidega.									
Metslinnurammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Laanepüü (pehme liha)	3/4	1/2	—	3/4	1/2	—	[3]		
Piim	40	30	—	40	30	—			
Või	8	5	—	8	5	—			
Sool	1,5	1	—	1,5	1	—	80	70	—
Nisujahu [3]	40	35	—	40	35	—			
Munad (tk.)	1/3	1/4	—	1/3	1/4	—			
Tillid	3	3	—	2	2	—			
192. Rammuleem frikadellidega.									
Liharammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Liha (veise) 2. sort	200	150	—	150	110	—	[4]		
Sibulad	15	12	—	13	10	—			
Või	10	8	—	10	8	—			
Munad (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—	150	100	—
Peenpipar	0,03	0,02	—	0,03	0,02	—			
Sool	2	2	—	2	2	—			

Rammuleent frikadellidega võib lauale anda juurköögiviljadega.

[1] Klimpide valmistamiseks.
[2] Pelmeenide e. keedetud pirukate valmistamiseks.
[3] Keedetud laanepüülihast pirukate e. ravioolide valmistamiseks.
[4] Frikadellide valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
193. Rammuleem metslinnulihast klimpidega.									
Metslinnurammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Laanepüü	3/4	1/2	—	99	66	—	[1]		
Piim	40	30	—	40	30	—			
Või	5	4	—	5	4	—	120	80	—
Munad (tk.)	1/4	1/6	—	1/4	1/6	—			
Sool	2	1,5	—	2	1,5	—			
194. Rammuleem erinevate klimpidega.									
Kanarammuleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Kana	150	125	—	60	50	—	[1]		
Piim	30	25	—	30	25	—			
Munad (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			
Või	5	4	—	5	4	—			
Trühvlid	5	4	—	5	4	—	95	75	—
või šampinjonid, värsked	25	20	—	19	15	—			
Tomativõie	3	2	—	3	2	—			
Spinatid	25	20	—	9	7	—			
Sool	1	1	—	1	1	—			

Klimbitaigen surutakse läbi vastava vormi nööpide või vähilaka kujuliselt. Nad peavad olema roosa ja roheka värvusega.

195. Borštšok röstitud või praetud teravamaitseliste juustusaiadega.									
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	37	30	—			—
Lihakondid	200	200	—	200	200	—			—
Laanepüü 3. sort, selgitamiseks (tk.)	1/4	1/4	—	1/4	1/4	—			—
Porgandid	5	5	—	4	4	—			—
Petersellid	5	5	—	4	4	—			—
Sellerid	5	5	—	4	4	—			—
Peedid	120	120	—	92	92	—			—
Sibulad	5	5	—	4	4	—			—
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Äädikas, 9%-line	8	8	—	8	8	—			—

[1] Klimpide valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sai	50	50	—	50	50	—	[1]		
Juust	30	25	—	28	23	—			
Munad (tk.)	1/4	1/5	—	1/4	1/5	—			
Tomativõie	5	4	—	5	4	—	65	60	—
Või	6	5	—	6	5	—			
Punane kaunpipar	0,01	0,01	—	0,01	0,01	—			
Sool	5	5	—	5	5	—			
196. Borštšok röstitud või praetud juustusaiadega.									
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	37	30	—			—
Lihakondid	200	200	—	200	200	—			—
Singikondid	50	50	—	50	50	—			—
Porgandid	5	5	—	4	4	—			—
Petersellid	5	5	—	4	4	—			—
Sellerid	5	5	—	3	3	—			—
Peedid	120	120	—	92	92	—			—
Sibulad	5	5	—	4	4	—			—
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Äädikas, 9%-line	8	8	—	8	8	—			—
Juust	15	10	—	14	9,4	—	[2]		
Või	5	4	—	5	4	—	45	40	—
Sai	50	50	—	50	50	—			
Sool	5	5	—	5	5	—			
197. Vasikapeasupp.									
Vasikapea	400	300	—	120	90	—			—
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	37	30	—			—
Porgandid	40	40	—	32	32	—			—
Petersellid	20	20	—	15	15	—			—
Sellerid	15	15	—	10	10	—			—
Salatisibulad (šalott)	30	30	—	24	24	—			—
Sampinjonid, värsked	40	30	—	30	23	—			—
Madeira	15	10	—	15	10	—			—
Või	15	10	—	15	10	—			—
Kartulijahu	5	5	—	5	5	—			—
Terapipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—
Tüümian	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Majoraan	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Muskaatpähkel	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—

[1] Röstitud või praetud teravamaitseliste juustusaiade valmistamiseks.
[2] Röstitud või praetud juustusaiade valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
198. Veisesabasupp.									
Veisesabad	200	150	—	160	120	—			—
Lihakondid (vasika)	50	50	—	50	50	—			—
Kana 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	30	25	—			—
Naerid	60	60	—	45	45	—			—
Porgandid	50	50	—	40	40	—			—
Petersellid	5	5	—	4	4	—			—
Sellerid	5	5	—	3	3	—			—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	5	5	—	4	4	—			—
salatisibulad (šalott)	40	30	—	32	24	—			—
Munad, selgitamiseks	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Kartulijahu	3	3	—	3	3	—			—
Madeira	15	10	—	15	10	—			—
Majoraan	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Terapipar	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—
199. Veisesabasupp.									
Veisesabad	200	150	—	160	120	—			—
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	37	30	—			—
Naerid	40	40	—	30	30	—			—
Porgandid	40	50	—	32	40	—			—
Petersellid	15	15	—	11	11	—			—
Sellerid	10	10	—	7	7	—			—
Porrulaugud	30	30	—	23	23	—			—
Rohelised herned, konservitud	20	20	—	13	13	—			—
Munad, selgitamiseks (tk.)	1/6	1/8	—	1/6	1/8	—			—
Või	15	10	—	15	10	—			—
Terapipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—
Loorberilehed	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Rohelised petersellilehed või tillid	3	3	—	2	2	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—
200. Käharpeakapsasupp.									
Liha (veise) 3. sort, selgitamiseks	50	40	—	37	30	—			—
Lihakondid	200	250	—	200	150	—			—
Käharpeakapsad (savoi)	175	175	—	136	136	—			—
Naerid	25	25	—	19	19	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Porgandid	20	20	—	16	16	—			—
Petersellid	15	15	—	11	11	—			—
Sellerid	10	10	—	7	7	—			—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	15	15	—	13	13	—			—
porrulaugud	30	30	—	23	23	—			—
Tomatid, värsked	30	30	—	25	25	—			—
Rasv	10	5	—	10	5	—			—
Rohelised pealsed	3	3	—	2	2	—			—
Sool	2	2	—	2	2	—			—
Vürtsid									

Suppi võib lauale anda ka lihaga (veise, lamba).

201. Kiisaleem e. -uhaa küpsetatud pirukatega e. rastegaidega.

Kalaleem	400	400	—	400	400	—			—
Või	3	2	—	3	2	—			—
Sidrunid (tk.)	1/10	1/15	—	1/10	1/15	—		—	—
Rohelised petersellilehed või tillid	4	4	—	3	3	—			—
Terapipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—

Kiisaleent antakse lauale küpsetatud lahtiste pärmitaignast pirukatega e. rastegaidega (vt. lk. 407).

Kiisaleeme keetmisel ei ole petersellide lisamine kohustuslik. Sidruneid ja peenendatud rohelisi pealseid antakse kiisaleeme juurde eraldi väikesel alusel.

202. Sterletileem e. -uhaa.

Kalaleem	—	—	—	—	—	—	400	400	—
Sterlett	216	162	—	125	94	—	100	75	—
Või	3	2	—	3	2	—			—
Porgandid	5	5	—	4	4	—			—
Sidrunid (tk.)	1/10	1/15	—	1/10	1/15	—			—
Rohelised petersellilehed või tillid	4	4	—	3	3	—			—
Terapipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—

Porgandid riivitakse, kuumutatakse võis; sõelal kurnatud või lisatakse kalaleemele. Sidrunid ja peenendatud rohelised pealsed antakse kalaleeme juurde eraldi väikesel alusel.

Samal viisil võib valmistada lutsu- ja kohaleent e. -uhaad.

203. Rostovi kalasupp e. uhaa.

Koha, värske, filee nahaga ja küljeluudega	227	171	—	125	94	—	100	75	—
Kalaluud	100	100	—	100	100	—			—
Kartulid	200	200	—	150	150	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Petersellid	30	30	—	22	22	—			—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			—
Tomatid, värsked	105	105	—	85	85	—			—
Või	15	10	—	15	10	—			—
Sool	5	5	—	5	5	—			—
Terapipar	0,1	0,05	—	0,1	0,05	—			—
Loorberilehed	0,02	0,02	—	0,02	0,02	—			—
Rohelised petersellilehed või tillid	3	3	—	2	2	—			—
204. Kaluri-kalasupp e. kaluri-uhaa.									
Kalad, väikesed (kiisad, ahvenad)	100	100	100	75	75	75			
Koha, värske, filee nahaga ja küljeluudega	109	91	73	60	50	40			
Luts	120	100	80	60	50	40			
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Sibulad	30	30	30	25	25	25			
Petersellid	10	10	10	7	7	7			
Või	10	8	5	10	8	5			
Terapipar	0,1	0,05	0,5	0,1	0,05	0,05			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Loorberilehed	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02			
Rohelised petersellilehed või tillid	3	3	3	2	2	2			

Kaluri-kalasuppi e. -uhaad valmistatakse kohast, sägast, lutsust, haugist.

KÜLMAD SUPID.

Külmi suppe valmistatakse leivakaljast ja hapendatud peedileemest, kuid samuti värsketest ja kuivatatud puuviljadest ja marjadest.

Okroška [1], botvinja [2].

Okroškale tükeldatakse keedetud liha, linnud, köögiviljad ja mitmesugused lihatooted väikesteks kuubikuteks, aga külmale borštšile — peenteks ribadeks.

Botvinja juurde antakse kala eraldi vaagnal, kaunistatult peenendatud sibulalaukudega, värskete kurkidega, riivitud mäerõikaga. Kala juurde võib täiendavalt anda vähilakkasid ja tükeldatud tuuraliiki kuuluvate kalade seljaliha (balõkk).

[1] Leivakaljast või hapendatud peedileemest, keedetud lihast, lindudest, köögiviljadest ja mitmesugustest lihatoodetest valmistatud külm supp. *(Tõlk.)*

[2] Leivakaljast või hapendatud peedileemest, köögiviljadest, kaladest ja mitmesugustest kalatoodetest valmistatud külm supp. *(Tõlk.)*

Külmi suppe hoitakse jääl, laualeandmisel peab nende temperatuur olema mitte üle 14°.

Külmade suppide väljaandvus on 550 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
205. Okroška lihast.									
Leivakali	—	—	—	—	—	—	300	350	350
Liha (veise) 2. sort	164	109	54	121	81	40	75	50	25
Sibulalaugud	30	40	50	24	32	40			
Kurgid, värsked	80	100	120	64	80	96			
Hapukoor	50	40	30	50	40	30			
Munad (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sinep	2	2	2	2	2	2			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Tillid	5	5	5	4	4	4			
206. Okroška mitmesugustest lihadest.									
Leivakali	—	—	—	—	—	—	300	350	350
Liha (veise) 2. sort	40	60	40	30	45	30	19	28	19
Vasikaliha 2. sort	50	50	—	35	35	—	22	22	—
Keedusink (reis)	40	30	25	29	22	18	29	22	18
Soolaliha	—	—	40	—	—	28	—	—	18
Keeled (kõrita)	30	—	—	30	—	—	19	—	—
Sibulalaugud	30	40	50	24	32	40			
Kurgid, värsked	80	100	120	64	80	96			
Hapukoor	50	40	30	50	40	30			
Munad (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sinep	2	2	2	2	2	2			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Tillid	5	5	5	4	4	4			
207. Okroška metslinnulihast.									
Laane- või põldpüü e. nurmkana, 2. sort (tk.)	1	3/4	—	1	3/4	—			—

Teised toiduained on samad, mis okroškal lihast, välja arvatud liha ja lihatooted.

208. Okroška metslinnu- ja vasikalihast.

Laane- või põldpüü e. nurmkana, 2. sort (tk.)	1/2	1/4	—	1/2	1/4	—	—	
Vasikaliha	100	75	—	70	52	—	—	

Teised toiduained on samad, mis okroškal lihast, välja arvatud liha ja lihatooted.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
209. Okroška köögiviljadest.									
Leivakali	—	—	—	—	—	—	300	350	350
Kartulid	40	60	100	30	45	75			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Naerid	15	15	15	12	12	12			
Sibulalaugud	30	40	50	24	32	40			
Kurgid, värsked	80	100	100	64	80	80			
Hapukoor	50	40	30	50	40	30			
Munad (tk.)	3/4	1/2	1/3	3/4	1/2	1/3			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sinep	2	2	2	2	2	2			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Tillid	5	5	5	4	4	4			
210. Külm borštš.									
Peedileem	—	—	—	—	—	—	300	350	350
Peedid	120	120	120	92	92	92			
Porgandid	20	20	20	16	16	16			
Sibulalaugud	30	30	30	24	24	24			
Kurgid, värsked	60	80	100	48	64	80			
Hapukoor	50	40	30	50	40	30			
Munad (tk.)	3/4	1/2	1/3	3/4	1/2	1/3			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Äädikas, 9%-line	10	10	10	10	10	10			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Tillid	5	5	5	4	4	4			

Keedetud köögiviljad tükeldatakse peenteks ribadeks, nagu tavalisele borštšile ja lisatakse peedileemele. Külma borštši võib lauale anda keedetud tuurakalaga, sevrjuugaga või beluugaga.

211. Svekolnik e. külm peedisupp.									
Leivakali	—	—	—	—	—	—	300	350	350
Äädikas, 9%-line	5	5	5	5	5	5			

Teised toiduained on samad, mis külmal borštšil, välja arvatud peedileem ja äädikas.

Köögiviljad tükeldatakse väikesteks kuubikuteks, välja arvatud sibulköögiviljad, mis tükeldatakse väikesteks lõikudeks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
212. Botvinja.									
Beluuga[1]	157	118	79	121	91	61	100	75	50
või tuurakala[1]	181	136	91	121	91	61	100	75	50
„ sevrjuuga[1]	183	138	92	121	91	61	100	75	50
„ koha, värske, filee	250	188	116	125	94	63	100	75	50
„ belorõbitsa seljaliha (balõkk)	60	40	—	45	30	—	45	30	—
„ taskuvähid e. krabid (konservitud)	60	40	—	48	32	—	48	32	—
Leivakali	—	—	—	—	—	—	350	400	400
Spinatid	100	100	100	74	74	74	37	37	37
Oblikad	50	50	50	38	38	38	19	19	19
Sibulalaugud	30	30	30	24	24	24			
Roheline salat	20	15	—	14	12	—			
Kurgid, värsked	80	80	80	64	64	64			
Mäerõigas e. piparjuur	20	20	20	13	13	13			
Vähilakad (tk.)	2	1	—	2	1	—			
Tillid	12	12	12	9	9	9			
Sidrunid, koor (tk.)	1/10	1/15	—	1/10	1/15	—			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sool	5	5	5	5	5	5			

Koostisnormide variantide nr. 1 ja nr. 2 järgi värske kala keedetakse, tükeldatakse portsjonitükkideks ja antakse lauale eraldi vaagnal, kaunistatult värskete kurkidega, sibulalaukudega, mäerõikaga ning salatilehtedega. Botvinja antakse lauale kausis.

Koostisnormide variandi nr. 3 järgi võib kala lauale anda supis.

Magusad marja- ja puuviljasupid.

Magusaid suppe valmistatakse värsketest ja kuivatatud puuviljadest ja marjadest. Magusaid suppe võib keeta ka puuviljade ja marjade püreedest, mahladest, ekstraktidest ja siirupitest.

Kui magusaid suppe valmistatakse sorditud marjadest või puuviljadest, jäetakse marjad terveks, puuviljad tükeldatakse lõikudeks või kuubikuteks. Muljutud või vigastatud marjad ja puuviljad (toidukõlblik praak) surutakse läbi sõela.

Suppide aromaatsuse tõstmiseks lisatakse neile keetmisel kaneeli. Samaks otstarbeks võib suppidele lisada sidruni- või apelsinikoort, kuid tingimusel, et see ei hävitaks nendele marjadele või puuviljadele, millest supp on valmistatud, omast meeldivat aroomi.

[1] Beluuga väljaandvus on näidatud peata kalalt, tuurakalal ja sevrjuugal — peaga.

Magusaid suppe antakse lauale külmalt või kuumalt. Nendesse lisatakse ka riisi, saagot, lamedaid või niitnuudleid ja väikesi mitmekujulisi nuudleid (tähed, kõrvad). Magusate suppide väljaandvus on 500 g.

Magusatele suppidele võib laualeandmisel eraldi juurde anda väikesel taldrikul biskviitküpsiseid, vormikookidest kuivikuid, samuti mitmesuguseid teisi kuivi küpsiseid.

Lisandid magusatele marja- ja puuviljasuppidele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Netо- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Lamedad nuudlid, 30 %-line vabrikutoode	20	20	—	20	20	—	50[1]	50[1]	—
Mitmesugused lühilõikelised makaronitooted	20	20	—	20	20	—	50	50	—
Kõrvakujulised nuudlid	20	20	—	20	20	—	50	50	—
Tähe „ „	20	20	—	20	20	—	50	50	—
Niitnuudlid	20	20	—	20	20	—	50	50	—
Riis	18	18	—	18	18	—	50	50	—
Saago	18	18	—	18	18	—	50	50	—

Magusaid suppe võib lauale anda vareenikutega e. keedetud pirukatega, samuti külmade pudingitega või manna- või riisivormiroaga, mis tükeldatakse keskmise suurusega kuubikuteks (vt. koostisnormid nr. 322, 323, 327, 774).

Lamedad nuudlid, mitmekujulised väikesed nuudlid, niitnuudlid, riis ja saago keedetakse eraldi ja lisatakse magusatele suppidele laualeandmisel.

213. Värskepuuviljasupp.

Õunad }	100	100	—	88	88	—	—
Pirnid }	100	100	—	90	90	—	—
Ploomid }	50	—	—	50	—	—	—
või õunad	250	200	—	220	176	—	—
„ pirnid	250	200	—	225	180	—	—
Kartulijahu	10	10	—	10	10	—	—
Suhkur	50	40	—	50	40	—	—
Rõõsk- või hapukoor, kõrgem sort	25	20	—	25	20	—	—
Kaneel	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—	—

[1] Keedulisa.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
214. Tsitrusviljasupp.									
Apelsinid, värsked (tk.)	1	1/2	—	1	1/2	—			—
või mandariinid (tk.)	1	1/2	—	1	1/2	—			—
Kartulijahu	10	10	—	10	10	—			—
Suhkur	60	50	—	60	50	—			—
Rõõsk- või hapukoor, kõrgem sort	25	20	—	25	20	—			—
Viinamarjavein	30	—	—	30	—	—			—
215. Magus supp vareenikutega.									
Vaarikad	200	150	—	170	127	—			—
või kirsid	200	150	—	130	97	—			—
Kartulijahu	10	10	—	10	10	—			—
Suhkur	50	40	—	50	40	—			—
Nisujahu, 30%-line	30	25	—	30	25	—			
Munad (tk.)	1/4	1/5	—	1/4	1/5	—			
Sool	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			
216. Värskemarja- ja puuviljapüreesupp.									
Vaarikad	200	150	—	170	127	—			—
või aedmaasikad	200	150	—	168	126	—			—
„ mets „	200	150	—	188	141	—			—
„ mustikad	200	150	—	196	147	—			—
„ kirsid	200	150	—	186	139	—			—
„ jõhvikad	75	60	—	73	59	—			—
„ murelid	200	150	—	190	142	—			—
„ pl'oomid, reenkloodid	200	150	—	180	135	—			—
„ persikud	200	150	—	180	135	—			—
„ aprikoosid	200	150	—	172	129	—			—
„ kuivatatud puuviljad (kuragaa [1], urjukk [2])	80	60	—	80	60	—			—
Kartulijahu	10	10	—	10	10	—			—
Suhkur	50	40	—	50	40	—			—
Rõõsk- või hapukoor, kõrgem sort	25	20	—	25	20	—			—
Kaneel (jõhvikatest ja kuivatatud puuviljadest valmistatud suppidele)	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			—

[1] Kuragaa — poolitatud, luudeta kuivatatud aprikoosid. (Tõlk.)
[2] Urjukk — terved, luudega kuivatatud aprikoosid. (Tõlk.)

IV. KÖÖGIVILJAROAD.

Keedetud köögiviljad.

Kuumade köögiviljaroogade valmistamisel köögiviljad keedetakse rohkes või väheses vees, hautatakse, praetakse ja küpsetatakse.

Köögivilju keedetakse vees või aurus; aurutamisel säilub paremini köögiviljade maitse. Köögiviljade aurutamiseks on spetsiaalsed aurukeedunõud, kuid võib ka kasutada tavalisi keedunõusid, asetades neile põhja metallist resti. Resti asemel võib kasutada jämedast traadist või kitsastest metalliribadest punutud korvi. Rest või korv peab olema tinutatud või valmistatud õhuhapnikuga mitteühinevast metallist.

Keedunõusse valatake niipalju vett, et täitub vahe põhja ja resti vahel. Kui vesi keeb, asetatakse köögiviljad restile või korvi, nõu suletakse tihedalt kaanega ja keedetakse kuni köögiviljad on pehmed.

Aurutatakse peamiselt kartuleid ja porgandeid, koorega ja kooritult; kooritud kartulitele raputatakse keema asetamisel peenikest soola.

Vees keetmisel pannakse köögiviljad soolaga maitsestatud keeva vette (10 g soola 1 l vee kohta). Erandi moodustavad peedid ja kuivatatud rohelised herned, milliseid keedetakse soola lisamata, kuna nende maitse soolases vees keetmisel halveneb. Keetmisel ei ole soovitav kasutada liigset vee hulka. Vesi peab keetmisel keedunõus ulatuma 1 sm kõrgemale kartulitest ja juurviljadest. Rohelised aedoakaunad, herned, spinatid keedetakse aga rohkes soolaga maitsestatud vees (3—4 l vett 1 kg nimetatud köögiviljade kohta).

Mõned kartulisordid lagunevad keetmisel kergesti, neisse imbub liigset vett, mistõttu muutuvad maitsetuks. Neist kartulitest ei saa valmistada häid kotlette ega rulli (pikkpoiss e. rulett); vesine on ka nendest valmistatud puder. Selle vältimiseks, eriti muredate kartulisortide keetmisel, valatakse keeduvesi ära, kui kartulid on poolpehmed (näit. 15 min. keedetakse vees) ja edasi hoitakse aurus kuni täieliku pehmenemiseni.

Kartuleid võib keeta kooritult ja koorega — «mundris». Võiga laualeandmiseks, pudru, rulli (ruleti) ja vormiroogade valmistamiseks keedetakse kartulid kooritult, aga praadimiseks koorimata.

Keedetud kartuleid kui ka kartuliputru ei saa kuumalt kaua säilitada, sest juba 1,5—2 tunni jooksul muutub nende värv punakaskollaseks ja maitse ning lõhn halveneb. Keedetud kartulid muutuvad seismisel sitkemaks, seepärast on soovitav kartuleid keeta alati säärases koguses, mis realiseeritakse ühe tunni jooksul.

Punased peedid keedetakse koorimata, suhkrupeedid kooritult, kuna koor annab suhkrupeetidele keetmisel mõruda kõrvalmaitse.

Mais e. kukuruus keedetakse terve peana, lehti eemaldamata.

Aedoakaunad tükeldatakse enne keetmist põiki kolmeks, neljaks osaks või peenendatakse poolpõiki ribadeks. Lestherned keedetakse tervelt.

Kuivatatud rohelised herned enne keetmist leotatakse 1—2 tundi külmas vees ja keedetakse neid kaanega suletud keedunõus, leotamise vees, soola lisamata, 1,5—2 tundi.

Keetmisel värskete köögiviljade kaal väheneb nendes leiduva vee ja mõnede toiteainete (suhkur, valgud jt.) arvel.

Kuivatatud köögiviljade kaal suureneb nende paisumisel vee arvel.

Kooritud köögiviljade keeduvedelikku on otstarbekohane kasutada suppide ja kastmete valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
217. Keedetud kartulid.									
Kartulid	345	345	415	260	260	310	250	250	300
või kartulid, värsked	320	320	380	270	270	320	250	250	300
Või	20	15	10	20	15	10	20	15	10
või hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Rohelised petersellilehed	3	3	3	2	2	2	2	2	2
Väljaandvus (rasvainega)	—	—	—	—	—	—	**270**	**265**	**310**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	**290**	**280**	**320**

Võid ja hapukoort võib anda kartulite juurde lauale eraldi. Sulatatud või, söögiõli, samuti veise-, sea- või lambarasv valatakse laualeandmisel kartulitele. Mõnel juhul praetakse peenendatud sibulaid enne kartulitele lisamist rasvas ja söögiõlis. (150—200 g sibulaid 1 kg rasva kohta.)

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
218. Keedetud kartulid praetud sibulatega, seentega või tomatitega.									
Kartulid	345	345	415	260	260	310	250	250	300
või kartulid, värsked	320	320	380	270	270	320	250	250	300
Või	20	15	10	20	15	10			
Sibulad	70	60	50	60	50	40	30	25	20
või valged seened, värsked	105	90	80	80	70	60	40	35	30
või tomatid	165	160	150	140	135	125	90	85	80
Rohelised petersellilehed	3	3	3	2	2	2	2	2	2
Väljaandvus (sibulatega)	—	—	—	—	—	—	**280**	**275**	**320**
„ (seentega)	—	—	—	—	—	—	**290**	**285**	**330**
„ (tomatitega)	—	—	—	—	—	—	**340**	**335**	**380**
219. Kartulid piimas.									
Kartulid	—	300	380	—	225	285	—		
või kartulid, värsked	—	265	335	—	225	285	—		
Piim	—	100	150	—	100	150	—		
Või	—	10	5	—	10	5	—		
Nisujahu, kõrgem või 1. sort	—	2	3	—	2	3	—		
Rohelised petersellilehed	—	3	3	—	2	2	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**300**	**400**
220. Kartulipuder.									
Kartulid	345	415	415	260	310	310			
Piim	50	50	50	50	50	50	300	350	350
Või	5	5	5	5	5	5			
„	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**310**	**355**	**350**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
221. Keedetud maapirnid.									
Maapirnid	225	225	—	157	157	—	150	150	—
Või	20	15	—	20	15	—	20	15	—
või hapukoor	40	30	—	40	30	—	40	30	—
„ kaste nr. 654	35	25	—	35	25	—	35	25	—
Väljaandvus (võiga)	—	—	—	—	—	—	**170**	**165**	—
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	**190**	**180**	—
„ (kastmega)	—	—	—	—	—	—	**185**	**175**	—
222. Keedetud kapsad.									
Kapsad:									
lillkapsad	365	365	365	200	200	200	200	200	200
„ „ , konservitud	310	310	—	200	200	—	200	200	—
rooskapsad (varrelt lõigatud pead)	310	310	—	200	200	—	200	200	—
rooskapsad (pead koos varrega)	800	800	—	200	200	—	200	200	—
Kaste:									
nr. 654	35	25	15	35	25	15	35	25	15
või nr. 644	75	50	—	75	50	—	75	50	—
Väljaandvus (kastmega nr. 654)	—	—	—	—	—	—	**235**	**225**	**215**
Väljaandvus (kastmega nr. 644)	—	—	—	—	—	—	**275**	**250**	—
223. Rohelised herned.									
Herned:									
väikesed (ekstra)	—	46	46	—	46	46	—	150	150
suured (1. sort)	—	63	63	—	63	63	—	150	150
konservitud	310	230	230	200	150	150	200	150	150
lestad	255	195	195	230	175	175	200	150	150
Või	20	15	5	20	15	5	20	15	5
Kaste nr. 640	—	35	50	—	35	50	—	35	50
Suhkur	—	3	3	—	3	3	—	3	3
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**220**	**200**	**205**

Keedetud kuumad herned antakse lauale naturaalselt tükikese võiga või sulatatud või ja kastmega üle valatult. Või ja kastmega üle valatud hernestele võib laualeandmisel puistata hakitud kõvaks keedetud muna ($^1/_4$ või $^1/_2$ tk. portsjoni kohta) või asetada nendele 4—5 lõiku röstitud või praetud saia (vt. roa nr. 224 koostisnormid), vastavalt suurendades roa väljaandvust.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
224. Röstitud või praetud sai herne-, spinati- ja teistele roogadele.									
Sai	—	—	30	—	—	30	—	—	
Piim	—	—	25	—	—	25	—	—	
Munad	—	—	1/5 tk.	—	—	8	—	—	
Suhkur	—	—	3	—	—	3	—	—	
Või	—	—	5	—	—	5	—	—	
Väljaandvus	—	—	4—5 tk.	—	—	—	—	—	50
225. Keedetud rohelised aedoakaunad.									
Aedoakaunad:									
värsked	190	190	190	170	170	170	150	150	150
konservitud	250	250	250	150	150	150	150	150	150
Või	5	15	15	5	15	15	5	15	15
Kaste nr. 640	50	—	—	50	—	—	50	—	—
Peenpipar, must	—	0,02	—	—	0,02	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	165	165

Aedoakaunad antakse lauale naturaalselt tükikese võiga, kuid ka sulatatud võiga üle valatult või kastmes. Sulatatud võiga üle valatud või kastmes aedoakauntele võib puistata hakitud keedetud muna (10—20 g portsjoni kohta).

226. Keedetud noor mais e. kukuruus.									
Mais e. kukuruus:									
pea, tervena	—	—	250	—	—	225	—	—	225
konservitud	240	240	140	150	150	150	150	150	150
Või	10	5	15	10	5	15	10	5	15
Kaste nr. 640	75	75	—	75	75	—	75	75	—
Väljaandvus (maisi- e. kukuruusipea tervena)	—	—	—	—	—	—	—	—	240
Väljaandvus (maisi- e. kukuruusipea, konservitud)	—	—	—	—	—	—	235	230	165

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
227. Keedetud sparglid.									
Sparglid, värsked	235	—	—	170	—	—	150	—	—
Või	10	—	—	10	—	—	85	—	—
Kaste:									
nr. 640	75	—	—	75					
või nr. 654	35	—	—	35	—	—	35	—	—
„ nr. 644	75	—	—	75	—	—	75	—	—
Väljaandvus (kastmega nr. 640)	—	—	—	—	—	—	**235**	—	—
„ (kastmega nr. 654)	—	—	—	—	—	—	**185**	—	—
„ (kastmega nr. 644)	—	—	—	—	—	—	**225**	—	—

Keedetud, kuumad sparglid valatakse üle piimakastmega (nr. 640) ja sulatatud võiga või antakse nende juurde eraldi hollandi- (nr. 644) või kuivikukaste (nr. 654). Sparglite juurde võib anda ka magusa munakastme.

228. Keedetud artišokid.									
Artišokid (tk.)	1—2	—	—	1—2	—	—	1—2	—	—
Kaste:									
Nr. 644 või Nr. 648	75	—	—	75	—	—	75	—	—
või Nr. 654	35	—	—	35	—	—	35	—	—

Artišokkide juurde antakse kaste eraldi.

VÄHESES VEDELIKUS KEEDETUD VÕI AURUTATUD JA HAUTATUD KÖÖGIVILJAD.

Köögivilju, mis valmistatakse piima-, hapukoore- või tomatikastmes või antakse lauale võiga, keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus ja hautatakse.

Köögiviljad keedetakse või aurutatakse ja hautatakse suletud keedunõus väheses vedelikus (vesi, leem, keeduvesi) ja võis. Mõnedele köögiviljadele lisatakse hautamisel tomatipüreed, sibulköögi-

vilju, peterselli, sellerit, loorberilehti, pipart, äädikat ja teisi maitsening aromaatseid aineid.

Paljudele roogadele köögiviljad ennę hautamist kergelt praetakse või kuumutatakse rasvas (passeeritakse).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
229. Köögiviljad võis (väheses vedelikus keedetud või aurutatud).									
Porgandid	225	300	300	180	240	240	150	200	200
või naerid	240	320	320	180	240	240	150	200	200
„ kõrvits	—	345	345	—	240	240	—	200	200
„ kabatšokk	240	325	325	190	260	260	150	200	200
Või	20	15	10	20	15	10	15	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**165**	**210**	**205**
230. Köögiviljad kastmes (väheses vedelikus keedetud või aurutatud).									
Porgandid	225	300	300	180	240	240	150	200	200
või naerid	240	320	320	180	240	240	150	200	200
„ kõrvits	—	345	345	—	240	240	—	200	200
„ kabatšokk	240	325	325	190	260	260	150	200	200
Kaste nr. 640 või nr. 635	75	100	100	75	100	100	75	100	100
Või	10	10	5	10	10	5	5	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**230**	**305**	**300**

5 g võid lisatakse köögiviljadele väheses vedelikus keetmisel või aurutamisel, aga ülejäänud 5 g (koostisnormide variandid nr. 1 ja 2) — laualeandmisel maitsvuse tõstmiseks üle valamiseks.

Sulatatud võiga või kastmega üle valatud köögiviljadele võib puistata hakitud keedetud muna ($^1/_4$—$^1/_2$ tk. portsjoni kohta) või anda juurde praetud või röstitud saia.

231. Segaköögiviljad piimakastmes (väheses vedelikus keedetud või aurutatud).									
Porgandid	—	120	150	—	96	120	—	80	100
Naerid	—	32	48	—	24	36	—	20	30
Kõrvits	—	—	120	—	—	84	—	—	70
Kabatšokk	—	80	—	—	64	—	—	50	—
Rohelised herned	—	30	—	—	20	—	—	20	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Lillkapsad	—	54	—	—	—	—	—	30	—
Või	—	10	5	—	10	5	—	5	—
Suhkur	—	2	2	—	2	2	—	2	2
Kaste nr. 640	—	—	—	—	—	—	—	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**305**	**300**

232. Spinatipüree.

Spinatid, värsked	270	270	—	200	200	—	100	100	—
Kaste nr. 640	100	100	—	100	100	—	100	100	—
Munad	1 tk.	—	—	43	—	—	43	—	—
Või	10	10	—	10	10	—	10	10	—
Röstitud või praetud sai nr. 224	50	50	—	50	50	—	50	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**260**	—

Munad keedetakse kooreta ning asetatakse spinatitele enne laualeandmist.

233. Valge peakapsas kastmes.

Kapsad:									
peakapsad	—	310	310	—	250	250	—	200	200
varajased	310	310	310	250	250	250	200	200	200
Kaste:									
nr. 654	35	25	15	35	25	15	35	25	15
või nr. 644	75	50	—	75	50	—	75	50	—
Väljaandvus (kastmega nr. 654)	—	—	—	—	—	—	**235**	**225**	**215**
Väljaandvus (kastmega nr. 644)	—	—	—	—	—	—	**275**	**250**	—

234. Kõrvits kastmes.

Kõrvits	—	345	345	—	245	245	—	200	200
Või	—	15	—	—	15	—	—	15	—
Kaste nr. 640	—	—	100	—	—	100	—	—	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**300**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
235. Hautatud kartulid sibulatega ja seentega.									
Kartulid	—	270	335	—	200	250	—		
Sibulad	—	36	48	—	30	40	—		
Valged seened:									
värsked	—	100	—	—	76	—	—		
või kuivatatud	—	20	—	—	20	—	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kaste nr. 620 või nr. 611	—	50	50	—	50	50	—		
Terapipar	—	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—		
Loorberilehed	—	0,02	0,02	—	0,02	0,02	—		
Rohelised petersellilehed	—	3	3	—	2	2	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	300	300
236. Hautatud kartulid ja köögiviljad.									
Kartulid	—	—	335	—	—	250	—	—	
Porgandid	—	—	25	—	—	20	—	—	
Naerid	—	—	27	—	—	20	—	—	
Petersellid	—	—	7	—	—	5	—	—	
Sibulad	—	—	18	—	—	15	—	—	
Rasv	—	—	15	—	—	15	—	—	
Kaste nr. 620 või nr. 611	—	—	50	—	—	50	—	—	
Küüslaugud	—	—	1	—	—	0,8	—	—	
Terapipar	—	—	0,05	—	—	0,05	—	—	
Loorberilehed	—	—	0,02	—	—	0,02	—	—	
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	300

Köögiviljad ja värsked seened enne hautamist praetakse, kuivatatud seened keedetakse.

237. Sea- või lambarasvaga hautatud kapsad.									
Kapsad:									
värsked	—	—	315	—	—	250	—	—	
või hapendatud	—	—	300	—	—	210	—	—	
Rasv:									
sea (pekk)	—	—	30	—	—	29	—	—	
lamba (rasvõnnar [1])	—	—	30	—	—	30	—	—	

[1] Rasvõndralised lambad Kirgiisi ja Kasahhi NSV-s. (Tõlk.)

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisosad								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sibulad	—	—	24	—	—	20	—	—	
Porgandid	—	—	13	—	—	10	—	—	
Petersellid	—	—	7	—	—	5	—	—	
Tomatipüree	—	—	20	—	—	20	—	—	
Nisujahu	—	—	5	—	—	5	—	—	
Suhkur	—	—	5	—	—	5	—	—	
Äädikas, 3%-line	—	—	8	—	—	8	—	—	
Pipar	—	—	0,05	—	—	0,05	—	—	
Loorberilehed	—	—	0,02	—	—	0,02	—	—	
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	250

Hautatud kapsaid võib valmistada ka suitsusearibiga ja seaküljega (peekoniga).

238. Hautatud peedid hapukoorekastmes.

Peedid	—	—	200	—	—	154	—	—	
Sibulad	—	—	24	—	—	20	—	—	
Rasv	—	—	10	—	—	10	—	—	
Kaste nr. 635	—	—	100	—	—	100	—	—	
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	250

239. Raguu köögiviljadest.

Kartulid	135	135	135	100	100	100
Kapsad:						
peakapsad, värsked	—	—	50	—	—	40
lillkapsad	50	—	—	25	—	—
Porgandid	50	75	50	40	60	40
Naerid või kaalikad	27	80	54	20	60	40
Peedid	—	—	52	—	—	40
Petersellid	14	—	—	10	—	—
Herned, konservitud	31	—	—	20	—	—
Kõrvits või kabatšokk	43	43	—	30	30	—
Sibulad	36	36	24	30	30	20

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kaste:									
nr. 620	—	—	150	—	—	150			
nr. 611	—	150	—	—	150	—			
nr. 635	150	—	—	150	—	—			
Rasv	—	15	10	—	15	10			
Või	20	—	—	20	—	—			
Küüslaugud	—	1	—	—	0,8	—			
Terapipar, must	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05			
Loorberilehed	—	0,02	0,02	—	0,02	0,02			
Rohelised petersellilehed	3	3	3	2	2	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	350	350	350
240. Hautatud kartulid, seened ja tomatid.									
Valged seened, värsked	—	200	—	—	152	—	—		—
Kartulid, värsked	—	180	—	—	153	—	—		—
Tomatid	—	100	—	—	85	—	—		—
Sibulad	—	40	—	—	34	—	—		—
Rasv	—	15	—	—	15	—	—		—
Rohelised petersellilehed	—	5	—	—	4	—	—		—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	300	—

Praetud seened ja sibulad hautatakse koos toorete kartulitega ja tomatitega pehmeks.

PRAETUD JA RASVAS KÜPSETATUD KÖÖGIVILJAD.

Köögivilju praetakse ja küpsetatakse rohkes rasvas toorelt ja keedetult, ümmargusel või neljanurgelisel pannil.

Tükeldatud köögiviljad või köögiviljakotletid praetakse pannil rasvas, kuumusega 120—150° C, alguses pliidil ja kui nad veel ei ole küpsed, siis täielikuks küpsemiseks praeahjus. Selleks valmistusviisiks on vajalik 1 kg ettevalmistatud köögiviljade kohta 30—75 g rasva.

Rohkes rasvas küpsetamisel (fritüür e. frit.) asetatakse köögiviljad täielikult rasvasse, mille temperatuur on 150—170° C; rasva peab olema küpsetatavaist köögiviljadest 4—5 korda rohkem. Rohkes rasvas küpsetamisel kasutatakse sügavaid kandilisi või ovaalseid panne või keedunõusid.

Rohkes rasvas küpsetatakse tooreid kartuleid — tükeldatud

kangideks, ribadeks, õhukesteks lõikudeks, samuti kartulikrokette, rõngasteks tükeldatud sibulaid ja rohelisi petersellilehti.

Rohkes rasvas küpsetamisel tuleb arvestada 1 kg toore köögivilja kohta 30—50 g rasva. Kõige otstarbekohasem on kasutada sulatatud veise- ja searasva. Kasutatakse ka puhastatud taimeõlisid (söögiõli), kuid või ja margariin ei ole selleks kõlblikud.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
241. Praetud kartulilõigud.									
Kartulid	—	—	320	—	—	240	—	—	200
Rasv	—	—	20	—	—	20	—	—	—
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	2
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**200**
Kartulid praetakse keedetult.									
242. Praetud kartulikuubid.									
Kartulid	—	—	385	—	—	290	—	—	200
Rasv	—	—	15	—	—	15	—	—	—
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	2
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**200**
Kartulid praetakse toorelt.									
243. Rasvas küpsetatud kartulikangid (frit.).									
Kartulid	—	—	445	—	—	334	—	—	200
Rasv	—	—	20	—	—	20	—	—	—
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	2
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**200**
Kartulid praetakse toorelt.									

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
244. Praetud kartulid, sibulad või seened.									
Praetud kartulid nr. 242 või nr. 243	—	—	—	—	—	—	—	—	200
Sibulad	—	—	42	—	—	35	—	—	20
Rasv	—	—	5	—	—	5			
või valged seened, värsked	—	—	100	—	—	76	—	—	40
Rasv	—	—	5	—	—	5			
Väljaandvus (sibulatega)	—	—	—	—	—	—	—	—	**220**
„ (seentega)	—	—	—	—	—	—	—	—	**240**
245. Kartulikotletid.									
Kartulid	—	280	360	—	210	270	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/5 tk.	—	10	8	—		
Kuivikud	—	10	12	—	10	12			
Pooltoote kaal	—	—	—		**220**	**275**	—	200	250
Rasv, praadimiseks	—	10	10		10	10			
Või, ülevalamiseks	—	5	—	—	5	—	—	5	—
Kaste nr. 656 või nr. 635	—	100	100	—	100	100	—	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**305**	**350**
246. Kartulirullid (zrazõ).									
Kartulid	267	295	315	200	220	235			
Munad	1 tk.	1/2 tk.	1/10 tk.	43	22	4			
Sibulad	42	42	50	35	35	42			
Kuivikud	15	15	15	15	15	15			
Rasv	5	5	5	5	5	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	**275**	**275**	**275**	235	235	235
Rasv, praadimiseks	10	10	5	10	10	5			
Rohelised petersellilehed	3	3	3	2	2	2			
Kaste nr. 656 või nr. 620	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**335**	**335**	**335**
247. Kartulikroketid.									
Kartulid	265	335	—	200	250	—			—
Munad	1/2 tk.	1/3 tk.	—	21	14	—			—
Nisujahu	5	8	—	5	8	—			—
Kuivikud	15	20	—	15	20	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Pooltoote kaal	—	—	—	**230**	**275**	—	200	250	—
Rasv, praadimiseks	15	20	—	15	20	—			
Või	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Kaste nr. 620	100	100	—	100	100	—	100	100	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**305**	**350**	—

248. Kartuli- ja šampinjonikroketid.

Kartulid	265	—	—	200	—	—		—	—
Munad	1/2 tk.	—	—	22	—	—		—	—
Šampinjonid, värsked	75	—	—	57	—	—		—	—
Sibulad	25	—	—	20	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed	3	—	—	2	—	—		—	—
Või	5	—	—	5	—	—		—	—
Nisujahu	8	—	—	8	—	—		—	—
Kuivikud	20	—	—	20	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**275**	—	—	250	—	—
Rasv, praadimiseks	20	—	—	20	—	—			
Kaste nr. 620	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	—	—

249. Porgandikotletid.

Porgandid	215	220	225	170	175	180			
Manna	15	15	20	15	15	20			
Munad	1/4 tk.	1/10	—	10	4	—			
Kuivikud	15	15	15	15	15	15			
Piim	30	—	—	30	—	—			
Või	5	—	—	5	—	—			
Pooltoote kaal	—	—	—	**180**	**180**	**180**	150	150	150
Rasv, praadimiseks	10	10	10	10	10	10			
Või, ülevalamiseks	5	—	—	5	—	—			
Kaste nr. 641 või nr. 635	75	75	75	75	75	75	75	75	75
või hapukoor	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	**225**	**225**	**225**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	**170**	**170**	**170**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
250. Kapsakotletid.									
Kapsad, värsked	240	320	330	190	255	265			
Piim	30	—	—	30	—	—			
Või	5	5	—	5	5	—			
Manna	20	25	25	20	25	25			
Munad	1/5 tk.	1/5 tk.	1/10 tk.	8	8	4			
Kuivikud	12	15	15	12	15	15			
Pooltoote kaal	—	—	—	**190**	**250**	**255**	**150**	**200**	**200**
Rasv, praadimiseks	10	10	10	10	10	10			
Või, ülevalamiseks	5	—	—	5	—	—			
Kaste nr. 635 või nr. 641	75	75	75	75	75	75	75	75	75
või hapukoor	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	**225**	**275**	**275**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	**170**	**220**	**220**

Manna asemel võib kasutada nisujahu (kuivalt kuumutatud) või peenendatud ja sõelutud tahket, koorikuta saia (valge paneerimismass). Jahu võetakse samas koguses nagu manna, aga saia — 30 g ühe portsjoni kotlettide valmistamiseks, väljaandvusega 200 g.

251. Köögiviljakotletid piimakastmes.									
Kapsa- või porgandikotletid[1]	—	—	150	—	—	150	—	—	
Kaste nr. 640	—	—	120	—	—	120	—	—	
Juust	—	—	5	—	—	4,7	—	—	
Või	—	—	5	—	—	5	—	—	
Pooltoote kaal	—	—	—	—	—	280	—	—	250
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**250**
252. Kapsa- ja õunakotletid.									
Kapsad, värsked	—	250	—	—	200	—	—		—
Õunad, „	—	50	—	—	35	—	—		—
Manna	—	25	—	—	25	—	—		—
Munad	—	1/4 tk.	—	—	10	—	—		—
Kuivikud	—	15	—	—	15	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**250**	—	—	**200**	—
Rasv	—	15	—	—	15				
Kaste nr. 635	—	—	—	—	—	—	—	75	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**275**	—

[1] Kotlettidele võetakse toiduained vastavalt roogade nr. 249 või nr. 250 koostisnormidele, välja arvatud kaste.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
253. Kapsašnitsel.									
Kapsad, värsked	—	275	—	—	220	—	—		—
Nisujahu	—	5	—	—	5	—	—		—
Munad	—	1/4 tk.	—	—	10	—	—		—
Kuivikud	—	20	—	—	20	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	235	—	—	200	—
Rasv	—	15	—	—	15				
Kaste nr. 635	—	75	—	—	75	—	—	75	—
või hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	275	—
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	—	230	—
254. Praetud köögiviljad.									
Kaalikad	—	335	420	—	260	325	—	200	250
või baklažaanid	220	290	365	209	275	345	150	200	250
„ kabatšokk	290	385	480	231	308	385	150	200	250
„ kõrvits	—	365	460	—	256	320	—	200	250
Rasv	15	20	20	15	20	20	—	—	—
Jahu	5	5	5	5	5	5	—	—	—
Hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**190**	**230**	**270**
255. Kabatšokk värskete kartulitega.									
Kabatšokk	290	290	386	231	231	308	150	150	200
Kartulid, värsked	125	125	63	106	106	53	100	100	50
Rasv	10	10	10	10	10	10			
Kaste:									
nr. 635	—	100	100	—	100	100	—	100	100
või nr. 640	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**350**	**350**
256. Kabatšokk seentega ja tomatitega.									
Kabatšokk	290	—	—	231	—	—	150	—	—
Valged seened, värsked	105	—	—	80	—	—	50	—	—
Tomatid	100	—	—	85	—	—	50	—	—
Rasv	15	—	—	15	—	—	—	—	—
Kaste nr. 635	50	—	—	50	—	—	50	—	—
Rohelised petersellilehed	3	—	—	2	—	—	2	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	—	—

Praetud kabatšokirõngastele pannakse kastmes seened ja sellele praetud tomatilõigud.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
257. Värsked seened hapukoorekastmes.									
Valged seened või šampinjonid	160	160	160	120	120	120			
või mürklid	180	180	180	150	150	150	75	75	75
Rasv	10	10	10	10	10	10			
Hapukoor	50	30	20	50	30	20			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5	75	75	75
Leem või vesi	30	50	60	30	50	60			
Rohelised petersellilehed	3	3	3	2	2	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	**150**	**150**
258. Seened hapukoorekastmes, kartulitega.									
Seened hapukoorekastmes, nr. 257	—	—	—	—	—	—	—	150	150
Kartulid, värsked	—	63	125	—	53	106	—	50	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**200**	**250**

ÜLEKÜPSETATUD KÖÖGIVILJAD.

Köögiviljade üleküpsetamisel kasutatakse neljanurgelisi või ümmargusi portsjonilisi panne ja vorme; üleküpsetamine toimub kuumas praeahjus, mille temperatuur ei tohi olla alla 250° C. Üleküpsetatud roogadele köögiviljad eelnevalt keedetakse, hautatakse või praetakse.

Üleküpsetatavate vormiroogade, pudingite ja rullide (rulettide) pind määritakse toore munaga, millele on segatud hapukoort, aga köögiviljad valatakse üle piimakastmega, pind puistatakse riivitud juustuga ja piserdatakse sulavõiga.

Valmistootena peab üleküpsetatud köögiviljade pind omama helepruuni kooriku.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
259. Värsked seened hapukoorekastmega, üle küpsetatud.									
Valged seened	240	240	—	180	180	—			—
või mürklid	215	215	—	180	180	—			—
Kaste nr. 635	100	100	—	100	100	—			—
Või	10	10	—	10	10	—			—
Juust	5	5	—	4,7	4,7	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**225**	**225**	—	**200**	**200**	—
Rohelised petersellilehed	3	3	—	2	2	—	2	2	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**200**	—
260. Kartulid hapukoorekastmega, üle küpsetatud.									
Kartulid	385	280	—	290	210	—			—
või kartulid, värsked	—	250	—	—	212	—			—
Rasv, praadimiseks	15	—	—	15	—	—			—
Kaste nr. 635	125	125	—	125	125	—			—
Juust	5	5	—	4,7	4,7	—			—
Või, ülevalamiseks	5	5	—	5	5	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**335**	**335**	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**300**	—

Kartulid eelnevalt keedetakse, aga koostisnormide variandi nr. 1 järgi — praetakse.

261. Kartulid ja seened või sibulad hapukoorekastmega, üle küpsetatud.									
Kartulid	230	215	—	180	160	—			—
või kartulid, värsked	220	195	—	185	165	—			—
Seened, värsked	—	100	—	—	76	—			—
või sibulad	50	—	—	40	—	—			—
Rasv	5	5	—	5	5	—			—
Kaste nr. 635	125	125	—	125	125	—			—
Juust	5	5	—	4,7	4,7	—			—
Või, ülevalamiseks	5	5	—	5	5	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**330**	**330**	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**300**	—

Kartulid eelnevalt keedetakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
262. Kartulid ja muna, üle küpsetatud.									
Kartulid	290	385	385	217	290	290			—
Munad	2 tk.	2 tk.	1 tk.	86	86	43			—
Sibulalaugud	25	25	25	20	20	20			—
Rasv	20	20	20	20	20	20			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**260**	**310**	**260**			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**280**	**250**
Kartulid eelnevalt praetakse.									
263. Kartulipuder, üle küpsetatud.									
Kartulid	235	345	—	175	260	—			—
Piim	35	50	—	35	50	—			—
Või	5	5	—	5	5	—			—
Munad	1/5 tk.	1/5 tk.	—	8	8	—			—
Hapukoor	5	5	—	5	5	—			—
Või	10	5	—	10	5	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**300**	—
Pannile valatud kartulipudrul määritakse pind munaga, millele on segatud hapukoort ning küpsetatakse.									
264. Kartulipirukad porgandi- või seenetäidisega.									
Kartulid	—	335	—	—	250				
Munad	—	1/5 tk.	—	—	8	—	—	245	—
Rasv	—	5	—	—	5				
Porgandid	—	45	—	—	36				
Munad	—	1/4 tk.	—	—	11	—	—	40	—
Rasv	—	5	—	—	5				
või seened, kuivatatud	—	12	—	—	12				
Sibulad	—	30	—	—	30	—	—	40	—
Või	—	5	—	—	5				
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**285**	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**250**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
265. Vatruškad e. korbid kartulitest.									
Kartulid	—	335	—	—	250	—	—		—
Kohupiim	—	70	—	—	70	—	—		—
Nisujahu	—	10	—	—	10	—	—		—
Munad	—	1/2 tk.	—	—	21	—	—		—
Või	—	5	—	—	5	—	—		—
Hapukoor	—	10	—	—	10	—	—		—
Suhkur	—	5	—	—	5	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**355**	—	—		—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**300**	—
266. Kartulirull (pikkpoiss e. rulett).									
Kartulid	—	305	385	—	230	290	—		
Porgandid	—	40	60	—	32	48	—		
Sibulad	—	30	30	—	25	25	—		
Munad	—	1/2 tk.	1/5 tk.	—	22	8	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Rasv	—	10	10	—	10	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**295**	**360**	—	**260**	**320**
Kaste nr. 635	—	—	75	—	—	75	—	—	75
Hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**290**	**390**
267. Kartuli- ja köögiviljavormiroog.									
Valmistatakse vastavalt roa nr. 266 koostisnormidele.									
268. Kartuli- ja seenevormiroog.									
Kartulid	—	305	385	—	230	290	—		
Seened, kuivatatud	—	15	15	—	15	15	—		
Sibulad	—	40	40	—	33	33	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/5 tk.	—	10	8	—		
Rasv	—	10	10	—	10	10	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**295**	**350**	—	**250**	**300**
Kaste nr. 620	—	75	75	—	75	75	—	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**325**	**375**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
269. Kapsavormiroog.									
Kapsad	210	220	380	170	175	305			
Manna	—	15	25	—	15	25			
Munad	2	1/4 tk.	1/10 tk.	86	11	4			
Rasv	10	10	5	10	10	5			
Kuivikud	—	5	5	—	5	5			
Juust	—	5	—	—	4,7	—			
Hapukoor	—	—	5	—	—	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	**220**	**170**	**280**	**185**	**140**	**240**
Kaste nr. 635	75	75	75	75	75	75	75	75	75
või hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	**260**	**210**	**315**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	**230**	**165**	**260**
270. Porgandi- ja kohupiimavormiroog.									
Porgandid	—	200	250	—	160	200	—		
Kohupiim	—	100	75	—	100	75	—		
Manna	—	15	20	—	15	20	—		
Munad	—	1/2 tk.	1/5 tk.	—	22	8	—		
Suhkur	—	15	15	—	15	15	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**300**	**300**	—	**250**	**250**
Kaste nr. 635	—	75	75	—	75	75	—	75	75
või hapukoor	—	30	20	—	30	20	—	30	20
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	**325**	**325**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	—	**280**	**270**
271. Porgandipuding.									
Porgandid	—	200	—	—	160	—	—		—
Munad	—	1,5 tk.	—	—	63	—	—		—
Piim	—	30	—	—	30	—	—		—
Manna	—	15	—	—	15	—	—		—
Või	—	10	—	—	10	—	—		—
Hapukoor	—	5	—	—	5	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**225**	—	—	**200**	—
Hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**230**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
272. Porgandi- ja aedoavormiroog.									
Porgandid	—	210	230	—	168	184	—		
Aedoad e. fassoll	—	50	40	—	50	40	—		
Munad (tk.)	—	1/4	1/4	—	10	10	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Või	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	**250**	**250**
Hapukoor	—	—	—	—	—	—	—	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**280**	**270**
273. Köögiviljavormiroog.									
Kartulid	—	135	200	—	100	150	—		
Kapsad	—	75	75	—	60	60	—		
Porgandid	—	75	50	—	60	40	—		
Naerid	—	35	35	—	25	25	—		
Sibulad	—	25	25	—	20	20	—		
Munad	—	1/2 tk.	1/5 tk.	—	22	8	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Hapukoor	—	—	5	—	—	5	—		
Juust	—	5	—	—	4,7	—	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	**240**	**240**
Hapukoor	—	30	20	—	30	20	—	30	20
või kaste nr. 635	—	75	75	—	75	75	—	75	75
Väljaandvus (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	—	**270**	**260**
„ (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	**315**	**315**
274. Köögiviljapuding.									
Kartulid	—	106	—	—	80	—	—		—
Kapsad	—	75	—	—	60	—	—		—
Porgandid	—	75	—	—	60	—	—		—
Naerid	—	26	—	—	20	—	—		—
Rohelised herned	—	20	—	—	13	—	—		—
Piim	—	30	—	—	30	—	—		—
Manna	—	20	—	—	20	—	—		—
Munad	—	1 tk.	—	—	43	—	—		—
Rasv	—	15	—	—	15	—	—		—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kuivikud	—	5	—	—	5	—	—		—
Juust	—	5	—	—	4,7	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	—	—	**250**	—
Hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**280**	—

275. Kõrvitsavormiroog.

Kõrvits	—	250	300	—	175	210	—		
Hirss	—	50	50	—	50	50	—		
Piim	—	100	—	—	100	—	—		
Munad	—	½ tk.	⅕ tk.	—	22	8	—		
Või	—	10	10	—	10	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	**240**	**240**
Kaste nr. 635	—	75	75	—	75	75	—	75	75
või hapukoor	—	30	20	—	30	20	—	30	20
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	**315**	**315**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	—	**280**	**270**

276. Kõrvitsa- ja munavormiroog.

Kõrvits	—	250	—	—	175	—	—		—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—	—		—
Või	—	10	—	—	10	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**240**	—	—	**200**	—
Või	—	5	—	—	5	—	—	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**205**	—

Kõrvits eelnevalt hautatakse, surutakse läbi sõela, segatakse munadega ja küpsetatakse.

277. Soljanka köögiviljadest.

Kapsad, värsked	250	250	—	200	200	—			—
Porgandid	25	25	—	20	20	—			—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			—
Soola- e. hapukurgid	50	50	—	30	30	—			—
Tomatipüree	15	15	—	15	15	—			—
Seened, soolatud	20	20	—	15	15	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kapparid	10	10	—	10	10	—			—
Rasv	10	10	—	10	10	—			—
Suhkur	5	5	—	5	5	—			—
Äädikas	5	5	—	5	5	—			—
Kuivikud	5	5	—	5	5	—			—
Juust	5	5	—	4,7	4,7	—			—
Nisujahu	5	5	—	5	5	—			—
Pipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—
Loorberilehed	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	280	280	—		
Või	5	5	—	5	5	—	5	5	—
Masliinid	20	—	—	20	—	—	20	—	—
Kirsid või ploomid, marineeritult	20	—	—	12	—	—	12	—	—
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	12	—	—	12	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	255	—
278. Kapsarullid köögiviljatäidisega.									
Kapsad, värsked	—	200	200	—	160	160	—		
Porgandid	—	75	75	—	60	60	—		
Naerid	—	26	26	—	20	20	—		
Sibulad	—	35	35	—	30	30	—		
Munad	—	1/4 tk.	—	—	10	—	—		
Riis	—	10	15	—	10	15	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	280	280	—		
Kaste nr. 637	—	100	100	—	100	100	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	300	300
279. Tomatid riisi- ja seenetäidisega.									
Tomatid, värsked	175	175	—	150	150	—			—
Valged seened või šampinjonid, värsked	240	95	—	180	70	—			—
Riis	—	25	—	—	25	—			—
Sibulad	40	30	—	33	25	—			—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—			—
Kuivikud, valged	10	—	—	10	—	—			—
Või	10	10	—	10	10	—			—
Rohelised petersellilehed	3	3	—	2	2	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Küüslaugud	0,3	—	—	0,15	—	—	—		
Peenpipar	—	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Kaste nr. 635	—	75	—	—	75	—	—	75	—
Hapukoor	30	—	—	30	—	—	30	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	**325**	—

1 kg värskeid seeni võib asendada 650 g konservitud või 250 g kuivatatud seentega.

280. Piprakaunad köögiviljatäidisega.

Piprakaunad, bulgaaria (magusad)	—	250	150	—	140	112	—		
Porgandid	—	60	60	—	48	48	—		
Kapsad, värsked	—	50	—	—	40	—	—		
Petersellid	—	15	15	—	11	11	—		
Sibulad	—	30	30	—	25	25	—		
Tomatipüree	—	15	10	—	15	10	—		
Söögiõli	—	15	10	—	15	10	—		
Suhkur	—	4	3	—	4	3	—		
Äädikas	—	7	5	—	7	5	—		
Rohelised petersellilehed	—	3	3	—	2	2	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**240**	**180**	—	200	150
Kaste nr. 620	—	75	75	—	75	75	—	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**275**	**225**

Täidetud kabatšokid, baklažaanid ja piprakaunad valmistatakse söögiõliga, neid võib lauale anda kuumalt ja külmalt.

281. Piprakaunad riisi- ja köögiviljatäidisega.

Piprakaunad, bulgaaria (magusad)	—	—	200	—	—	150	—	—	
Riis	—	—	20	—	—	20	—	—	
Porgandid	—	—	50	—	—	40	—	—	
Sibulad	—	—	30	—	—	25	—	—	
Tomatid, värsked	—	—	50	—	—	42	—	—	
Rohelised petersellilehed	—	—	3	—	—	2	—	—	
Või	—	—	10	—	—	10	—	—	
Pooltoote kaal	—	—	—	—	—	**300**	—	—	250
Kaste nr. 620	—	—	75	—	—	75	—	—	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**325**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
282. Naerid või kabatšokk riisitäidisega.									
Naerid	—	270	—	—	200	—	—		—
või kabatšokk	—	300	—	—	200	—	—		—
Riis	—	25	—	—	25	—	—		—
Sibulad	—	40	—	—	33	—	—		—
Rohelised petersellilehed	—	3	—	—	2	—	—		—
Munad	—	1/4 tk.	—	—	11	—	—		—
Või	—	10	—	—	10	—	—		—
Juust	—	5	—	—	4,7	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	—	—	250	—
Kaste nr. 635	—	75	—	—	75	—	—	75	—
või hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	**325**	—
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	—	**280**	—
283. Kabatšokk köögiviljatäidisega.									
Kabatšokk	—	250	150	—	167	100	—		
Sibulad	—	30	20	—	25	17	—		
Porgandid	—	25	25	—	20	20	—		
Petersellid ja sellerid	—	25	15	—	19	11	—		
Kapsad, värsked	—	75	50	—	60	40	—		
Tomatipüree	—	30	20	—	30	20	—		
Äädikas, 3%-line	—	8	5	—	8	5	—		
Suhkur	—	5	3	—	5	3	—		
Söögiõli	—	20	10	—	20	10	—		
Sibulalaugud	—	20	20	—	16	16	—		
Tillid või rohelised petersellilehed	—	8	5	—	6	4	—		
Pipar	—	0,02	0,02	—	—	—	—		
Küüslaugud	—	3	2	—	—	—	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**
284. Baklažaanid köögiviljatäidisega.									
Baklažaanid	—	250	150	—	237	142	—		
Kapsad, värsked	—	50	25	—	40	20	—		
Sibulalaugud	—	40	20	—	32	16	—		
Porgandid	—	40	20	—	32	16	—		

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Petersellid või sellerid	—	25	15	—	19	11	—		
Tomatipüree	—	30	20	—	30	20	—		
Söögiõli	—	20	10	—	20	10	—		
Nisujahu	—	8	5	—	8	5	—		
Tomatid, värsked	—	30	20	—	25	17	—		
Küüslaugud	—	2	1	—	1	1	—		
Pipar	—	0,03	0,02	—	0,03	0,02	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	350	200
285. Lillkapsad kastmega, üle küpsetatud.									
Lillkapsad	290	235	—	160	130	—			—
Kaste nr. 635 või nr. 640	125	100	—	125	100	—			—
Juust	5	5	—	4,7	4,7	—			—
Või	5	5	—	5	5	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**295**	**240**	—	250	200	—
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**260**	**205**	—
286. Kabatšokk kastmega, üle küpsetatud.									
Kabatšokk	—	325	—	—	260	—	—		—
Või	—	10	—	—	10	—	—		—
Kaste nr. 640 või nr. 635	—	100	—	—	100	—	—		—
Juust	—	5	—	—	4,7	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	—	—	250	—
Või	—	5	—	—	5	—	—	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**255**	—
287. Kabatšokk ja lillkapsad kastmega, üle küpsetatud.									
Kabatšokk	145	—	—	115	—	—		—	—
Lillkapsad	150	—	—	80	—	—		—	—
Kaste nr. 640 või nr. 635	125	—	—	125	—	—		—	—
Juust	5	—	—	4,7	—	—		—	—
Või	5	—	—	**5**	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**290**	—	—	250	—	—
Või	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**260**	—	—

Kabatšokid eelnevalt praetakse, aga kapsad keedetakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
288. Artišokid ja lillkapsad või herned piimakastmega, üle küpsetatud.									
Artišokid (põhjad)	2—3 tk.	—	—	120	—	—		—	—
Lillkapsad	150	—	—	80	—	—		—	—
või herned, konservitud . . .	80	—	—	52	—	—		—	—
Kaste nr. 640	75	—	—	75	—	—		—	—
Juust	5	—	—	4,7	—	—		—	—
Või	5	—	—	5	—	—		—	—
Pooltoote kaal (lillkapsastega) .	—	—	—	**280**	—	—	250	—	—
Pooltoote kaal (hernestega) .	—	—	—	**250**	—	—	225	—	—
Või	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Väljaandvus (lillkapsastega) .	—	—	—	—	—	—	**260**	—	—
„ **(hernestega)** . .	—	—	—	—	—	—	**235**	—	—

Artišokkide põhjad eelnevalt keedetakse; nende kaal koostisnormides on antud ligikaudne.

V. TANGAINETEST, KAUNVILJAST JA MAKARONITOODETEST ROAD.

Pudrud.

Pudrud keedetakse hirsist, riisist, mannast, tatra-, pärl-, odra-, kaera-, maisi- ehk kukuruusi-, nisu- (poltaava) ja mõnedest teistest tangudest või kruupidest.

Pudrud liigitatakse sõmerateks ja tihedateks, erineva konsistentsiga. Keetmisel tarvitatakse putrude vedelikuks vett, leent, täis- või veega lahjendatud piima.

Putrude keetmisel on tähtis tangaine ja vedeliku vahekord.

Järgnevas tabelis nr. 13 on toodud enam levinenud tangudest või kruupidest mitmesuguse tihedusega putrude valmistamiseks vedelikunormid (arvestatud 1 kg tangudele või kruupidele). Selles tabelis toodud vedelikunormid on arvestatud putrude keetmiseks 30—80 l mahuga keedunõudes. Olenevalt keedutingimustest, peamiselt aga keedunõu mahust, kujust ja materjalist, tuleb tabelis näidatud vedeliku kogust suurendada või vähendada järgmiselt: vedelatele ja poolvedelatele putrudele 2—3% ulatuses, sõmeratele putrudele aga 5—10%, arvestades, et nende keetmisaeg on pikem.

Putrude keetmisel 150—200 l mahuga keedunõudes vajatakse vähem vedelikku, keetmisel väikestes ja madalates keedunõudes rohkem, kui on näidatud mainitud tabelis.

Tabeli nr. 13 alusel saab vedelikku kindlaks määrata nendele putrudele, millede valmistamiseks tange või kruupe veega ei uhuta (manna, kaerahelbed (herkulo), tatra- ja nisutangud (poltaava) nr. 7). Keedunõusse valatakse vedelik ja kui see hakkab keema, puistatakse sisse tangud või kruubid. Pudrule vee lisamine keetmise ajal ei ole soovitav.

Vee koguse kindlaks määramisel nendele putrudele, millistele tangud või kruubid enne keetmist veega uhutakse (riis, hirss, kaeratangud, pärlkruubid ja odratangud või kruubid, samuti nisukruubid (poltaava) nr. 2, 3, 4, 5 ja 6), tuleb arvesse võtta, et uhtumisel jääb tangudesse või kruupidesse alati teatav kogus vett. See vee kogus ei ole ühesugune ja võib kõikuda 10—30% piirides, arvates kuiva tangaine kaalust, ja oleneb tangude või kruupide sordist, niiskuse sisaldusest, uhtumise kestusest ja ka sellest, kuivõrd hoolikalt valatakse vesi tangudelt.

Putrudele, mis valmistatakse veega, võetakse 1 kg valmispudru kohta 10 g soola, aga piimaga valmistatud ja magusatele putrudele 5 g.

Tabel 13.

Vedeliku ja soola hulk 1 kg tangaine kohta, mitmesuguse tihedusega putrude valmistamiseks.

Pudru nimetus	Vee kogus keetmiseks (l)	Soola hulk (g)	Juurdekasv keetmisel (%)	Pudru väljaandvus (kg)	Niiskuse sisaldus (%), mitte rohkem
Tatrapuder:					
sõmer	1,50	21	110	2,10	59
tihe	2,20	30	200	3,00	71
pooltihe	3,20	40	300	4,00	78
Hirsipuder:					
sõmer	1,70	25	150	2,50	66
tihe	2,70	35	200	3,50	76
pooltihe	3,20	40	300	4,00	78
poolvedel	4,20	50	400	5,00	83
Riisipuder:					
sõmer	2,10	28	180	2,80	70
tihe	2,70	35	250	3,50	76
pooltihe	3,70	45	350	4,50	81
poolvedel	5,20	60	500	6,00	86
Pärlkruubipuder:					
tihe	2,70	35	250	3,50	76
pooltihe	3,70	45	350	4,50	82
Odratangu- või kruubipuder:					
sõmer	2,40	30	200	3,00	72
tihe	2,70	35	250	3,50	76
pooltihe	3,70	45	350	4,50	81
Kaeratangupuder:					
tihe	2,20	30	200	3,00	71
pooltihe	3,20	40	300	4,00	78
kaerahelbeist (herkulost)	4,20	50	400	5,00	83
Maisi- e. kukuruusipuder:					
tihe	2,50	33	230	3,30	75
pooltihe	2,70	35	250	3,50	76
poolvedel	4,20	50	400	5,00	84
Mannapuder:					
tihe	2,70	35	250	3,50	76
pooltihe	3,70	45	350	4,50	81
poolvedel	4,70	55	450	5,50	85
Nisutangu- või kruubipuder:					
sõmer	1,80	25	150	2,50	66
tihe	2,70	35	250	3,50	76
pooltihe	3,20	40	300	4,00	79
poolvedel	4,20	50	400	5,00	83

Selleks, et oleks võimalik arvutada uhtumisel tangudesse või kruupidesse jäänud vee kogust, toimitakse järgmiselt: keedunõusse valatakse pudru keetmiseks vajalik kogus vett; kui vesi keema hakkab, lisatakse uhutud tangaine, selle järel mõõdetakse kogu vee ja tangaine maht keedunõus. Kui selgub, et see maht on suurem normaalsest (tabelis nr. 14 kindlaks määratud mahunormid), siis vee ülejääk kõrvaldatakse ja vastupidiselt, kui maht osutub ettenähtust vähemaks, lisatakse juurde kuuma vett kuni vajaliku normini. Nimetatud viis kindlustab enam-vähem täpse vee ja tangaine vahekorra putrudes, olenemata vee kogusest, mis jääb tangainesse nende veega uhtumisel.

Tabelis nr. 14 on näidatud 1 kg tangaine ja vajaliku keeduvee maht liitrites mitmesuguse tihedusega putrude valmistamisel.

Tabel 14.

Tabel tangaine ja vedeliku hulga kindlaksmääramiseks.

Valmis pudru tihedus	Tatra-puder	Hirsi-puder	Pärl-kruubi-puder	Nisutangu- või kruubi-puder	Riisi-puder
Sõmer	2,3	2,6	3	2,7	3
Tihe	3	3,5	4	4	4
Pooltihe	4	4	4,5	4,5	4,5
Poolvedel	—	5	5	5	6

Sool ja suhkur lisatakse keeduvedelikule enne tangaine lisamist ja segatakse kuni täieliku lahustumiseni.

Putrude maitseliste omaduste ja välimuse tõstmiseks lisatakse keeduvedelikule enne tangude või kruupide lisamist 1 kg tangude või kruupide kohta 50—100 g rasva. On reegliks, et putrude keetmisel tangud või kruubid lisatakse keevale vedelikule.

Putrusid, millede koostisnormides on näidatud «rasv», võib valmistada ja lauale anda mitmesuguste toidurasvadega: võiga, sulatatud võiga, söögiõliga, samuti veel mõnede loomsete rasvadega või margariiniga. Roogadele, mida valmistatakse ja antakse lauale ainult võiga, on koostisnormides toodud koor või sulatatud või.

Koostisnormides näidatud tangude või kruupide ja rasva kogust võib üksikutel juhtudel muuta. Portsjoni pudru kohta võib võtta 50 kuni 100 g tange või kruupe ja 5 kuni 20 g rasva, sellejuures vastavalt muutub ka roa väljaandvus.

Näited. 1. On vaja valmistada 80 kg hirsist sõmer hirsipuder. Tabeli nr. 14 järgi on säärase tihedusega pudrul 1 kg tangude ja vajaliku keeduvee kogus 2,6 l; 80 kg tangude tarvitamisel aga $80 \times 2{,}6 = 208$ kg. Tähendatud koguse saamiseks valatakse keedunõusse vett niisuguses

koguses, mis vastab üldisele tangude ja vee mahule miinus keetmiseks võetud tangude kilogrammiline kogus. Käesoleval juhul on vaja keedunõusse valada 208 — 80 = 128 l vett.

Peale tangude või kruupide lisamist kontrollitakse tangude või kruupide ja vee maht keedunõus vastava mõõtjaga.

2. **On vaja kindlaks teha, kui palju on vaja lisada riisi** 60 l mahuga keedunõusse sõmera riisipudru valmistamiseks. Kuna pudru maht keetmisel suureneb, siis peab vee ja tangude maht alguses olema $^4/_5$ keedunõu üldmahust, s. o. 48 l. Tabeli nr. 14 järgi on sõmera riisipudru jaoks 1 kg riisi ja keeduvee maht 3 l. Järelikult võib sellesse keedunõusse lisada 48 : 3 = 16 kg riisi.

Putrude keetmiseks kasutatavad keedunõud peavad olema mõõdetud. Vee ja tangude või kruupide mahu kindlaksmääramiseks suurtes keedunõudes kasutatakse katlamõõtjat — neljatahulist kõvast puust või metallist (tinutatud raud, alumiinium) liistu mõõduskaalaga. Kateldele või keedunõudele, millede maht on 50—250 l, valmistatakse katlamõõtjad, jaotustega iga 10 l ja suurematele keedunõudele iga 20 l kohta. Et määrata katla mahtu ja üheaegselt valmistada katlamõõtja, toimitakse järgmiselt: katlasse valatakse, olenevalt tema suurusest, mõõdunõuga 10 või 20 l vett. Mõne minuti järel, kui vesi muutub liikumatuks, katla keskkohta asetatakse liist ja veepinna kohal tehakse liistule märk.

Nüüd valatakse katlasse sama kogus vett, 2 kuni 3 minuti järel asetatakse liist ja märgitakse veepinna kõrgus. Nii toimitakse kuni katel on mõõdetud ääreni. Mõõdetud keedunõule märgitakse metallist numbritega tema number ja liitermaht. Mõõtja sellele küljele, kus on mõõdud märgitud, märgitakse samuti vastav keedunõu number ja liitermaht. Katlamõõtja ülejäänud kolmele küljele märgitakse samasugusel viisil veel kolme erisuguse mahuga ja kujuga keedunõude liitermaht. Sel viisil valmistatud liistu saab kasutada katlamõõtjana neljale keedunõule.

SÕMERAD PUDRUD.

Sõmeraid putrusid valmistatakse riisist, tatra-, hirsi-, pärl-, odra-, nisu- ehk poltaava kruupidest ja tangudest. Vedelikuks tarvitatakse vett, ainult sõmer riisipuder, kui ta on ette nähtud mõnedele roogadele lisandiks, keedetakse leemega.

Sõmeraid putrusid antakse lauale iseseisva roana või kasutatakse lisandiks kuumadele liha-, kala- ja köögiviljaroogadele, samuti võib neid kasutada mitmesuguste täidiste valmistamiseks.

Tatrapuder. Seda putru valmistatakse tooretest või praetud kruupidest.

Tooretest kruupidest pudru valmimisaeg on 5—6 tundi; selle

aja jooksul ta omandab pruuni värvuse ja omapärase hea lõhna. Et pudru valmimisaega lühendada, tatrakruubid enne keetmist praetakse, kuni nad omavad pruuni värvuse. Keetmiseks võetakse neile vett rohkem kui tooretele kruupidele, kuna praadimisel kruupide veesisaldus väheneb 10% võrra.

Praetud kruupidest puder valmib 1,5—2 tunni jooksul, kuid üldiselt on ta vähem maitsev kui praadimata, tooretest kruupidest keedetud puder.

Sõmer tatrapuder antakse lauale iseseisva roana, kuid ka lisandiks liharoogadele, samuti kapsasuppidele ja borštšidele. Peale selle kasutatakse teda pirukate täidiseks ja kohupiima lisamisel valmistatakse vormirooga, nn. krupeenikut.

Kuum tatrapuder antakse lauale võiga, sulatatud võiga, sulatatud rasvaga, päevalille-, kanepiõliga või mõne muu toidurasvaga.

Mõnikord lisatakse putrudele rasvas kuumutatud (passeeritud) sibulaid, kõvaks keedetud hakitud mune, praetud hakitud ajusid, maksa ja keedetud, masinaga hakitud ning rasvas praetud kopsu ja südant.

Külm tatrapuder antakse lauale piimaga, rõõsa koorega ja peensuhkruga.

Leemega keedetud riisipuder. Nagu eespool on märgitud, keedetakse sõmer riisipuder liha- või kanaleemega ja lisatava rasvaga, niinimetatud — väheses vedelikus keedetud või aurutatud riis. Rasva lisatakse 1 kg riisi kohta 50—100 g.

Väheses vedelikus keedetud või aurutatud riisi antakse lisandiks mitmesuguste lamba- ja vasikalihast ning kanast valmistatud roogade juurde.

1 kg riisist saab, olenevalt lisatavast rasva kogusest, 2,8—2,9 kg sõmerat putru.

Keedetud riis. Riis keedetakse soolaga maitsestatud vees (6 l vett, 50 g soola, 1 kg riisi) ja kurnatakse. Keedetud riis antakse lauale rasvaga või külmalt piimaga, kui iseseisev roog, ja peale selle kasutatakse teda lisandiks liha-, kala- ja köögiviljaroogadele ning pirukate ja köögiviljade täidiseks.

1 kg riisist saab 2,7 kg sõmerat riisiputru (rasvata).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
289. Tatrapuder rasvaga.									
Tatrakruubid	94	—	120	94	—	120	200	—	250
Vesi	144	—	180	144	—	180	—	—	—
Rasv	20	—	10	20	—	10	20	—	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**220**	—	**260**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
290. Tatrapuder sibulatega.									
Tatrakruubid	94	120	120	94	120	120	200	250	250
Vesi	144	180	180	144	180	180			
Sibulad	30	30	30	25	25	25	30	25	20
Rasv	20	15	10	20	15	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**230**	**275**	**270**
291. Tatrapuder munaga.									
Tatrakruubid	72	94	120	72	94	120	150	200	250
Vesi	108	144	180	108	144	180			
Munad	1 tk.	½ tk.	¼ tk.	1 tk.	½ tk.	¼ tk.	40	20	10
Rasv	20	15	10	20	15	10	20	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**210**	**235**	**270**
292. Tatrapuder seapekiga ja sibulatega.									
Tatrakruubid	94	120	120	94	120	120	200	250	250
Vesi	144	180	180	144	180	180			
Searasv (pekk)	35	35	20	33	33	19	40	40	25
Sibulad	25	25	25	21	21	21			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**240**	**290**	**275**
293. Tatrapuder ajudega.									
Tatrakruubid	72	94	—	72	94	—	150	200	—
Vesi	108	144	—	108	144	—			
Ajud	55	30	—	42	20	—	60	40	—
Sibulad	25	20	—	21	17	—			
Rasv	20	15	—	20	15	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**210**	**240**	**—**
294. Tatrapuder hakitud maksaga.									
Tatrakruubid	94	94	—	94	94	—	200	200	—
Vesi	144	144	—	144	144	—			
Maks	50	30	—	46	28	—	60	40	—
Sibulad	25	25	—	21	21	—			
Rasv	20	15	—	20	15	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**260**	**240**	**—**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
295. Tatra-piimapuder.									
Tatrakruubid	94	—	120	94	—	120	200	—	250
Vesi	144	—	180	144	—	180			
Piim, pastööritud	200	—	200	200	—	200	200	—	200
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	—	**450**
296. Hirsipuder rasvaga.									
Hirss	—	80	100	—	80	100	—	200	250
Vesi	—	136	170	—	136	170			
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**260**
297. Hirsi-piimapuder.									
Hirss	—	80	100	—	80	100	—	200	250
Vesi	—	136	170	—	136	170			
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Piim, pastööritud	—	200	200	—	200	200	—	200	200
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**400**	**450**
298. Nisukruubipuder rasvaga.									
Nisukruubid (poltaava) nr. 2, 3 või 4	—	80	100	—	80	100	—	200	250
Vesi	—	144	180	—	144	180			
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**260**
299. Nisukruubipuder kopsuga ja südamega.									
Nisukruubid (poltaava) nr. 2, 3 või 4	—	80	80	—	80	80	—	200	200
Vesi	—	145	145	—	145	145			
Kops	—	25	50	—	23	45	—	16	33

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Südamed	—	25	—	—	22	—	—	13	—
Sibulad	—	25	25	—	21	21	—	12	12
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	250	250

300. Nisukruubipuder seentega ja sibulatega.

Nisukruubid (poltaava)	—	80	80	—	80	80	—	200	200
Vesi	—	145	145	—	145	145			
Seened, kuivatatud	—	17	15	—	17	15	—	30	34
Sibulad	—	25	25	—	21	21	—	12	12
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	250	250

301. Riisipuder rasvaga.

Riis	—	—	72	—	—	72	—	—	200
Vesi	—	—	151	—	—	151			
Rasv	—	—	10	—	—	10	—	—	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	210

302. Riisi- ja rosinapuder.

Riis	—	55	65	—	55	65	—		
Vesi	—	115	136	—	115	136	—		
Rosinad	—	30	10	—	30	10	—		
Või	—	15	10	—	15	10	—		
Suhkur	—	5	5	—	5	5	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	200	200

303. Pärlkruubipuder rasvaga.

Pärlkruubid	—	67	84	—	67	84	—	200	250
Vesi	—	120	190	—	120	190			
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	215	260

TIHEDAD PUDRUD.

Tihedad pudrud keedetakse veega, piimaga või veega lahjendatud piimaga. Hirsiputru vahel keedetakse kõrvitsaga. Tihedaid putrusid kasutatakse ainult kotlettide, bitkiide, vormiroogade ja klimpide valmistamiseks. 1 kg tangainest saab, olenevalt liigist, 3—3,5 kg putru.

Tihedate putrude rühma kuuluvad ka pooltihedad ja poolvedelad pudrud.

Pooltihedad pudrud on vedelamad kui tihedad. 1 kg tangudest või kruupidest saab 4—4,5 kg putru. Lauale antakse neid iseseisva roana ja mõnel juhul lisandina.

Poolvedelateks loetakse pudrud, millede väljaandvus on 5—6 kg putru 1 kg tangainest. Poolvedelad pudrud keedetakse peamiselt piimaga; võib aga valmistada ka veega. Poolvedelad pudrud antakse lauale ainult iseseisva roana, lisandiks teistele roogadele ei ole nad sobivad.

Piimaga keedetud pudrud antakse lauale võiga või sulatatud võiga, kuid veega keedetud pudrud mitmesuguste toidurasvadega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolfabrikaadi kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
304. Hirsipuder rasvaga (pooltihe).									
Hirss	—	50	75	—	50	75	—	200	300
Vesi	—	160	240	—	160	240			
Suhkur	—	2	3	—	2	3			
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**310**
305. Hirsipuder (pooltihe).									
Hirss	—	75	75	—	75	75	—	300	300
Vesi	—	40	140	—	40	140			
Piim	—	200	100	—	200	100			
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Või	—	10	5	—	10	—	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**310**	**305**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
306. Hirsi- ja kõrvitsapuder (pooltihe).									
Hirss	—	65	65	—	65	65			
Vesi	—	65	110	—	65	110			
Kõrvits	—	100	100	—	100	100	—	300	300
Piim	—	100	50	—	100	50			
Suhkur	—	3	3	—	3	3			
Või	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**310**	**305**
307. Riisipuder võiga (pooltihe).									
Riis	—	44	66	—	44	66			
Vesi	—	63	194	—	63	194			
Piim	—	100	50	—	100	50	—	200	300
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Või	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**210**	**305**
308. Kaeratangupuder (pooltihe).									
Kaeratangud, kroovitud	—	50	75	—	50	75			
Vesi	—	160	240	—	160	240	—	200	300
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**310**
309. Pärlkruubipuder (pooltihe).									
Pärlkruubid	—	—	67	—	—	67			
Vesi	—	—	248	—	—	248	—	—	300
Rasv	—	—	10	—	—	10	—	—	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**310**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
310. Nisukruubi- või -tangupuder rasvaga (pooltihe).									
Nisukruubid või -tangud (poltaava, artek) nr. 4, 5 või 6	—	50	75	—	50	75	—	200	300
Vesi	—	160	240	—	160	240			
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**310**
311. Saagopuder.									
Saago, kunstlik	—	40	60	—	40	60			
Vesi	—	100	200	—	100	200	—	200	300
Piim	—	75	55	—	75	5			
Suhkur	—	4	6	—	4	6			
Või	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**310**
312. Mannaklimbid juustuga.									
Manna	—	—	75	—	—	75			
Piim	—	—	100	—	—	100			
Vesi	—	—	50	—	—	50	—	—	250
Munad	—	—	½ tk.	—	—	20			
Rasv	—	—	5	—	—	5			
Või	—	—	15	—	—	15	—	—	15
Juust, hollandi	—	—	15	—	—	14	—	—	14
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**275**
313. Hirsi-piimapuder (poolvedel).									
Hirss	60	60	70	60	60	70			
Vesi	—	100	140	—	100	140	**300**	300	350
Piim	250	150	150	250	150	150			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Või	15	10	5	15	10	5	15	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**315**	**310**	**355**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
314. Riisi-piimapuder (poolvedel).									
Riis	50	50	50	50	50	50	300	300	300
Vesi	—	100	160	—	100	160			
Piim	260	160	100	260	160	100			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Või	15	10	5	15	10	5	15	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**315**	**310**	**305**
315. Pärlkruubi-piimapuder (poolvedel).									
Pärlkruubid	—	60	70	—	60	70	—	300	350
Vesi	—	110	200	—	110	200			
Piim	—	150	100	—	150	100			
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Või	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**310**	**355**
316. Kaeratangu-piimapuder (poolvedel).									
Kaeratangud, kroovitud	—	—	67	—	—	67	—	—	300
Vesi	—	—	150	—	—	150			
Piim	—	—	100	—	—	100			
Suhkur	—	—	5	—	—	5			
Või	—	—	5	—	—	5	—	—	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**305**
317. Kaerahelbe (herkulo)-piimapuder.									
Kaerahelbed (herkulo)	—	60	60	—	60	60	—	300	300
Vesi	—	55	155	—	55	155			
Piim	—	200	100	—	200	100			
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Või	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**310**	**305**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
318. Manna-piimapuder (poolvedel).									
Manna	55	55	55	55	55	55	300	300	300
Vesi	—	100	150	—	100	150			
Piim	250	150	100	250	150	100			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Või	15	10	5	15	10	5	15	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**315**	**310**	**305**
319. Nisutangu-piimapuder (poolvedel).									
Nisutangud (nr. 7), «Artek»	—	60	60	—	60	60	—	300	300
Vesi	—	100	150	—	100	150			
Suhkur	—	5	5	—	5	5			
Piim	—	150	100	—	150	100			
Või, või sulatatud või	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**310**	**305**

VORMIROAD.

Paljudest tangainetest valmistatakse magusaid ja mittemagusaid vormiroogasid.

Vormiroogadele keedetakse tihe või sõmer puder, millele lisatakse rasv, munad, suhkur. Pudrule, mis kasutatakse magusatele vormiroogadele, lisatakse vanilliini. Värskete munade asemel võib tarvitada veega segatud munapulbrit.

Kuumad vormiroad antakse lauale võiga, hapukoorega, piima- või magusa puuvilja-marjakastmega.

Vormiroogi, millede koostises esinevad rosinad, korindid, tükeldatud sukaad ja vahustatud munavalged, nimetatakse ka pudingiteks. Tatra- või nisukruubi- (poltaava) ja kohupiimavormirooga nimetatakse krupeenikuks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
320. Hirsi- ja rosinavormiroog.									
Hirss	—	80	80	—	80	80	—		
Vesi	—	100	150	—	100	150	—		
Piim	—	100	50	—	100	50	—		
Suhkur	—	10	10	—	10	10	—		
Munad	—	1/10 tk.	1/10 tk.	—	4	4	—		
Rosinad	—	10	10	—	10	10	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Või	—	15	10	—	15	10	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**260**	**255**
321. Hirsi- ja kõrvitsavormiroog.									
Hirss	—	80	80	—	80	80	—		
Vesi	—	70	120	—	70	120	—		
Piim	—	50	—	—	50	—	—		
Kõrvits	—	100	100	—	100	100	—		
Suhkur	—	5	5	—	5	5	—		
Munad	—	1/5 tk.	1/5 tk.	—	8	8	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Või	—	15	10	—	15	10	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**260**	**255**
322. Riisivormiroog.									
Riis	—	70	70	—	70	70	—		
Vesi	—	—	90	—	—	90	—		
Piim	—	190	100	—	190	100	—		
Suhkur	—	10	10	—	10	10	—		
Rosinad	—	10	10	—	10	10	—		
Munad	—	1/10 tk.	1/10 tk.	—	4	4	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Vanilliin	—	0,02	—	—	0,02	—	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Või	—	15	10	—	15	10	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**260**	**255**

323. Mannavormiroog.

Manna	—	60	60	—	60	60	—		
Vesi	—	100	150	—	100	150	—		
Piim	—	100	50	—	100	50	—		
Suhkur	—	10	10	—	10	10	—		
Munad	—	1/10 tk.	1/10 tk.	—	4	4	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Või	—	15	10	—	15	10	—	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**260**	**255**

324. Mannavormiroog puuviljadega.

Manna	55	60	—	55	60	—			—
Piim	200	100	—	200	100	—			—
Vesi	—	100	—	—	100	—			—
Suhkur	20	20	—	20	20	—			—
Või	10	5	—	10	5	—			—
Vanilliin	0,01	—	—	0,01	—	—			—
Munad	1/4 tk.	1/4 tk.	—	10	10	—			—
Mandlid või pähklid, puhastatud	15	—	—	15	—	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**300**	**300**	—	250	250	—
Puuviljad, konservitud [1]	75	50	—	45	30	—	45	30	—
Kuragaa [1]	25	—	—	25	—	—	50	—	—
Suhkur [1]	15	—	—	15					
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	345	280	—

[1] Kastme valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
325. Tatrakruubi- ja kohupiimavormiroog e. krupeenik.									
Tatrakruubid	65	75	80	65	75	80			
Vesi	105	105	120	105	105	120			
Suhkur	10	10	10	10	10	10			
Kohupiim	100	85	75	100	85	75			
Munad	1/4 tk.	1/5 tk.	1/10 tk.	10	8	4			
Kuivikud	5	5	5	5	5	5			
Rasv	15	15	10	15	15	10			
Hapukoor	5	5	5	5	5	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	**300**	**300**	**300**	250	250	250
Hapukoor	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**280**	**270**
326. Nisukruubi- või tangu- ja kohupiimavormiroog e. krupeenik.									
Nisukruubid või -tangud (poltaava, artek) nr. 2, 3, 4, 5 või 6	—	60	70	—	60	70	—		
Vesi	—	125	150	—	125	150	—		
Suhkur	—	10	10	—	10	10	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/4 tk.	—	10	10	—		
Kohupiim	—	80	50	—	80	50	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Hapukoor	—	5	5	—	5	5	—		
Või	—	15	10	—	15	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**300**	**300**	—	250	250
Hapukoor	—	30	20	—	30	20	—	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**280**	**270**
327. Riisipuding.									
Riis	—	50	—	—	50	—	—		—
Vesi	—	85	—	—	85	—	—		—
Piim	—	75	—	—	75	—	—		—
Munad	—	1/2 tk.	—	—	20	—	—		—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Suhkur	—	15	—	—	15	—	—		—
Rosinad	—	10	—	—	10	—	—		—
Sukaad	—	10	—	—	10	—	—		—
Kuivikud	—	5	—	—	5	—	—		—
Või	—	10	—	—	10	—	—		—
Vanilliin	—	1/50	—	—	1/50	—	—		—
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**240**	—	—	200	—
Magus puuviljakaste (vt. koostisnormid nr. 324)	—	50	—	—	50	—	—	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**250**	—

KOTLETID JA BITKIID.

Kotlette ja bitkiisid valmistatakse hirsist, riisist, mannast, nisu- (poltaava) ja teistest tangudest või kruupidest. Selleks keedetakse veega või pooleks piima ja veega tihe puder.

Kotlettidele ja bitkiidele, mis antakse lauale magusa kisselliga, valmistatakse puder enamal juhul suhkruga, maitseks lisatakse vanilliini. Kui puder on ette nähtud toodetele, mis antakse lauale seene- või sibulköögiviljakastmega, vanilliini ei lisata.

Kotletid ja bitkiid antakse lauale peamiselt kuumalt magusa-, puuvilja-, piima- või seenekastmega; külmalt võib neid lauale anda hapukoorega, keedisega ja povidloga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
328. Hirsibitkiid jõhvikakisselliga.									
Hirss	—	70	75	—	70	75	—		
Vesi	—	100	200	—	100	200	—		
Piim	—	100	—	—	100	—	—		

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Suhkur	—	10	5	—	10	5	—		
Munad	—	1/5 tk.	1/10 tk.	—	8	4	—		
Kuivikud	—	10	10	—	10	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kisselliks:									
Jõhvikad	—	15	15	—	15	15	—	100	100
Suhkur	—	15	15	—	15	15	—		
Kartulijahu	—	4	4	—	4	4	—		
Vesi	—	75	75	—	75	75	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**350**	**350**

329. Odratangubitkiid.

Odratangud	—	75	80	—	75	80	—		
Vesi	—	200	215	—	200	215	—		
Kuivikud	—	8	10	—	8	10	—		
Munad	—	1/5 tk.	—	—	8	—	—		
Rasv	—	10	10	—	10	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**290**	—	250	250
Kaste nr. 635 või nr. 656 või nr. 657	—	100	100	—	100	100	—	100	100
või hapukoor	—	30	20	—	30	20	—	30	20
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	**350**	**350**
„ (hapukoorega)	—	—	—	—	—	—	—	**280**	**270**

330. Mannabitkiid.

Manna	—	75	80	—	75	80	—		
Vesi	—	100	215	—	100	215	—		
Piim	—	100	—	—	100	—	—		
Suhkur	—	5	5	—	5	5	—		
Munad	—	1/5 tk.	—	—	8	—	—		
Kuivikud	—	8	10	—	8	10	—		

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rasv	—	10	10	—	10	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**290**	—	250	250
Kaste nr. 657 või kissell (vt. koostisnormid nr. 328)	—	100	100	—	100	100	—	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**350**	**350**

331. Riisikotletid seenekastmega või kisselliga.

Riis	—	70	75	—	70	75	—		
Vesi	—	190	190	—	190	190	—		
Suhkur	—	5	—	—	5	—	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/10 tk.	—	10	4	—		
Kuivikud	—	10	10	—	10	10	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**280**	**280**	—	250	250
Kaste:									
nr. 656	—	—	75	—	—	75	—	—	75
või nr. 657	—	75	—	—	75	—	—	75	—
„ kissell (vt. koostisnormid nr. 328)	—	100	100	—	100	100	—	100	100
Väljaandvus (kastmega)	—	—	—	—	—	—	—	**325**	**325**
„ (kisselliga)	—	—	—	—	—	—	—	**350**	**350**

KAUNVILJAROAD.

332. Aedoad e. fassoll piimakastmes.

Aedoad e. fassoll	—	50	50	—	50	50	—		
Piim	—	100	100	—	100	100	—		
Või	—	15	10	—	15	10	—		
Nisujahu	—	5	5	—	5	5	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**205**	**200**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
333. Aedoad e. fassoll tomatipüreega.									
Aedoad e. fassoll	—	100	100	—	100	100	—		
Sibulad	—	40	30	—	34	25	—		
Tomatipüree	—	25	15	—	25	15	—		
Või	—	15	10	—	15	10	—		
Peenpipar	—	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	275	250
334. Aedoad e. fassoll rasvaga ja sibulatega.									
Aedoad e. fassoll	—	100	100	—	100	100	—		
Sibulad	—	40	30	—	34	25	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Peenpipar	—	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	240	225
335. Herned seapekiga.									
Herned	—	100	100	—	100	100	—		
Sibulad	—	40	30	—	34	25	—		
Seapekk	—	30	20	—	28	19	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	260	240
336. Läätsepüree suitsuribiga.									
Läätsed	—	100	100	—	100	100	—		
Suitsuribi	—	40	30	—	30	25	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	230	225
337. Aedoa- e. fassolli- ja kartulivormiroog.									
Aedoad e. fassoll	—	—	50	—	—	50			
Kartulid	—	—	150	—	—	112			
Sibulad	—	—	20	—	—	16	—	—	200
Rasv	—	—	10	—	—	10			
Kuivikud	—	—	5	—	—	5			
Kaste nr. 611 või nr. 635	—	—	75	—	—	75	—	—	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	275

MAKARONITOODETEST ROAD.

Makaronid, lamedad ja niitnuudlid keedetakse paljudele roogadele soolaga maitsestatud vees. Selleks võetakse iga kilogrammi kuivade makaronide kohta 6—7 l vett ja 50—60 g soola. Vesi aetakse keema, peale seda lisatakse murtud makaronid.

Keetmisel makaronid paisuvad, imedes endasse vett, mille tagajärjel nende kaal suureneb, olenevalt sordist, 2,5—3 korda.

Nendele makaronitoodetele, milledelt keetmise lõpul keeduvedelik täielikult ära valatakse [1], on allpool toodud roogade koostisnormides näidatud ainult see kogus vett, mis jääb nimetatud ainesse peale tema keetmist (juurdekasv keetmisel on 150%). Makaronidele, lamedatele ja niitnuudlitele, milliseid keedetakse sarnaselt putrudele (kurnamata), on vesi koostisnormides näidatud koguses, nagu ta valatakse iga portsjoni kohta enne keetmist keedunõusse. Makaronidel, mis keedetakse kurnamata, on juurdekasv keetmisel 200%.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
338. Keedetud makaronid.									
Makaronid	100	100	100	100	100	100	250	250	250
Vesi	150	150	150	150	150	150	—	—	—
Rasv	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Või	20	—	—	20	—	—	20	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**270**	**265**	**260**
339. Makaronid juustuga.									
Makaronid	80	100	—	80	100	—	200	250	—
Vesi	120	150	—	120	150	—	—	—	—
Rasv	15	10	—	15	10	—	15	10	—
Juust, hollandi	20	15	—	19	14	—	19	14	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**235**	**275**	—

[1] Seda võtet nimetatakse «kurnamiseks», «sõelal kurnamiseks», «kurnatud makaronid».

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
340. Makaronid ja sink tomatipüreega.									
Makaronid	80	80	—	80	80	—	200	200	—
Vesi	120	120	—	120	120	—			
Keedusink	50	40	—	36	29	—	100	50	—
Sibulad	20	20	—	16	16	—			
Tomatipüree	15	15	—	15	15	—			
Šampinjonid purgis	50	—	—	38	—	—			
Rasv	15	10	—	15	10	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	—
341. Makaronid ja köögiviljad tomatipüreega.									
Makaronid	—	—	80	—	—	80	—	—	200
Vesi	—	—	120	—	—	120			
Porgandid	—	—	25	—	—	20	—	—	50
Petersellid	—	—	10	—	—	7,5			
Sibulad	—	—	20	—	—	16			
Tomatipüree	—	—	15	—	—	15			
Rasv	—	—	10	—	—	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**250**
342. Makaronivormiroog.									
Makaronid	—	85	90	—	85	90	—		
Vesi	—	100	220	—	100	220	—		
Piim	—	100	—	—	100	—	—		
Munad	—	½ tk.	¼ tk.	—	20	10	—		

Šink, sibulköögiviljad ja seened tükeldatakse ribadeks, praetakse võis, sellejärel lisatakse tomatipüree, keedetakse ja segatakse keedetud makaronidega.

Tomatipüree ja ribadeks tükeldatud köögiviljad kuumutatakse rasvas kuni viimaste pehmenemiseni, selle järele lisatakse neile keedetud makaronid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Suhkur	—	10	10	—	10	10	—		
Kuivikud	—	5	5	—	5	5	—		
Rasv	—	5	5	—	5	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**300**	**300**	—	250	250
Või	—	10	10	—	10	10	—	10	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**260**	**260**

Makaronid keedetakse kurnamata.

343. Makaronid munaga, (üle küpsetatud).

Makaronid	—	80	—	—	80	—	—		—
Vesi	—	120	—	—	120	—	—		—
Munad	—	1 tk.	—	—	43	—	—		—
Piim	—	15	—	—	15	—	—		—
Rasv	—	10	—	—	10	—	—		—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	250	—

344. Makaronid juustuga, (üle küpsetatud).

Makaronid	100	—	—	100	—	—		—	—
Vesi	150	—	—	150	—	—		—	—
Või	15	—	—	15	—	—		—	—
Juust, hollandi	20	—	—	19	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	280	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—

VI. KOHUPIIMAROAD.

Kohupiimamassi valmistatakse rasvarikkast kohupiimast, aga sõrnikuid e. kohupiimakotlette, vareenikuid e. keedetud kohupiimatäidisega pirukaid, vormiroogasid ja pudinguid — rasvata kohupiimast. Nimetatud roogasid võib valmistada aga ka rasvarikkast kohupiimast.

Suurema osa roogade valmistamisel kohupiim surutakse läbi sõelast, vastavast masinast või lihahakkimismasinast. Selle töötlemisviisi juures on kadu, olenevalt töötlemise tingimustest ja kohupiima kogusest, 1—2%. Kohupiim piimaga antakse lauale sõelast või masinast läbi surumata.

Allpool toodud roogade koostisnormides on arvestatud normaalse veesisaldusega kohupiimaga. (75% vett, vastavalt OCT-ile).

Juhul, kui kohupiim on liiga vesine, siis teda enne tarvitamist pressitakse.

Vormiroogadele, pudingitele, sõrnikutele e. kohupiimakotlettidele ja vareenikutele e. kohupiimatäidisega pirukatele lisatakse 1 kg kohupiima kohta 10 g soola, magusale kohupiimamassile — 5 g, aga mittemagusale kohupiimamassile — 15 g.

Roogade valmistamisel võib kasutada ka kuivatatud kohupiima; kuivatatud kohupiim paisub aeglaselt, sellepärast leotatakse teda enne tarvitamist vees 3—4 tundi, selle järel hõõrutakse peeneks valtside vahel või uhmris. Kuivatatud kohupiima kaal paisumisel suureneb kolm korda. Kui puudub võimalus kohupiima peeneks hõõrumiseks valtsidel või uhmris, siis võib teda suruda läbi lihahakkimismasinast, läbi kõige tihedama sõela. Kuid sel viisil töödeldud kohupiim on teraline, massil puudub siduvus. Niisugusest kohupiimast ei saa valmistada sõrnikuid e. kohupiimakotlette, kohupiimamassi jt. Selliselt võib teda tarvitada ainult putrude, krupeenikute ja vormiroogade valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
345. Kohupiim piimaga.									
Kohupiim	—	202	202	—	200	200	—	200	200
Piim, pastööritud	—	250	250	—	250	250	—	250	250
Suhkur	—	10	—	—	10	—	—	10	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**460**	**450**
346. Kohupiim hapukoorega.									
Kohupiim	—	152	152	—	150	150	—	150	150
Hapukoor	—	50	30	—	50	30	—	50	30
Suhkur	—	15	10	—	15	10	—	15	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**215**	**190**
347. Hapu- või ternespiim (varenets).									
Hapu- või ternespiim	200	—	200	200	—	200	200	—	200
Tuhksuhkur	15	—	10	15	—	10	15	—	10
Kuivikud, rukkileivast	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Kaneelipulber	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**220**	—	**210**

KOHUPIIMAMASS.

Valmistatakse magusat ja soolast kohupiimamassi. Valmis kohupiimamass jaotatakse erineva suurusega kogusteks, kaaluga 50—250 g, mis pakitakse puhtasse pergamentpaberisse või asetatakse väikestele taldrikutele, alustele, salatikaussidesse, jahutatakse ja hoitakse kuni laualeandmiseni 0^0- kuni $+18^0$-lises temperatuuris.

Kohupiimamass antakse lauale naturaalselt portsjonilistes kogustes, kaaluga 50 kuni 250 g, hapukoorega, keedisega, puuviljasiirupiga, puuviljadega ja marjadega.

Magusat kohupiimamassi kaunistatakse värskete või konservitud puuviljadega ja marjadega (aedmaasikad, kirsid, aprikoosid, apelsinid jt.)

Pähklitega kohupiimamass valatakse üle hapukoorega, mille peale raputatakse hakitud mandleid, rohelisi pistaatsia mandleid, kreeka pähkleid. Kohupiimamassile, mis on üle puistatud pähklitega, võib ümberringi asetada koorega lõigatud apelsinilõike või teisi puuviljasid ja marjasid.

Soolane kohupiimamass antakse lauale hapukoorega. Alljärgnevalt on toodud koostisnormid 1 kg kohupiimamassi ja ligikaudsed koostisnormid portsjoniliste koguste valmistamiseks.

Toiduainete nimetus	Kohupiimamass				
	magus	sukaadiga	rosinatega	puuviljamahlaga	soolane, köömnetega
Kohupiim	750	650	650	650	850
Või	—	50	100	100	100
Hapukoor	50	50	—	—	90
Suhkur	250	200	250	200	—
Puuviljamahl	—	—	—	100	—
Sukaad	—	100	—	—	—
Rosinad	—	—	50	—	—
Sool	5	5	5	2	15
Vanilliin[1]	0,10	0,10	0,10	—	—
Köömned	—	—	—	—	2
Väljaandvus	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
348. Kohupiimamass hapukoorega.									
Kohupiimamass (soolane)	—	125	—	—	125	—	—	125	—
Hapukoor	—	25	—	—	25	—	—	25	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	150	—
349. Magus kohupiimamass puuviljadega.									
Kohupiimamass (magus, rosinatega või sukaadiga)	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Aedmaasikad või aprikoosid, värsked	60	—	—	50	—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	—	—

[1] Vanilliini asemel võib lisada sidruni- või apelsinikoort.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
350. Magus kohupiimamass pähklitega.									
Kohupiimamass (magus) . .	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Kreeka pähklid	40	—	—	18	—	—	18	—	—
Hapukoor	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**125**	—	—

SÕRNIKUD e. KOHUPIIMAKOTLETID.

Sõrnikuid e. kohupiimakotlette valmistatakse suhkruga ja suhkruta. Mõnel juhul lisatakse kohupiimale keedetud kartuleid või hautatud porganditest valmistatud ja mannaga läbi keedetud püreed.

1 kg kohupiima kohta lisatakse 10 g soola. Sõrnikud e. kohupiimakotletid antakse lauale hapukoorega, magusa piima- või puuvilja-marjakisselliga või keedisega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
351. Sõrnikud e. kohupiimakotletid.									
Kohupiim	137	142	152	135	140	150			
Nisujahu	16	18	25	16	18	25			
Munad	¼ tk.	⅕ tk.	—	10	8	—	150	150	150
Suhkur	15	10	—	15	10	—			
Vanilliin	0,02	—	—	0,02	—	—			
Või, sulatatud	5	5	5	5	5	5			
Või	5	—	—	5	—	—	5	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Jõhvikad	—	—	10	—	—	9,8			
Suhkur	—	—	10	—	—	10	—	—	100
Kartulijahu	—	—	4	—	—	4			
Kaste nr. 643	—	75	—	—	75	—	—	75	—
Hapukoor	25	—	—	25	—	—	25	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**225**	**250**

352. Sõrnikud e. kohupiima- ja kartulikotletid.

Kohupiim	—	221	91	—	120	90			
Kartulid	—	113	160	—	85	120			
Munad	—	1/5 tk.	1/5 tk.	—	8	8	—	200	200
Nisujahu	—	25	20	—	25	20			
Või, sulatatud	—	5	5	—	5	5			
Kaste nr. 635	—	—	75	—	—	75	—	—	75
Hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**230**	**275**

353. Sõrnikud e. kohupiima- ja porgandikotletid.

Kohupiim	—	152	—	—	150	—			
Porgandid	—	50	—	—	40	—			
Nisujahu	—	20	—	—	20	—			
Manna	—	5	—	—	5	—	—	200	—
Suhkur	—	15	—	—	15	—			
Munad	—	1/5 tk.	—	—	8	—			
Või, sulatatud	—	10	—	—	10	—			
Hapukoor	—	20	—	—	20	—	—	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**220**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
354. Sõrnikud e. kohupiimakotletid köömnetega.									
Kohupiim	—	152	—	—	150	—			
Nisujahu	—	20	—	—	20	—			
Munad	—	1/5 tk.	—	—	8	—	—	150	—
Köömned	—	0,5	—	—	0,5	—			
Või, sulatatud	—	5	—	—	5	—			
Hapukoor	—	25	—	—	25	—	—	25	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	175	—
355. Sõrnikud e. kohupiimakotletid kuivatatud kohupiimast.									
Kohupiim, kuivatatud	—	—	50	—	—	150			
Vesi (leotamiseks)	—	—	100	—	—	—			
Nisujahu	—	—	20	—	—	20	—	—	145
Köömned	—	—	0,5	—	—	0,5			
Või, sulatatud	—	—	5	—	—	5			
Kaste nr. 635	—	—	75	—	—	75	—	—	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	220

PUDINGID JA MUUD KOHUPIIMAROAD.

Pudingeid valmistatakse küpsetatult ja vormis keedetult. Küpsetamisel kasutatakse praepanne, vorme või ümmargusi portsjonilisi panne, keetmisel — suuri (10-portsjonilisi) või väikeseid (1-portsjonilisi) vorme.

Pudingid antakse lauale hapukoorega, keedisega, siirupiga või magusa kisselliga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
356. Kohupiimapuding (üle küpsetatud).									
Kohupiim	91	152	172	90	150	170			
Manna	—	15	—	—	15	—			
Nisujahu	8	—	20	8	—	20			
Suhkur	15	15	10	15	15	10			
Munad	1/2 tk.	1/4 tk.	1/5 tk.	20	10	8			
Rosinad	15	20	15	15	20	15	150	200	200
Pähklid (tuumad)	10	—	—	10	—	—			
Või	10	5	5	10	5	5			
Vanilliin	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02			
Kuivikud	5	5	5	5	5	5			
Hapukoor	5	5	5	5	5	5			
Hapukoor	30	20	—	30	20	—	30	20	—
Kaste nr. 328 või nr. 324	—	—	75	—	—	75	—	—	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**220**	**275**
357. Kohupiimapuding (keedetud).									
Kohupiim	101	152	—	100	150	—			
Nisujahu	—	15	—	—	15	—			
Kuivikud	20	—	—	20	—	—			
Suhkur	20	15	—	20	15	—			
Munad	3/4 tk.	1/2 tk.	—	30	20	—	200	200	—
Rosinad	20	20	—	20	20	—			
Pähklid (tuumad)	20	—	—	20	—	—			
Vanilliin	0,02	0,02	—	0,02	0,02	—			
Või	10	5	—	10	5	—			
Hapukoor	—	20	—	—	20	—	—	20	—
Marjakeedis	30	—	—	30	—	—	30	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**230**	**220**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
358. Kohupiimavormiroog.									
Kohupiim	—	141	141	—	140	140			
Nisujahu	—	—	12	—	—	12			
Manna	—	10	—	—	10	—			
Suhkur	—	10	10	—	10	10			
Munad	—	1/10 tk.	1/10 tk.	—	4	4	—	150	150
Või, sulatatud	—	5	5	—	5	5			
Kuivikud	—	5	5	—	5	5			
Sidruni- või apelsinikoored	—	0,5	0,5	—	0,5	0,5			
Hapukoor	—	5	5	—	5	5			
Puuviljasiirup	—	—	30	—	—	30	—	—	75
Kartulijahu	—	—	4	—	—	4			
Hapukoor	—	25	—	—	25	—	—	25	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	175	225
359. Vareenikud e. keedetud pirukad kohupiimatäidisega.									
Jahu	40	50	—	40	50	—			—
Vesi	—	20	—	—	20	—			—
Piim	10	—	—	10	—	—			—
Suhkur	2	2	—	2	2	—			—
Hapukoor	5	—	—	5	—	—			—
Munad	1/5 tk.	1/10 tk.	—	8	4	—			—
Täidiseks:									
Kohupiim	101	101	—	100	100	—			—
Suhkur	12	10	—	12	10	—			—
Munad	1/5 tk.	1/10 tk.	—	8	4	—			—
Või	2	—	—	2	—	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**190**	**190**	—	200	200	—
Või	5	5	—	5	5	—	5	5	—
Hapukoor	30	20	—	30	20	—	30	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**235**	**225**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
360. Kohupiimaklimbid.									
Kohupiim	—	147	152	—	145	150	—		
Nisujahu	—	20	25	—	20	25	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/4 tk.	—	10	10	—		
Suhkur	—	10	—	—	10	—	—		
Pooltoote kaal [1]	—	—	—	—	**186**	**186**	—	200	200
Või	—	5	10	—	5	10	—	5	10
Hapukoor	—	25	—	—	25	—	—	25	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**230**	**210**
361. Juustuklimbid.									
Juust, hollandi	—	40	—	—	37,6				
Nisujahu	—	50	—	—	50				
Või	—	10	—	—	10	—	—	215	—
Vesi	—	75	—	—	75				
Munad	—	3/4 tk.	—	—	30				
Või	—	5	—	—	5	—	—	5	—
Hapukoor	—	30	—	—	30	—	—	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**250**	—
362. Pannkoogid kohupiimatäidisega.									
Nisujahu	40	50	50	40	50	50			
Vesi	—	—	125	—	—	125			
Piim	100	125	—	100	125	—			
Munad	1/4 tk.	1/4 tk.	1/4 tk.	10	10	10			
Suhkur	3	3	3	3	3	3			
Pekk	2	2	2	2	2	2			

[1] Kohupiimaklimpide keedulisa on 5—7%, arvestades pooltoote kaalust.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Pannkookide kaal	—	—	—	**100**	**120**	**120**			
Kohupiim	76	101	101	75	100	100			
Suhkur	10	10	10	10	10	10			
Munad	1/10 tk.	1/10 tk.	—	4	4	—	175	200	200
Või, sulatatud	5	5	5	5	5	5			
Või	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Tuhksuhkur	—	10	10	—	10	10	—	10	10
Hapukoor	25	—	—	25	—	—	25	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**210**	**210**	**210**
363. Pannkoogid kohupiimatäidisega, kuivikutes.									
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Piim	100	—	—	100	—	—		—	—
Munad	1/4 tk.	—	—	10	—	—		—	—
Suhkur	3	—	—	3	—	—		—	—
Pekk	2	—	—	2	—	—		—	—
Pannkookide kaal	—	—	—	**100**	—	—			
Kohupiim	61	—	—	60	—	—			
Munarebud	15	—	—	15	—	—			
Või	15	—	—	15	—	—			
Peenpipar	0,05	—	—	0,05	—	—	200	—	—
Täidise kaal	—	—	—	90	—	—			
Munavalged	28	—	—	28	—	—			
Kuivikud, valged	20	—	—	20	—	—			
Või, sulatatud	15	—	—	15	—	—			
Hapukoor	40	—	—	40	—	—	40	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**240**	—	—

VII. MUNAROAD.

Värsketest munadest, munamelanžist ja munapulbrist valmistatakse mitmesuguseid munaroogasid (praetud munad, omletid, munahüübed jt.). Ühele keskmise kaaluga (50 g) munale vastab 45 g munamelanži või 12,5 g kuivatatud munapulbrit.

Munamelanž enne tarvitamist kurnatakse; munapulber sõelutakse ja segatakse vahustaja abil veega. Seejärel lastakse 30 min. paisuda, siis lisatakse sool ja kasutatakse nagu värskeid mune. Ühe kaaluosa munapulbri kohta võetakse 3,5 osa vett; poole sellest vee kogusest võib asendada piimaga.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteid varustatakse mitmesugustesse kategooriatesse kuuluvate munadega. Muna kaal kõigub 40 kuni 60 grammini, olenevalt kategooriast. Käesolevates koostisnormides on arvestatud muna keskmiseks kaaluks 50 g ja jäätmeteks koore arvel 14 %.

Kasutades mune, millede kaal on siin ettenähtud kaalust suurem või väiksem, valmisroa väljaandvus ei ühtu koostisnormides näidatud väljaandvusega. Sel juhul roa väljaandvust, mis on näidatud koostisnormides, vähendatakse või suurendatakse vastavalt tegelikule munade kaalule.

Nii näiteks, kui praetud (naturaalsed) munad, (roa nr. 364 koostisnormid) valmistatakse 3 munast, kaaluga 40 g, on munade netokaal, kooreta: 40 × 3 — 17 (14% koore arvel) = 103 g. Vahe munade tegeliku ja koostisnormides näidatud kaalu vahel on seega 129 — 103 = 26 g. Järelikult on valmisroa väljaandvus väiksem sellest, mis on näidatud koostisnormides, ja kaod kuumal töötlemisel arvutatakse lk. 97 antud tabeli alusel. Samal viisil arvutatakse ja muudetakse üle 50 g kaaluga munadest valmistatud toodete väljaandvus.

Täiendavate lisaainetega praetud munade ja segatud või täidetud omlettide väljaandvus moodustub praetud muna või omleti ja täiendavate lisaainete kaalust. Näiteks segatud suitsuribiga omleti väljaandvus koosneb naturaalse omleti väljaandvusest — 120 g (roa nr. 373 koostisnormid) ja suitsuribi kaalust — 20 g. Suitsuribiga omleti väljaandvus on seega järgmine: 120 + 20 = 140 g.

Singi väljaandvus on näidatud kamaraga reie kohta.

Koostisnormides näidatud võid ja sulatatud võid võib asendada üksteisega; või asemel võib tarvitada sulatatud rasva, seapekki, margariini.

Ühe muna kohta võetakse 0,25 g lauasoola; tarvitatakse ainult peent lauasoola.

PRAETUD MUNAROAD.

Praetud munaroogade osas on toodud: praetud munad ja omletid; siia kuuluvad ka rasvas küpsetatud munad (frit.).

Praetud munad.

Praetud mune valmistatakse ainult munadest — naturaalsed või munadest koos mõne lisatoiduainega (liha, vorstid, rohelised ja mitmesugused teised köögiviljad jne.).

Keeduvorst, sink, suitsuribi ja seapekk tükeldatakse õhukesteks lõikudeks. Kartulid, kabatšokk tükeldatakse lõikudeks, praetakse; aedoad e. fassoll, spinatid ja rooskapsad keedetakse, tomatid tükeldatakse lõikudeks.

Tähendatud viisil ettevalmistatud toiduained praetakse kergelt rasvas. Praetud toiduainetele valatakse pannile kooreta toored munad, sealjuures mitte purustades munarebu koos hoidvat kilet, raputatakse üle peenikese soolaga ja praetakse. Praetud munal on valmis kujul piimjasvalge munavalge ja nõrgalt hüübunud rebu.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
364. Praetud munad. naturaalsed.									
Munad	4 tk.	3 tk.	2 tk.	172	129	86			
Rasv	15	10	10	15	10	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**165**	**120**	**85**
365. Seapekiga praetud munad.									
Munad	3 tk.	2 tk.	2 tk.	129	86	86			
Pekk	45	40	30	43	38	29			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	**110**	**100**
366. Praetud munad kartulitega.									
Munad	3 tk.	2 tk.	2 tk.	129	86	86			
Kartulid	100	150	100	75	110	75			
Rasv	15	15	10	15	15	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**170**	**160**	**140**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
367. Praetud munad baklažaanidega.									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			—
Baklažaanid	100	75	—	90	70	—			—
Rasv	15	10	—	15	10	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**190**	**140**	—
368. Praetud munad rukkileivaga.									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			—
Rukkileib	40	40	—	40	40	—			—
Rasv	15	15	—	15	15	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**160**	**120**	—
369. Praetud munad lihaga, lihatoodetega, juustuga, köögiviljadega või seentega.									
Munad	4 tk.	3 tk.	2 tk.	172	129	86	165	120	85
Rasv	15	10	10	15	10	10			
Liha (veise)	73	51	30	54	38	22	35	25	15
Rullsink, kamaraga ja kontidega	36	23	18	32	21	16	30	20	15
Viini vorstid	50	30	20	50	30	20	40	25	15
Peekon	37	24	12	32	21	11	30	20	10
Keeduvorst	50	30	20	50	30	20	40	25	15
Soolaheeringas	50	40	—	25	20	—	25	20	—
Juust, hollandi või šeddari jt.	20	15	—	19	14	—	15	10	—
Sibulköögiviljad:									
sibulalaugud	30	20	15	24	16	12	15	10	8
sibulad	25	15	10	21	13	8	10	8	5
Tomatid, värsked	100	75	50	85	64	42	50	40	25
Aedoakaunad, värsked	50	75	—	45	67	—	40	60	—
Valged seened, värsked	100	50	—	76	38	—	40	20	—
Artišokid, värsked (põhjad)	200	100	—	55	30	—	55	30	—
Spinatid, värsked	75	100	—	55	74	—	30	40	—
Kabatšokk, värske	150	100	75	120	80	60	90	60	45

Praetud munadele võetakse lisatoiduaine norm ükskõik missuguse ülaltoodud koostisnormide variandi järgi. Praetud muna, mis antakse lauale lisatoiduainega, väljaandvus moodustub siis lisatoiduaine ja praetud naturaalse muna valmistoote kaalust. Nii näiteks, kahe praetud muna ja 30 g vorsti väljaandvus on 110 g. Praetud munade väljaandvus 85 g + 25 g vorsti, valmiskujul.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
370. Rasvas küpsetatud munad (frit.) roheliste hernestega.									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—	120	80	—
Rasv, küpsetamiseks	15	10	—	15	10	—			
Herned, konservitud	125	125	—	80	80	—			
Piim	15	15	—	15	15	—			
Või	3	3	—	3	3	—	100	100	—
Nisujahu	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			
Suhkur	1	1	—	1	1	—			
Rullsink, kamaraga	23	18	—	21	16	—	20	15	—
Kaste nr. 620	75	50	—	75	50	—	75	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**315**	**245**	—
371. Rasvas küpsetatud munad (frit.) kartulipudruga.									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—	120	80	—
Rasv, küpsetamiseks	15	10	—	15	10	—			
Kartulid	200	200	—	150	150	—			
Piim	25	25	—	25	25	—	170	170	—
Või	3	3	—	3	3	—			
Rohelised petersellilehed	10	10	—	7	7	—	2	2	—
Kaste nr. 612	75	50	—	75	50	—	75	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**365**	**300**	—

Toores, kooreta muna valatakse väikesele taldrikule, raputatakse soolaga ja küpsetatakse rasvas, mis on kuumutatud kuni 180°.

Küpsetamisel kohedaks muutuv ja paisuv munavalge keeratakse puust labidakesega ümber rebu. Muna asetatakse laualeandmisel lisandile ja kaunistatakse rasvas küpsetatud (frit.) roheliste petersellilehtedega. Kaste antakse lauale eraldi kastmekannus.

372. Munad pariisi-päraselt.									
Munad	2 tk.	—	—	86	—	—		—	—
Keedusink	50	—	—	36	—	—		—	—
Šampinjonid, konservitud	40	—	—	30	—	—		—	—
Sai	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	15	—	—	15	—	—		—	—
Kaste nr. 612	25	—	—	25	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—

Keskelt õõnestatud saialõik praetakse võis, täidetakse tükeldatud ja kastmega üle valatud singi ja šampinjonidega, keskele asetatakse kooreta toores muna, küpsetatakse praeahjus, kuni muna on parajalt hüübunud, poolpehme

Omletid.

Omlette valmistatakse ainult munadest (naturaalsed) või lisatakse rohelisi ja teisi värskeid köögiviljasid, seeni, piima- ja lihatooteid. Lisatoiduained eelnevalt praetakse või keedetakse, välja arvatud need, mis ei vaja kuumtöötlemist (juust, sibulalaugud, rohelised pealsed), selle järel segatakse tooreste munadega ja praetakse (segatud omlett) või pannakse praetud omleti vahele täidisena (täidetud omlett).

Valmistades omletti üksikute portsjonite viisi, valatakse toores munamass (munad, segatud veega või piimaga) kuumale, rasvaga pannile ja segades praetakse tugeval tulel. Niipea, kui munamass hüübub, käänatakse kaks vastasäärt keskele kokku, andes talle pikliku piruka kuju.

Valmistades omletti suurtes kogustes, kui ei ole võimalusi ülaltoodud viisil praadimiseks, valatakse munamass rasvaga määritud suurele praepannile või ümmargustele portsjonipannidele ja küpsetatakse praeahjus

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
373. Omlett, naturaalne.									
Muna	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			
Vesi või piim	45	30	—	45	30	—	170	115	—
Rasv	10	5	—	10	5	—			
Või	5	5	—	5	5	—	5	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**175**	**120**	—
374. Omlett, naturaalne (munamelanžist).									
Munamelanž	129	86	—	129	86	—			
Vesi või piim	45	30	—	45	30	—	170	115	—
Rasv	10	5	—	10	5	—			
Või	5	5	—	5	5	—	5	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**175**	**120**	—
375. Omlett, naturaalne (munapulbrist).									
Munapulber	40	30	20	40	30	20			
Vesi	90	80	70	90	80	70	165	120	80
Piim	50	25	—	50	25	—			
Rasv	10	5	5	10	5	5			
Või	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**170**	**125**	**85**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
376. Omlett praetud kartulitega (segatud, üle küpsetatud).									
Munad	—	3 tk.	2 tk.	—	129	86			
Kartulid	—	100	150	—	75	110			
Vesi	—	—	30	—	—	30	—	230	200
Piim	—	45	—	—	45	—			
Rasv	—	10	10	—	10	10			
Või	—	5	5	—	5	5	—	5	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**235**	**205**
377. Omlett porganditega (segatud, üle küpsetatud).									
Munad	—	3 tk.	2 tk.	—	129	86			
Porgandid	—	50	50	—	40	40			
Vesi	—	—	25	—	—	25	—	200	145
Piim	—	40	—	—	40	—			
Rasv	—	5	5	—	5	5			
Või	—	5	5	—	5	5	—	5	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**205**	**150**
378. Omlett kapsaga (segatud, üle küpsetatud).									
Munapulber	—	—	20	—	—	20			
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			
Vesi	—	—	50	—	—	50	—	155	150
Piim	—	15	—	—	15	—			
Kapsad, värsked	—	100	150	—	80	120			
Rasv	—	5	5	—	5	5			
Või	—	5	5	—	5	5	—	5	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**160**	**155**

Kartulid praetakse, segatakse toore munamassiga ja küpsetatakse neljanurgelistel või ümmargustel portsjonilistel pannidel praeahjus.

Väheses vedelikus või aurus keedetud porgandid hakitakse masinaga, segatakse toore munamassiga ja küpsetatakse.

Väheses vedelikus või aurus keedetud, hakitud kapsad segatakse toore munamassiga ja küpsetatakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
379. Omlett pudruga (segatud, üle küpsetatud).									
Munapulber	—	—	25	—	—	25			
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			
Vesi	—	—	88	—	—	88			
Piim	—	30	—	—	30	—	—	150	150
Hirss või riis	—	20	20	—	20	20			
Vesi	—	45	45	—	45	45			
Rasv	—	5	5	—	5	5			
Rasv	—	5	5	—	5	5	—	5	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**155**	**155**
380. Omlett seapekiga (segatud, praetud).									
Munad	3 tk.	2 tk.	2 tk.	129	86	86			
Seapekk	40	30	30	38	29	29			
Vesi	20	20	30	20	20	30			
Piim	25	10	—	25	10	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**190**	**130**	**130**
381. Omlett sibulatega ja seapekiga (segatud, praetud).									
Munad	3 tk.	2 tk.	2 tk.	129	86	86			
Seapekk	40	30	30	38	29	29			
Sibulad	30	20	20	25	17	17			
Vesi	20	20	30	20	20	30			
Piim	25	10	—	25	10	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**140**	**140**

Toores munamass segatakse sõmera pudruga ja küpsetatakse.

Seapekk tükeldatakse väikesteks kuubikuteks, praetakse pannil, valatakse üle toore munamassiga ja praetakse sarnaselt naturaalsele omletile.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
382. Munapannkook (dratšena).									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			
Piim	45	30	—	45	30	—			
Nisujahu	9	6	—	9	6	—	150	100	—
Rasv	5	5	—	5	5	—			
Või	5	5	—	5	5	—	5	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**155**	**105**	—
383. Omlett lihatoodetega, juustuga või roheliste pealsetega (segatud).									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			
või munamelanž[1]	129	86	—	129	86	—			
Vesi või piim	45	30	—	45	30	—	175	120	—
Rasv	10	5	—	10	5	—			
Või	5	5	—	5	5	—			
Keedusink	50	30	—	36	22	—	32	20	—
või suitsuribi, sea	45	28	—	35	22	—	33	20	—
või keeduvorst	50	30	—	49	29	—	42	25	—
või juust, hollandi või läti	20	15	—	19	14	—	17	12	—
või sibulalaugud	25	15	—	20	12	—	18	10	—
või rohelised petersellilehed	7	5	—	5	4	—	5	4	—
384. Omlett lihaga, lihatoodetega, subproduktidega või köögiviljadega (täidetud).									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			
või munamelanž	129	86	—	129	86	—			
Vesi või piim	45	30	—	45	30	—	175	120	—
Rasv	10	5	—	10	5	—			
Või	5	5	—	5	5	—			

Toorele munamassile, mis valmistatakse sarnaselt naturaalsele omletile, lisatakse jahu. Küpsetatakse portsjonilisel pannil. Küpsenud munapannkook kõveneb kiirelt, välimus halveneb, sellepärast antakse ta kohe valmimisel lauale.

Juust riivitakse, teised ained peenendatakse vastavalt, segatakse toore munamassiga ja praetakse sarnaselt naturaalsele omletile.

Sink, suitsuribi, keeduvorst praetakse, segatakse toore munamassiga ja praetakse sarnaselt naturaalsele omletile.

[1] Või munapulber (vt. roa nr. 375 koostisnormid).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Täidised:									
Keedusink	40	30	—	29	22	—	40	30	—
Kaste nr. 612—620[1]	25	20	—	25	20	—			
Keeduvorst	40	25	—	39	24	—	45	30	—
Kaste nr. 612—620[1]	20	15	—	20+	15	—			
Viini vorstid	40	25	—	39	24	—	45	30	—
Kaste nr. 612—620[1]	20	15	—	20	15	—			
Vasika-, seaneerud	60	40	—	56	37	—	40	30	—
Kaste nr. 612	20	15	—	20	15	—			
Liha — veise	75	50	—	54	36	—	40	30	—
Kaste nr. 636	20	15	—	20	15	—			
Kanamaks	40	30	—	40	30	—	40	30	—
Kaste nr. 612	20	15	—	20	15	—			
Kabatšokk	75	50	—	60	40	—	50	35	—
Hapukoor	15	10	—	15	10	—			
Sparglid	50	40	—	35	30	—	40	30	—
Kaste nr. 640	15	10	—	15	10	—			
Rohelised herned, konservitud	60	50	—	40	30	—	40	35	—
Kaste nr. 640	15	10	—	15	10	—			
Valged seened, värsked	100	75	—	75	55	—	40	30	—
Hapukoor	15	10	—	15	10	—			

Kastet kasutatakse täidisele maitse andmiseks.

Täidise väljaandvuse juures on arvestatud ainete kaalu vähenemist praadimisel ja kastme vähenemist keemisel.

Praetud munamassi keskkohale, kui ta on parajalt hüübunud, asetatakse kuum täidis, seejärel kaetakse ta kahelt küljelt omleti servadega, andes omletile pikliku kuju.

KEEDETUD MUNADEST ROAD.

Roogade valmistamiseks keedetakse mune tervelt — koorega ja kooreta. Koorega munad keedetakse poolpehmed ja kõvad, kooreta — poolpehmed ja munahüübed. Kooreta munade keetmiseks lisatakse keeduveele soola ja äädikat (1 l vee kohta: 10 g soola, 50 g äädikat). Koorest vabastatud munad asetatakse keeva vette, keedetakse 3—3,5 minutit, seejärel tõstetakse välja vahulusika abil

[1] Täidisele kasutatakse ühte näidatud kastmetest.

ja kui rooga ei anta kohe lauale, asetatakse munad nõusse külma vette.

Keedetud poolpehmeid mune kasutatakse koos lihatoodetega, roheliste ja teiste köögiviljadega. Nimetatud ained, ettevalmistatult sarnaselt omletile, asetatakse mure- või lehttaignast küpsetatud korvikestesse; iga täidetud korvikese pinnale asetatakse üks keedetud poolpehme muna (kooreta) ja valatakse üle kastmega.

Munad, mis antakse lauale kastmes, lisandita, asetatakse võis praetud saialõigule (alusele); saialõigule pannakse keedusingi-, keele- või vorstilõik, sellele keedetud poolpehme muna ja valatakse üle kastmega.

Kooreta munade keetmisel on jäätmeid, arvestades muna netokaalust, munavalge arvel 10%.

Üleküpsetatud munaroa valmistamiseks valatakse keedetud poolpehmed ja kõvad munad üle piima- või hapukoorekastmega.

Kõvaks keedetud munadest valmistatakse ka kotlette.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
385. Munad sparglitega muretaignakorvikestes (üle küpsetatud).									
Munad	2 tk.	—	—	86	—	—		—	—
Sparglid	75	—	—	55	—	—		—	—
Kaste nr. 640	125	—	—	125	—	—		—	—
Või	5	—	—	5	—	—		—	—
Juust, hollandi	6	—	—	5,6	—	—		—	—
Nisujahu	35	—	—	35	—	—		—	—
Munad	1/5 tk.	—	—	8	—	—		—	—
Suhkur	1	—	—	1	—	—		—	—
Hapukoor	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	290	—	—
386. Munad lõhega lehttaignakorvikestes (üle küpsetatud).									
Munad	2 tk.	—	—	86	—	—	130	—	—
Lõheliha, värske	100	—	—	56	—	—			

[1] Muretaigen korvikeste valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Nisujahu	30	—	—	30 [1]					
Või	20	—	—	20					
Äädikas	1	—	—	1	—	—	45	—	—
Munad	1/10 tk.	—	—	4					
Vesi	10	—	—	10					
Kaste nr. 644 või nr. 645	50	—	—	50	—		50		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	225	—	—

387. Munad singiga (praetud saial).

Munad	2 tk.	—	—	86	—	—	80	—	—
Sink	30	—	—	22	—	—	20	—	—
Sai	30	—	—	30	—	—	25	—	—
Või	10	—	—	10					
Kaste nr. 615 või nr. 620	75	—	—	75	—	—	75	—	—
Estragonilehed	5	—	—	3	—	—	3	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—

388. Munad singiga ja seentega (tomatites).

Munad	2 tk.	—	—	86	—	—	60	—	—
Tomatid, värsked	150	—	—	110					
Keedusink	50	—	—	44					
Sampinjonid, värsked	50	—	—	38	—	—	160	—	—
Või	5	—	—	5					
Kaste nr. 615 või nr. 620	80	—	—	80	—	—	80	—	—
Tillid	4	—	—	3	—	—	3	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**320**	—	—

Tomatid (2 tk. portsjonis) täidetakse singiga ja seentega ning praetakse praeahjus. Laualeandmisel asetatakse igale tomatile üks poolpehmeks keedetud muna, valatakse üle kastmega ja puistatakse pind peenendatud tillidega.

[1] Lehttaigen korvikeste valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
389. Munad piimakastmega, üle küpsetatud.									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			
Sai	30	20	—	30	20	—			
Või	5	5	—	5	5	—	250	180	—
Kaste nr. 640	125	100	—	125	100	—			
Juust, hollandi	8	6	—	8	6	—			
Või	5	5	—	5	5	—	5	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**255**	**185**	—

Portsjonilisele pannile pannakse võis praetud saialõigud, igale saialõigule üks keedetud poolpehme muna, kõik valatakse üle kuuma kastmega, pinnale raputatakse riivitud juust ja küpsetatakse kergelt praeahjus. Laualeandmisel valatakse üle võiga.

390. Munakotletid.									
Munad	2½ tk.	2½ tk.	—	108	108	—			
või munapulber	—	—	25	—	—	25			
Manna	—	25	25	—	25	25			
Nisujahu	12	—	—	12	—	—			
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—			
Piim	100	—	—	100	—	—			
Kuivikud	10	10	10	10	10	10			
Pooltoote kaal	—	—	—	**210**	**190**	**180**	180	160	150
Või, sulatatud	8	8	8	8	8	8	—	—	—
Kaste nr. 639	—	75	75	—	75	75	—	75	75
Hapukoor	30	—	—	30	—	—	30	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**210**	**235**	**225**

Kõvaks keedetud munad (2 tk.) või munapulbrist valmistatud omlett hakitakse, segatakse kuuma mannapudruga või tiheda piimakastmega ja toorete munarebudega; munavalged kasutatakse kotlettide paneerimisel.

Kõvaks keedetud munade asemel võib kotlettidele tarvitada munamelanžist putru, mis lastakse läbi hakkmasina ja segatakse mannapudruga või piimakastmega.

Munahüübed.

Munahüübed — keedetud, segatud munaroad, nimetatakse veel «klopitud munaroad» ja «klopitud munad». Munahüübe valmistamiseks munad, munamelanž või munapulber segatakse piimaga või veega sarnaselt omletile, seejärel lisatakse või ja keedetakse mitte liig suures keedunõus, vahetpidamata puust labidakesega segades, kuni mass omandab poolvedela pudru välimuse ja tiheduse. Valmis munahüüvet võib hoida kuni laualeandmiseni ainult lühikest aega nõuga vees, restil, 60°-lise temperatuuri juures.

Munahüüve antakse lauale naturaalselt, röstitud või praetud saiaga või lehttaignaküpsistega, või ka rohelistest ja teistest köögiviljadest lisandiga, riivitud juustuga, lihaga või lihatoodetega.

Munahüüve antakse lauale keskmise suurusega kausikestes või sügavates vaagnakestes. Eraldi valmistatud lisand asetatakse laualeandmisel munahüübe keskele. Soola, mis ei ole näidatud roa koostises, lisatakse 1 l toore munahüübemassi kohta 10 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
391. Munahüüve, naturaalne (munadest).									
Munad	3 tk.	2 tk.	2 tk.	129	86	86			
Piim	60	40	—	60	40	—			
Vesi	—	—	40	—	—	40			
Või	10	5	5	10	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**120**	**120**
392. Munahüüve, naturaalne (munamelanžist).									
Munamelanž	129	86	86	129	86	86			
Piim	60	40	—	60	40	—			
Vesi	—	—	40	—	—	40			
Või	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**120**	**120**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
393. Munahüüve, naturaalne (munapulbrist).									
Munapulber	45	30	30	45	30	30			
Vesi	100	65	105	100	65	105			
Piim	60	40	—	60	40	—			
Või	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**120**	**120**
394. Munahüüve, praetud või röstitud saiaga.									
Munahüüve, valmistootena [1]	180	120	—	180	120	—	180	120	—
Sai	30	20	—	30	20	—			
Piim	20	15	—	20	15	—			
Munad	1/8 tk.	1/10 tk.	—	5	4	—	50	35	—
Suhkur	1,5	1	—	1,5	1	—			
Või	5	5	—	5	5	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**230**	**155**	—
395. Munahüüve juustuga.									
Munahüüve, valmistootena [1]	180	120	—	180	120	—	180	120	—
Juust, hollandi	21	16	—	20	15	—	20	15	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**135**	—
396. Munahüüve köögiviljadega või lihatoodetega.									
Munad	3 tk.	2 tk.	—	129	86	—			
Piim	60	40	—	60	40	—	180	120	120
Vesi	—	—	—	—	—	—			
Või	10	5	—	10	5	—			
Kabatšokk, värske	100	75	—	80	60	—	60	45	—
Rohelised herned, konservitud	60	50	—	40	30	—	40	35	—
Kaste nr. 640	15	10	—	15	10	—			

[1] Munahüüvetele võetakse ained normide järgi, mis on antud roogade nr. 391, 392, 393 koostisnormides, naturaalse munahüübe valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Aedoakaunad	50	40	—	45	36	—	40	30	—
Tomatid, värsked	100	75	—	85	64	—	50	40	—
Valged seened	100	75	—	75	55		40	30	—
Hapukoor	15	10	—	15	10				
Lillkapsad	100	75	—	55	40	—	55	40	—
Rooskapsad (varrelt lõigatud pead)	75	50	—	32	25	—	32	25	—
Sparglid	50	40	—	35	30		40	30	—
Kaste nr. 640	15	10	—	15	10				
Veiseliha	75	50	—	54	36		40	30	—
Kaste nr. 612	25	20	—	25	20				
Keedusink	40	30	—	29	22		40	30	—
Kaste nr. 612	25	20	—	25	20				
Viini vorstid	50	30	—	50	30	—	40	25	—

Roa väljaandvus koosneb valmis lisaainete kaalust ja naturaalse muna-hüübe väljaandvusest.

VIII. KALAROAD.

Kuumade kalaroogade ossa kuuluvad: keedetud (rohkes vedelikus), väheses vedelikus keedetud või aurutatud, praetud ja üleküpsetatud kalad.

KEEDETUD KALAD.

Kalu keedetakse tervelt, pooltena ja portsjonitükkidena, mis on lõigatud koos nahaga ja luudega.

Suuri kalu (lõhi, koha, haug, belorõbitsa, nelma, forell jt.) keedetakse tervelt eritellimisel. Et kalal säiluks keetmisel tema kuju, seotakse ta nööriga ja asetatakse kalakeedunõusse restile, kõhuga allapoole. Portsjonitükid keedetakse nelinurksel pannil, kalakeedunõus või tavalises madalas keedunõus, laotud ühekordselt, nahaga ülespoole.

Tervelt keetmisel pannakse kala külma vette, aga portsjonitükid — kuuma vette; keeduveele lisatakse soola, terapipart, loorberilehti, tükeldatud porgandeid, peterselle ja sibulköögiviljasid. Kala liialtkeetmise vältimiseks ja kala kui ka portsjonitükkide tervena püsimiseks keedetakse kala aeglaselt, madala kuumuse juures. Forelli keeduveele lisatakse tema värvuse säilitamiseks söögiäädikat (1 l vee kohta 10 g äädikat). Keedetud kala hoitakse kuni laualeandmiseni kuumas keeduleemes, kuid mitte üle 30-ne minuti.

Keedetud kala antakse lauale keedetud kartulitega ja mitmesuguse kastmega. Kaste antakse lauale eraldi kastmekannus või valatakse ta vaagnale või taldrikule asetatud kalale. Peale kartulite võib anda lisandiks keedetud vähkisid.

Allpool toodud koostisnormides on antud kalade algnormid ja väljaandvus arvestusega, et kala on poolitamata, tükeldatud sõõrikesteks; linask on töödeldud tervelt; tursk — fileeks, nahaga ja küljeluudega. Juhul, kui esineb teistsugusel kujul töötlemist, on tehtud koostisnormides vastav märkus.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
397. Keedetud kala, poola kaste.									
Koha	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	284	227	171	156	125	94	125	100	75
Haug	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Linask	195	156	118	156	125	94	125	100	75
Lõhi	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Siig	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Pardkala e. poislane (usatš)	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Tšavõõtša	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Belorõbitsa e. valgelõhi	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Nelma	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Iherus (taimen)	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Omul	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Põžjan e. siberi siig	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Forell	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Keta	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Tursk[1]	190	153	114	152	122	91	125	100	75
Meriahven[1]	236	189	142	156	125	94	125	100	75
Muksun	211	169	127	156	125	94	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Gorbuša	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Hiidlest (paltus)	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Porgandid	3	2,5	2	2,4	2,0	1,6	—	—	—
Sibulköögiviljad	3	2,5	2	2,6	2,1	1,7	—	—	—
Petersellid	2	1,5	1	1,5	1,1	0,7	—	—	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 653	—	—	—	—	—	—	—	—	50
„ nr. 652	—	—	—	—	—	—	75	50	—
Vähid (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**275**
398. Keedetud kala, hollandi kaste e. muna-võikaste.									
Koha	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	284	227	171	156	125	94	125	100	75
Linask	195	156	118	156	125	94	125	100	75
Muksun	211	169	127	156	125	94	125	100	75
Lõhi	226	181	136	156	125	94	125	100	75

[1] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt, meriahvenal ühes sisikonnaga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Siig	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Pardkala e. poislane (usatš)	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Tšavõõtša	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Belorõbitsa e. valgelõhi	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Nelma	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Iherus (taimen)	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Omul	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Põžjan e. siberi siig	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Forell	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Hiidlest (paltus)	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Porgandid	3	2,5	2	2,4	2	1,6	—	—	—
Sibulalaugud	3	2,5	2	2,6	2,1	1,7	—	—	—
Petersellid	2	1,5	1	1,5	1,1	0,7	—	—	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 646	—	—	—	—	—	—	—	—	50
Kaste nr. 644 või nr. 645 või nr. 647	—	—	—	—	—	—	50	50	—
Vähid (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	**300**	**275**
399. Keedetud kala, kapparikaste.									
Koha	240	192	145	156	125	95	125	100	75
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	284	227	171	156	125	94	125	100	75
Linask	195	156	118	156	125	94	125	100	75
Muksun	211	169	127	156	125	94	125	100	75
Lõhi	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Siig	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Pardkala e. poislane (usatš)	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Belorõbitsa e. valgelõhi	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Nelma	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Iherus (taimen)	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Omul	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Põžjan e. siberi siig	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Forell	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Tursk[1]	190	153	114	152	122	91	125	100	75
Keta	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Gorbuša	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Hiidlest (paltus)	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Meriahven[1]	236	189	142	156	125	94	125	100	75

[1] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt, meriahvenal ühes sisikonnaga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Porgandid	3	2,5	2	2,4	2	1,6	—	—	—
Sibulköögiviljad	3	2,5	2	2,6	2,1	1,7	—	—	—
Petersellid	2	1,5	1	1,5	1,1	0,7	—	—	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 649	—	—	—	—	—	—	75	50	50
Vähid (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	350	300	275
400. Keedetud kala, vähikaste.									
Koha	240	192	—	156	125	—	125	100	—
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	284	227	—	156	125	—	125	100	—
Linask	195	156	—	156	125	—	125	100	—
Muksun	211	169	—	156	125	—	125	100	—
Lõhi	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Siig	223	179	—	156	125	—	125	100	—
Pardkala e. poislane (usatš)	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Belorõbitsa e. valgelõhi	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Nelma	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Iherus (taimen)	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Omul	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Põžjan e. siberi siig	223	179	—	156	125	—	125	100	—
Forell	226	181	—	156	125	—	125	100	—
Lest	234	188	—	152	122	—	125	100	—
Hiidlest (paltus)	240	192	—	156	125	—	125	100	—
Porgandid	3	2,5	—	2,4	2	—	—	—	—
Sibulköögiviljad	3	2,5	—	2,6	2,1	—	—	—	—
Petersellid	2	1,5	—	1,5	1,1	—	—	—	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Kaste nr. 651	—	—	—	—	—	—	75	50	—
Vähid (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	350	300	—
401. Keedetud kala, tomatikaste.									
Koha	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	284	227	171	156	125	94	125	100	75
Haug	223	179	134	156	125	94	125	100	75
Linask	195	156	118	156	125	94	125	100	75
Muksun	211	169	127	156	125	94	125	100	75

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Tursk [1]	190	153	114	152	122	91	125	100	75
Keta	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Gorbuša	226	181	136	156	125	94	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Hiidlest (paltus)	240	192	145	156	125	94	125	100	75
Meriahven [1]	236	189	142	156	125	94	125	100	75
Porgandid	5	2,5	2	2,4	2	1,6	—	—	—
Sibulköögiviljad	3	2,5	2	2,6	2,1	1,7	—	—	—
Petersellid	2	1,5	1	1,5	1,1	0,7	—	—	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 630	—	—	—	—	—	—	75	50	50
Vähid (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	350	300	275

VÄHESES VEDELIKUS KEEDETUD VÕI AURUTATUD KALAD.

Kalu keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus tervelt, pooltena ja portsjonitükkidena. Tervelt keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus väiksemaid kalu nagu näiteks sterletti, forelli, kefaali, koha; pooltena — tuurakalaliiki kuuluvaid kalu ja portsjonitükkidena — tuurakala, beluugat, koha, lõhet, nelmat, turska jt. Portsjonitükkide saamiseks töödeldakse kala nahata ja luudeta fileeks.

Kalu keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus pliidil tihedalt suletud keedunõus (kalakeedunõus, tavalises madalas keedunõus) või praeahjus (piklikul nelinurksel pannil). Vedelikuks tarvitatakse väheses koguses leent või vett (1 kg kala kohta 0,3 l vedelikku), millele lisatakse soola, sibul- ja valgeid juurköögivilju.

Väheses vedelikus keedetud või aurutatud kala antakse lauale mitmesuguse kastmega ülevalatult, kalale asetatakse sidrunilõike, peenendatud rohelisi petersellilehti või tillisid. Lisandiks on keedetud kartulid, keedetud värsked seened (šampinjonid või valged seened) ja vähilakad. Värskeid seeni võib asendada marineeritud või soolatud valgete seentega. Marineeritud seente liigse hapususe või soolatud seente liigse soolasuse vähendamiseks keedetakse neid enne tarvitamist 5—7 min. vees.

[1] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt, meriahvenal ühes sisikonnaga.

Koostisnormides näidatud kalad töödeldakse järgmisel viisil: 1) tervelt, luudega ja peata: angerjas, meritint, 2) poolitamata tükkidena (sõõrikestena): luts, lest, hiidlest (paltus), 3) nahata fileena: koha, haug, siig, lõhi, pardkala e. poislane (usatš), belorõbitsa e. valgelõhi, forell, tursk, keta, gorbuša, 4) nahata portsjonitükkidena: tuurakala, sevrjuuga, beluuga, sterlett.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
402. Aurutatud kala.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Haug	330	265	198	152	122	91	125	100	75
Tuurakala [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Sevrjuuga [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Beluuga [1]	219	177	131	147	118	88	125	100	75
Sterlett	269	216	—	156	125	—	125	100	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 625	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Sampinjonid	40	20	15	30	15	11	30	15	11
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**360**	**340**	**285**
403. Kala valge veini kastmes.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Luts	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Meritint	217	174	130	152	122	91	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Lõhi	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Siig	294	236	177	156	125	94	125	100	75
Pardkala e. poislane (usatš)	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Belorõbitsa e. valgelõhi	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Forell	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Angerjas	203	163	—	152	122	—	125	100	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 627	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Sampinjonid	40	20	15	30	15	11	30	15	11
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—

[1] Tuurakala, sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Sai	—	50	—	—	25	—	—	20	—
Lehttaigen	50	—	—	50	—	—	40	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	**360**	**285**
404. Kala soola- e. hapukurgileemekastmes.									
Tuurakala [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Sevrjuuga [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Beluuga [1]	219	177	131	147	118	88	125	100	75
Tursk [1]	197	158	118	152	122	91	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 629	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Soola- e. hapukurgid	50	40	30	30	24	18	30	24	18
Sampinjonid	40	20	15	30	15	11	30	15	11
Tuuraliiki kalade pead, lõpusteta	50	40	30	40	32	24	20	27	13
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**410**	**380**	**315**
405. Kala tomatikastmes.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Haug	330	265	198	152	122	91	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Hiidlest (paltus)	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Tuurakala [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Sevrjuuga [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Beluuga [1]	219	177	131	147	118	88	125	100	75
Sterlett	269	216	—	156	125	—	125	100	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Sampinjonid	40	20	15	30	15	11	30	15	11
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**370**	**340**	**285**

[1] Tuurakala, sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal ja tursal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
406. Kala vene-päraselt.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Haug	330	265	198	152	122	91	125	100	75
Karp	338	271	202	152	122	91	125	100	75
Luts	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Tursk [1]	197	158	118	152	122	91	125	100	75
Keta	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Gorbuša	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Tuurakala [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Sevrjuuga [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Beluuga [1]	219	177	131	147	118	88	125	100	75
Sterlett	269	216	—	156	125	—	125	100	—
Angerjas	203	162	—	152	122	—	125	100	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Porgandid	10	8	6	8	6,4	4,8			
Sibulad	5	4	3	4,2	3,4	2,5			
Petersellid	10	8	6	7,5	6	4,5			
Soola- e. hapukurgid	15	12	10	9	7,2	6	125	100	75
Sampinjonid	15	12	10	11,4	9,1	7,6			
Kapparid	10	8	6	5	4	3			
Oliivid	15	12	—	10	8	—			
Kaste nr. 630	—	—	—	100	75	50			
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**360**	**350**	**300**
407. Kala tomati-köögiviljakastmes.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Haug	330	265	198	152	122	91	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Forell	271	218	163	152	122	91	125	100	75
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 631	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Sampinjonid	40	20	15	30	15	11	30	15	11
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**360**	**340**	**285**

[1] Tuurakala, sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal ja tursal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
408. Kala madruse-päraselt.									
Luts	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Lest	234	188	140	152	122	91	125	100	75
Forell	271	218	—	152	122	—	125	100	—
Sterlett	269	216	—	156	125	—	125	100	—
Angerjas	203	163	—	152	122	—	125	100	—
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 634	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Šampinjonid	40	20	15	30	15	11	30	15	11
Salatisibulad (šalott)	25	20	15	20	16	12	10	16	12
Oliivid	20	15	—	13	10	—	13	10	—
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Sai, 72%-line	—	50	—	—	25	—	—	19	—
Lehttaigen	50	—	—	50	—	—	40	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**445**	**385**	**300**
409. Täidetud kala.									
Koha	160	104	80	80	52	40			
Haug	154	100	77	80	52	40			
Sai	16	11	8	16	11	8			
Piim	20	13	10	20	13	10			
Sibulad	30	20	15	25	17	12			
Või	10	7	5	10	7	5			
Küüslaugud	1,5	1	0,5	—	—	—			
Pooltoote kaal	—	—	—	**150**	**100**	**75**	120	80	60
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 625	—	—	—	—	—	—	—	—	50
„ nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**370**	**305**	**260**

PRAETUD KALAD.

Kalu praetakse või küpsetatakse väheses rasvas, rohkes rasvas (frit.), restil ja praevardas. Kalu praetakse tervelt, portsjonitükkidena, pooltena ja hakklihamassiks töödeldult. Portsjonitükkide saamiseks töödeldakse kala fileeks või tükeldatakse poolitamata (sõõrikesed); praadimiseks ettevalmistamisel raputatakse kalale soola, pipart ja paneeritakse jahus, valges paneerimismassis või kuivikutes. Praetud kala antakse lauale keedetud või praetud

kartulitega, kurkidega, tomatitega, kapsastega, makaronidega ja teiste lisanditega. Laualeandmisel valatakse kala üle võiga ja kaunistatakse roheliste petersellilehtedega. Tomati- ja majoneeskaste antakse lauale eraldi.

Koostisnormides näidatud kalad töödeldakse järgmisel viisil: 1) tervelt, peaga: linask, koger, navaaga, meritint, vobla (kaspia särg); 2) poolitamata, tükkidena (sõõrikesed): heeringas, lest, hiidlest (paltus), karpkala (sazan), tõugjas (žereh), kutum, säinas, noakala e. kitsesäinas (tšehhon), luts, muksun, karp; 3) nahata fileena, pehme liha: põžjan, koha, tursk, säga, haug, meriahven, keta, gorbuša, lõhi, belorõbitsa, nelma, pardkala e. poislane (usatš), forell, kuid latikas ja siig — nahaga fileeks; 4) nahata portsjonitükkidena: tuurakala, sevrjuuga, beluuga, sterlett.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
410. Praetud kala.									
Koha, filee nahaga ja küljeluudega	264	211	156	145	116	86	125	100	75
Koha	290	232	172	145	116	86	125	100	75
Säga	323	258	192	155	124	92	125	100	75
Haug	315	252	187	145	116	86	125	100	75
Karp	248	198	148	149	119	89	125	100	75
Latikas	264	211	156	145	116	86	125	100	75
Karpkala (sazan)	261	209	156	149	119	89	125	100	75
Tõugjas (žereh)	227	181	134	145	116	86	125	100	75
Kutum	248	198	148	149	119	89	125	100	75
Koger	186	149	111	149	119	89	125	100	75
Linask	186	149	111	149	119	89	125	100	75
Säinas	233	186	139	149	119	89	125	100	75
Heeringas, värske, peata	223	178	132	145	116	86	125	100	75
Vobla (kaspia särg), värske, peata	235	188	140	153	122	91	125	100	75
Noakala e. kitsesäinas (tšehhon)	223	178	132	145	116	86	125	100	75
Tursk[1]	194	155	116	149	119	89	125	100	75
Navaaga, nahata, luudega, peaga, marjaga	216	173	129	151	121	90	125	100	75
Luts	298	238	178	149	119	89	125	100	75
Meritint	175	140	105	149	119	89	125	100	75
Muksun	204	164	122	151	121	90	125	100	75
Skumbria	210	168	125	149	119	89	125	100	75
Lest	229	183	137	149	119	89	125	100	75
Hiidlest (paltus)	223	178	132	145	116	86	125	100	75
Meriahven[1]	257	205	153	149	119	89	125	100	75

[1] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt, meriahvenal ühes sisikonnaga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Keta	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Gorbuša	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Kefaal	219	175	131	149	119	89	125	100	75
Lõhi	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Belorõbitsa e. valgelõhi	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Nelma	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Siig	274	219	162	145	116	86	125	100	75
Pardkala e. poislane (usatš)	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Forell	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Tšavõõtša	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Iherus (taimen)	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Omul	266	213	159	149	119	89	125	100	75
Põžjan e. siberi siig	213	170	127	149	119	89	125	100	75
Angerjas	199	159	119	149	119	89	125	100	75
Tuurakala [1]	268	214	160	149	119	89	125	100	75
Sevrjuuga [1]	268	214	160	149	119	89	125	100	75
Beluuga [1]	222	178	132	149	119	89	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5	—	—	—
Rasv	20	15	10	20	15	10	10	7	5
Lisand nr. 556 või nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**255**	**230**
411. Rasvas küpsetatud kala (frit.).									
Koha, filee nahata	230	184	134	115	92	67	125	100	75
Säga, filee nahata	246	198	144	118	95	69	125	100	75
Navaaga	151	120	89	106	84	62	125	100	75
Siig, filee, nahata	217	174	126	115	92	67	125	100	75
Meritint, peaga (tervelt)	125	99	73	105	84	62	125	100	75
Lest, poolitamata, tükkidena	177	142	103	115	92	67	125	100	75
Hiidlest (paltus), poolitamata, tükkidena	177	142	103	115	92	67	125	100	75
Tuurakala [1]	194	156	113	108	87	63	125	100	75
Sevrjuuga [1]	194	156	113	108	87	63	125	100	75
Beluuga [1]	161	130	94	108	87	63	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5			
Munad	1/6 tk.	1/7 tk.	1/8 tk.	7	6	5			
Kuivikud	20	15	12	20	15	12			
Rasv	22	17	12	22	17	12	10	7	5
Lisand nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	150

[1] Tuurakala, sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kaste:									
nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	50
või nr. 665	—	—	—	—	—	—	50	50	30
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus kastmega nr. 630	—	—	—	—	—	—	**390**	**330**	**280**
„ nr. 665	—	—	—	—	—	—	**340**	**300**	**260**
412. Praetud koha rohelise võiga.									
Koha	230	184	—	115	92	—	125	100	—
Jahu	7	6	—	7	6	—			
Munad	1/6 tk.	1/7 tk.	—	7	6	—			
Kuivikud	20	15	—	20	15	—			
Rasv	22	17	—	22	17	—	10	7	—
Lisand nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Kaste nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	—
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Roheline või	15	10	—	15	10	—	15	10	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**390**	**330**	—
Väljaandvus on näidatud rohelise võita.									
413. Kala taignas, praetult.									
Koha	200	150	—	100	75	—	200	150	—
Haug	217	163	—	100	75	—			—
Söögiõli	5	4	—	5	4	—			—
Rohelised petersellilehed	2,5	2	—	2,5	2	—			—
Jahu	38	30	—	38	30	—			—
Munad	45	37	—	45	37	—			—
Piim	40	30	—	40	30	—			—
Rasv	20	15	—	20	15	—			—
Kaste nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	—
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**305**	**225**	—
414. Restil küpsetatud kala. 1-ne variant									
Koha	238	192	144	119	96	72	125	100	75
Heeringas, värske, peata	183	148	111	119	96	72	125	100	75
Lest	183	148	111	119	96	72	125	100	75
Hiidlest (paltus)	183	148	111	119	96	72	125	100	75
Lõhi	220	178	134	123	99	75	125	100	75

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Siig	238	192	144	119	96	72	125	100	75
Nelma	220	178	134	123	99	75	125	100	75
Belorõbitsa e. valgelõhi	220	178	134	123	99	75	125	100	75
Tuurakala [1]	202	163	122	112	90	68	125	100	75
Sevrjuuga [1]	202	163	122	112	90	68	125	100	75
Beluuga [1]	168	135	102	112	90	68	125	100	75
Sterlett	200	166	134	117	96	78	125	100	75
Rasv	20	15	10	20	15	10	10	7	5
Kuivikud	20	15	12	20	15	12			
Lisand nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 665	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**390**	**330**	**280**
415. Restil küpsetatud kala. 2-ne variant.									
Lõhi	278	223	—	156	125	—	125	100	—
Siig	286	230	—	152	122	—	125	100	—
Nelma	278	223	—	156	125	—	125	100	—
Belorõbitsa e. valgelõhi	278	223	—	155	125	—	125	100	—
Heeringas, värske, peata	234	187	—	152	122	—	125	100	—
Söögiõli	15	10	—	15	10	—			—
Sidrunihape	0,5	0,2	—	0,5	0,2	—			—
Rohelised petersellilehed	8	5	—	6	4	—			—
Lisand nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Või	10	7	—	10	7	—	10	7	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**285**	**255**	—
416. Praevardas küpsetatud kala.									
Tuurakala [1]	260	209	—	145	116	—	125	100	—
Sevrjuuga [1]	260	209	—	145	116	—	125	100	—
Beluuga [1]	217	173	—	145	116	—	125	100	—
Söögiõli	10	8	—	10	8	—	10	8	—
Sibulköögiviljad	30	25	—	25	21	—	25	21	—
Sidrunid	1/4 tk.	—	—	20	—	—	20	—	—
Rohelised petersellilehed	20	15	—	15	11	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**125**	—

[1] Tuurakala, sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
417. Praetud kalapooled.									
Tuurakala [1]	226	181	136	145	116	87	125	100	75
Sevrjuuga [1]	226	181	136	145	116	87	125	100	75
Hapukoor	6	5	4	6	5	4	—	—	—
Või	15	10	8	15	10	8	10	7	5
Lisand nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Sidrunid	1/10 tk.	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**255**	**230**
418. Kalakotletid või -bitkiid, lisandiga.									
Koha	192	130	96	96	65	48			
Säga	200	136	100	96	65	48			
Haug	209	141	104	96	65	48			
Luts	280	191	141	96	65	48			
Sai	27	18	14	27	18	14			
Piim	38	25	19	38	25	19			
Kuivikud	15	10	7	15	10	7			
Pooltoote kaal	—	—	—	**176**	**118**	**88**	150	100	75
Rasv	20	14	10	20	14	10	10	7	5
Lisand nr. 567 või nr. 584	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**310**	**255**	**230**
419. Hakitud kala.									
Koha	160	106	80	80	53	40			
Säga	166	110	83	80	53	40			
Haug	174	116	87	80	53	40			
Luts	160	106	80	80	53	40			
Sai	24	16	12	24	16	12			
Piim	30	20	15	30	20	15			
Või	10	7	5	10	7	5			
Seened, värsked	20	13	10	15	10	8			
Sibulad	20	13	10	17	11	8			
Munad	1/4 tk.	1/6 tk.	1/8 tk.	10	7	5			
Kuivikud	20	13	10	20	13	10			
Pooltoote kaal	—	—	—	**190**	**130**	**95**	160	100	80
Rasv	25	16	12	25	16	12	10	7	5
Lisand (rohelised herned) nr. 558	—	—	—	—	—	—	100	100	100
Kaste nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**370**	**280**	**235**

[1] Tuurakala väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal ja tursal — peata.

ÜLEKÜPSETATUD KALAD.

Üleküpsetamiseks töödeldakse kala nahata ja luudeta fileeks.

Üleküpsetatavatele kalaroogadele tarvitatakse kala toorelt, väheses vedelikus või aurus keedetult ja praetult; kala valmistatakse naturaalselt kastmega, kartulitega, kapsastega, makaronidega ja teiste lisatoiduainetega. Kalaroad küpsetatakse üle ümmargusel portsjonilisel pannil või vormis, millega nad ka lauale antakse. Suurte koguste üleküpsetamiseks tarvitatakse suuri nelinurkseid panne. Üleküpsetamiseks eeltöödeldud kala pannakse võiga määritud või kastmega kaetud vaagnale või pannile, asetatakse juurde vastav lisand, valatakse üle sobiva kastmega, raputatakse pinnale riivitud juustu, piserdatakse võiga ja küpsetatakse praeahjus kuni küpspruuni koorukese moodustumiseni. Laualeandmisel valatakse üle võiga ja raputatakse peale peenendatud rohelisi pealseid. Kalale, mis on üle küpsetatud koos kapsastega, soljankale, asetatakse peale sidrunilõike, masliine ja marineeritud marju.

Koostisnormides näidatud kalu töödeldakse järgmisel viisil: 1) tervelt, peaga: linask, koger; 2) poolitamata, tükkidena (sõõrikesed): lest, hiidlest (paltus), karpkala (sazan), tõugjas (žereh), kutum, säinas, muksun, karp; 1) nahata ja luudeta fileena: koha, säga, haug, tursk, meriahven, kuid latikas — nahaga fileeks; 4) nahata portsjonitükkidena: tuurakala, sevrjuuga ja beluuga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
420. Kala ja kartulid venepäraselt, üle küpsetatud.									
Koha [1]	300	240	164	150	120	90			
Säga [1]	315	250	170	150	120	90			
Haug [1]	325	260	173	150	120	90			
Meriahven [1]	260	207	137	150	120	90			
Tursk [2]	195	156	113	150	120	90			
Tuurakala [2]	272	216	161	150	120	90			
Sevrjuuga [2]	272	216	161	150	120	90			
Beluuga [2]	225	180	135	150	120	90			
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	150	150	150			

[1] Koostisnormide variandi nr. 3 järgi valmistamisel töödeldakse kala nahaga ja küljeluudega fileeks.

[2] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal ja tursal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kaste nr. 626	—	—	—	150	125	100			
Kuivikud	5	4	3	5	4	3			
Rasv	15	11	8	15	11	8			
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	375	325	280

Üleküpsetamiseks tarvitatakse toorest kala.

421. Kala ja kartulid hapukoorekastmes, üle küpsetatud.

Koha	290	232	172	145	116	86	125	100	75
Haug	315	252	187	145	116	86	125	100	75
Latikas	264	211	156	145	116	86	125	100	75
Karpkala (sazan)	261	209	156	149	119	89	125	100	75
Karp	248	198	148	149	119	89	125	100	75
Tõugjas (žereh)	227	181	134	145	116	86	125	100	75
Kutum	248	198	148	149	119	89	125	100	75
Koger	186	149	111	149	119	89	125	100	75
Säinas	233	186	139	149	119	89	125	100	75
Linask	186	149	111	149	119	89	125	100	75
Muksun	204	164	122	151	121	90	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5	—	—	—
Rasv	25	18	13	25	18	13	10	7	5
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	150	150	150			
Kaste nr. 635	—	—	—	150	125	100	240	220	200
Juust	6	5	4	5,6	4,7	3,8			
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	375	325	280

Kala eelnevalt praetakse.

422. Kala ja puder hapukoorekastmes, üle küpsetatud.

Koger	186	149	111	149	119	89	125	100	75
Latikas	264	211	156	145	116	86	125	100	75
Karp	248	198	148	149	119	89	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5	—	—	—
Rasv	25	18	13	25	18	13	10	7	5
Tatrakruubid	50	50	50	50	50	50			
Kaste nr. 635	—	—	—	150	125	100	240	220	200
Juust	6	5	4	5,6	4,7	3,8			
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	375	325	280

Kala eelnevalt praetakse. Keedetakse sõmer tatrapuder.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
423. Kala ja seened hapukoorekastmega, üle küpsetatud (moskva-päraselt).									
Koha	290	232	172	145	116	86	125	100	75
Tuurakala [1]	268	214	160	149	119	89	125	100	75
Sevrjuuga [1]	268	214	160	149	119	89	125	100	75
Beluuga [1]	222	178	132	149	119	89	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5	—	—	—
Rasv	25	18	13	25	18	13	10	7	5
Seened, värsked	25	20	15	19	15	11			
Munad	1/2 tk.	1/4 tk.	1/8 tk.	20	10	5			
Sibulad	25	20	15	21	17	13	280	250	220
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	150	150	150			
Kaste nr. 635	—	—	—	150	125	100			
Juust	6	5	4	5,6	4,7	3,8			
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	415	355	300
Kala eelnevalt praetakse.									
424. Kala ja seened, pruuni kastmega, üle küpsetatud.									
Koha	290	232	172	145	116	86	125	100	75
Säga	323	258	192	155	124	92	125	100	75
Haug	315	252	187	145	116	86	125	100	75
Meriahven	257	205	153	149	119	89	125	100	75
Tursk [1]	194	155	116	149	119	89	125	100	75
Lest	229	183	137	149	119	89	125	100	75
Hiidlest (paltus)	223	178	132	145	116	86	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5	—	—	—
Rasv	25	18	13	25	18	13	10	7	5
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	150	150	150			
Kaste nr. 632	—	—	—	150	125	100			
Vähilakad	1 tk.	—	—	1 tk.	—	—	240	220	200
Juust	6	5	3	5,6	4,7	3,8			
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	375	325	280
Kala eelnevalt praetakse.									

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal ja tursal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
425. Kala ja tomatid, üle küpsetatud.									
Koha	290	232	172	145	116	86	125	100	75
Säga	323	258	192	155	124	92	125	100	75
Haug	315	252	184	145	116	86	125	100	75
Meriahven	257	205	153	149	119	89	125	100	75
Tursk[1]	194	155	116	149	119	89	125	100	75
Lest	229	183	137	149	119	89	125	100	75
Hiidlest (paltus)	223	178	132	145	116	86	125	100	75
Jahu	7	6	5	7	6	5	—	—	—
Rasv	25	18	13	25	18	13	10	7	5
Tomatid, värsked	200	200	200	170	170	170			
Vähilakad	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Kaste nr. 633	—	—	—	150	125	100	250	230	210
Juust	6	5	4	5,6	4,7	3,8			
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**395**	**335**	**290**
Kala eelnevalt praetakse.									
426. Kala ja makaronid, üle küpsetatud.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Haug	330	265	198	152	122	91	125	100	75
Rasv	15	11	8	15	11	8	10	7	5
Makaronid	50	50	50	50	50	50			
Sampinjonid	25	20	15	19	15	11	230	210	190
Kaste nr. 640	—	—	—	150	125	100			
Juust	6	5	4	5,6	4,6	3,8			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**365**	**315**	**270**
Kala eelnevalt keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus.									
427. Kala ja spinatid, üle küpsetatud.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Rasv	20	15	10	20	15	10	10	7	5

[1] Tursa väljaandvus on näidatud peata kalalt.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Spinatid, keedetud	—	—	—	150	150	150			
Kaste nr. 640	—	—	—	150	125	100	240	220	200
Juust	6	5	4	5,6	4,7	3,8			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**325**	**280**
428. Kala teokarbivormis, üle küpsetatud.									
Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Tuurakala [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Sevrjuuga [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Beluuga [1]	219	177	131	147	118	88	125	100	75
Rasv	10	7	5	10	7	5	10	7	5
Sampinjonid	30	20	15	23	15	11			
Kaste nr. 640	—	—	—	125	100	75	120	95	60
Juust	6	5	4	5,6	4,7	3,8			
Vähilakad (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**265**	**200**	**140**

Kala eelnevalt keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus.

429. Kalasoljanka vormis.

Koha	304	244	182	152	122	91	125	100	75
Tuurakala [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Sevrjuuga [1]	272	216	161	151	120	90	125	100	75
Beluuga [1]	219	177	131	147	118	88	125	100	75
Rasv	15	11	8	15	11	8	10	7	5
Kapsad, hautatud	—	—	—	150	150	150			
Soola- e. hapukurgid	60	50	40	36	30	24			
Kapparid	30	25	20	15	12	10	180	170	160
Tuuraliiki kalade pead, lõpusteta	60	50	40	25	21	17			
Juust	4	3	2	3,8	2,8	1,9			
Kuivikud	4	3	2	4	3	2			
Soolatud puuviljad	25	20	15	25	20	15	25	20	15
Masliinid	20	15	10	20	15	10	20	15	10

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Oliivid	20	15	10	15	11	7	15	11	7
Sidrunid (tk.)	1/10	—	—	8	—	—	8	—	—
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Tomatikaste	—	—	—	—	—	—	50	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**380**	**320**	**270**

Kala eelnevalt keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus.

430. Kalarull (rulett, pikkpoiss).

Koha	180	120	90	90	60	45			
Säga	188	125	94	90	60	45			
Haug	196	130	98	90	60	45			
Luts	180	120	90	90	60	45			
Sõi	24	16	12	24	16	12			
Piim	30	20	15	30	20	15			
Või	10	7	5	10	7	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	**150**	**100**	**75**	120	80	60
Lisand nr. 556 või nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 630	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Rohelised petersellilehed	5	4	3	4	3	2			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**370**	**305**	**260**

ROAD VÄHKIDEST JA TASKUVÄHKIDEST EHK KRABIDEST.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
431. Keedetud vähid, naturaalsed.									
Vähid (tk.)	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sool	30	15	—	30	15	—			—

[1] Tuurakala ja sevrjuuga väljaandvus on näidatud peaga kalalt, beluugal — peata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Pipar	0,1	0,05	—	0,1	0,05	—			—
Loorberilehed	0,1	0,05	—	0,1	0,05	—			—
Väljaandvus (tk.)	—	—	—	—	—	—	**10**	**5**	—

432. Vähid, köögiviljadega keedetult.

Vähid (tk.)	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Porgandid	15	8	—	12	6	—			—
Tillid või petersellid	20	10	—	14	7	—			—
Estragon	5	3	—	5	3	—			—
Sool	30	15	—	30	15	—			—
Pipar	0,1	0,05	—	0,1	0,05	—			—
Loorberilehed	0,1	0,05	—	0,1	0,05	—			—
Väljaandvus (tk.)	—	—	—	—	—	—	**10**	**5**	—

433. Vähid õlles või leivakaljas.

Vähid (tk.)	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sool	30	15	—	30	15	—			—
Õlu või leivakali (l)	2	1	—	2	1	—			—
Väljaandvus (tk.)	—	—	—	—	—	—	**10**	**5**	—

434. Vähid kastmes.

Vähid (tk.)	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sool	30	15	—	30	15	—			—
Kaste nr. 612 või nr. 631	—	—	—	—	—	—	100	50	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—			—
Väljaandvus (tk.)	—	—	—	—	—	—	**10 tk. + 100 g kaste**	**5 tk. + 50 g kaste**	

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
435. Vähid koorikus, vähikastmega.									
Vähid (tk.)	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Sool[1]	30	15	—	30	15	—	—	—	—
Kaste nr. 651	—	—	—	—	—	—	100	50	—
Sampinjonid	40	20	—	30	15	—	30	15	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	10 tk. + 130 g kaste	5 tk. + 65 g kaste	
436. Vähilakad riisiga.									
Vähid (tk.)	5	—	—	5	—	—	5		
Sool[1]	15	—	—	15	—	—	—		
Või	20	—	—	20	—	—	}		
Riis	50	—	—	50	—	—	}		
Leem	110	—	—	110	—	—	} 150	—	—
Juust	15	—	—	15	—	—	}		
Tomatipüree	15	—	—	15	—	—	}		
Kaste nr. 628 või nr. 630	—	—	—	—	—	—	50		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	—	—
437. Vähilakad muretaignakorvikestes.									
Vähid (tk.)	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Sool[1]	15	—	—	15	—	—		—	—
Sampinjonid	20	—	—	15	—	—	15	—	—
Kaste nr. 631	—	—	—	—	—	—	25	—	—
Nisujahu	52	—	—	}					
Või	20	—	—	}					
Suhkur	5	—	—	} 100	—	—	90	—	—
Hapukoor	15	—	—	}					
Munad (tk.)	1/4	—	—	}					
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	—	—

[1] Sool on vähkide keetmiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
438. Taskuvähid e. krabid valge veini ja köögiviljakastmes.									
Taskuvähid e. krabid, konservitud	150	100	—	120	80	—	120	80	—
Kaste nr. 631	100	75	—	100	75	—	100	75	—
Riis	50	50	—	50	50	—	140	140	—
Või	10	8	—	10	8	—	5	5	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**365**	**300**	—
439. Taskuvähid e. krabid muna- ja võikastmes e. hollandi kastmes.									
Taskuvähid e. krabid, konservitud	150	100	—	120	80	—	120	80	—
Kaste nr. 647	100	75	—	100	75	—	100	75	—
Riis	50	50	—	50	50	—	140	140	—
Või	10	8	—	10	8	—	5	5	—
Rohelised petersellilehed	5	4	—	4	3	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**365**	**300**	—
440. Taskuvähid e. krabid riisiga.									
Taskuvähid e. krabid, konservitud	125	—	—	100	—	—	100	—	—
Või	20	—	—	20	—	—			
Riis	50	—	—	50	—	—			
Leem	110	—	—	110	—	—	150	—	—
Juust	15	—	—	15	—	—			
Tomatipüree	15	—	—	15	—	—			
Kaste nr. 628 või nr. 630	—	—	—	—	—	—	75	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	—	—
441. Taskuvähid e. krabid muretaignakorvikestes.									
Taskuvähid e. krabid, konservitud	63	—	—	50	—	—	50	—	—
Sampinjonid	20	—	—	15	—	—	15	—	—
Kaste nr. 628 või nr. 631	—	—	—	—	—	—	25	—	—
Nisujahu	52	—	—		—	—			
Või	20	—	—						
Suhkur	5	—	—	100	—	—	90	—	—
Hapukoor	15	—	—						
Munad (tk.)	1/4	—	—						
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	—	—

IX. LIHAROAD.

KEEDETUD LIHA.

Liha keedetakse teiseks roaks tükkidena, kaaluga kuni 2,5 kg, kuna suuremad tükid ei kee ühtlaselt pehmeks.

Veise lihakeha jaotustükkidest keedetakse rinda, külge, laba- ja reietükke, sea, lamba ja vasika lihakeha jaotustükkidest kasutatakse selleks otstarbeks ainult rinda-külge ja laba. Kana ja kanapoeg keedetakse tervelt. Suitsutatud sealihatooted — ribi ja karbonaad — keedetakse üksikute tükkidena; sink tervelt keedukatlasse riputatult. Soolaliha — tükkidena, nagu värskegi; värsked ja soolatud keeled — tervelt.

Värske liha ja kodulinnud pannakse keetmisel keeva vette. Soolatud, kuivatatud ja suitsutatud liha — külma vette. Soolaliha leotatakse enne tarvitamist külmas vees, et vähendada liha soolasisaldust, aga kuivatatud ja suitsutatud liha ja lihatooted, et nad paisuksid. Värske liha keetmiseks võetakse 1 kg liha kohta mitte rohkem kui 2,5 l vett, arvestades keeduleeme väljaandvust 1,5—2 l. Soolaliha keetmisel võetakse 1 kg liha kohta 3—5 l vett ja keedetakse soola lisamata. Liha maitsvuse tõstmiseks on soovitav lisada keeduveele 1 kg liha kohta kogusummas 10—15 g porgandeid, peterselle ja sibulköögivilju. Sool lisatakse keetmise lõpul.

Lihakeeduleem kasutatakse keedetud lihale kastme valmistamiseks, kuid ka portsjonitükkide kuumutamiseks ja hoidmiseks kuni laualeandmiseni.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
442. Keedetud kana, kanapoeg, vasika- või lambaliha, kodujänes või vasikajalad.									
Kana	249	199	149	167	133	100	125	100	75
Kanapoeg	265	211	159	167	133	100	125	100	75
Vasikaliha	223	167	111	156	117	78	100	75	50
„ „ (rind-külg)	223	167	111	156	117	78	100	75	50

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Lambaliha	217	163	108	156	117	78	100	75	50
„ „ (rind-külg)	217	163	108	156	117	78	100	75	50
Kodujänes	209	166	125	167	133	100	125	100	75
Vasikajalad (tk.)	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 622 või nr. 623	—	—	—	—	—	—	75	75	75

Põhilisandi — sõmera riisipudru — puudumisel, võib seda asendada sõmera nisukruubi- (poltaava), hirsi- või pärlkruubipudruga, keedetud kartulitega või kartulipudruga. Neid roogasid lubatakse lauale anda kastmeta, võiga või leemega ülevalatult.

443. Keedetud värske veise- või soolaliha mäerõikakastmes.

Veiseliha 2. sort, värske	218	164	109	161	121	81	100	75	50
Soolaliha, veise	227	170	113	159	119	79	100	75	50
„ „ , lamba	199	149	100	149	112	75	100	75	50
Lisand nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	200
Kaste nr. 638	—	—	—	—	—	—	100	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**325**

Keedetud kartuleid ja kartuliputru võib asendada keedetud, hautatud kapsastega, väheses vedelikus keedetud või aurutatud porganditega või kabatšokiga, sõmera riisi-, hirsi- või pärlkruubipudruga.

444. Keedetud veiseliha mäerõikakastmes.

Veiseliha 2. sort	218	164	109	161	121	81	100	75	50
Kartulid	100	100	100	75	75	75	70	70	70
Porgandid	35	35	35	28	28	28	20	20	20
Naerid	40	40	40	30	30	30	20	20	20
Kapsad, värsked	35	35	35	28	28	28	20	20	20
Sibulad	25	25	25	20	20	20	20	20	20
Kaste nr. 638	—	—	—	—	—	—	100	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**275**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
445. Keedetud lambaliha ja köögiviljad.									
Lambaliha	217	163	108	156	117	78	100[1]	75[1]	50[1]
Kartulid	100	100	100	75	75	75	300	300	300
Kapsad, värsked	70	70	70	56	56	56			
Porgandid	30	30	30	24	24	24			
Naerid	30	30	30	22	22	22			
Petersellid	20	15	10	15	11	7			
Sibulad	30	25	20	22	20	17			
Rasv	5	5	5	3	3	3			
Nisujahu	3	3	3	3	3	3			
Küüslaugud	0,5	0,5	0,5	—	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	**375**	**350**
446. Keedetud keel pruunis kastmes.									
Keel (kõrita)	157	118	78	157	118	78	100	75	50
Porgandid	5	4	3	4	3	2			
Sibulköögiviljad	5	4	3	4	3	2			
Petersellid	4	3	2	3	2	1			
Lisand nr. 558 (herned) või nr. 562	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 611	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**
447. Keedusink madeirakastmes.									
Keedusink:									
reis kamaraga	137	105	69	100	75	50	100	75	50
reis kamarata	118	88	59	100	75	50	100	75	50
laba kamaraga	128	96	64	100	75	50	100	75	50
rull (rulett)	114	85	57	100	75	50	100	75	50

Kartuliputru ja rohelisi herneid võib asendada keedetud aedubadega e. fassolliga või hautatud kapsastega, pruuni kastet — pruuni madeira-, hapukoore- ja mäerõikakastmega või tomati-sibula-kornišonikastmega.

[1] Väljaandvus on näidatud kontideta. Kui liha antakse kontidega, väljaandvust suurendatakse 10 % võrra.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Suitsusink, külmsuitsutoode, toores:									
reis kamaraga	171	128	86	171	128	86	100	75	50
laba kamaraga	145	108	72	145	108	72	100	75	50
Lisand nr. 558 (herned) või nr. 562	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**

Rohelisi herneid ja kartuliputru võib singi juures asendada keedetud aedubadega e. fassolliga, hautatud kapsastega ja kodunuudlitega.

448. Keedetud suitsuribi või suitsukarbonaad.

Suitsuribi, sea	135	102	68	105	79	53	100	75	50
Suitsukarbonaad, sea	126	94	63	100	75	50	100	75	50
Lisand nr. 562 või 565	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

449. Viini vorstid või sardellid kartulipudruga või hautatud kapsastega.

Viini vorstid	101	76	51	100	75	50	100	75	50
Sardellid	101	76	51	100	75	50	100	75	50
Või	5	3	—	5	3	—	5	3	—
Lisand nr. 562 või nr. 565	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 620	—	—	—	—	—	—	50	50	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	**250**

450. Keedetud seajalad hautatud kapsastega või kartulipudruga.

Seajalad (tk.)	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Porgandid	5	4	4	4	3	3			
Sibulköögiviljad	5	4	4	4	3	3			
Rohelised petersellilehed	4	3	3	3	2	2			
Lisand nr. 562 või nr. 565	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 611 või nr. 620	—	—	—	—	—	—	50	50	50

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
451. Magu juurköögiviljadega valges kastmes.									
Magu, töödeldud	167	125	83	167	125	83	100	75	50
Porgandid	25	25	20	17	17	13			
Sibulad	25	25	20	14	14	13			
Petersellid	15	15	10	7	7	4			
Sellerid	15	15	10	7	7	4			
Küüslaugud	2	2	2	1,5	1,5	1,5	100	75	75
Sidrunihape	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
Rasv	7	6	5	7	6	5			
Nisujahu	7	6	5	7	6	5			
Hapukoor	15	—	—	15	—	—			
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**275**
452. Magu tomatikastmes, kartulitega.									
Magu, töödeldud	167	125	83	167	125	83	100	75	50
Sibulad	30	25	20	20	14	13			
Rasv	10	7	5	10	7	5	100	75	50
Nisujahu	6	6	5	6	6	5			
Tomatipüree	20	20	15	20	20	15			
Lisand (kartulid) nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**
453. Neerud vene-päraselt.									
Veiseneerud	203	152	101	189	141	94	100	75	50
Kartulid	150	150	200	112	112	150	75	75	104
Porgandid	30	25	20	24	20	16	[1]		
Sibulad	30	25	20	25	21	17			
Petersellid	15	15	10	11	11	7			
Soola- e. hapukurgid	60	50	40	36	30	24			
Rasv	20	15	10	20	15	10	150	150	150
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Tomatipüree	20	20	15	20	20	15			
Küüslaugud	1	1	1	1	1	1			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	**300**	**300**

[1] Köögiviljakaste.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
454. Aju ja šampinjonid valges munakastmes.									
Ajud	155	115	—	135	100	—	100	75	—
Porgandid	5	4	—	4	3	—			—
Sibulköögiviljad	5	4	—	4	3	—			—
Petersellid	4	3	—	3	2	—			—
Äädikas	5	4	—	5	4	—			—
Šampinjonid (purgis)	40	27	—	30	20	—	30	20	—
Kaste nr. 623	—	—	—	—	—	—	100	75	—
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	100	100	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	**270**	—
455. Vasikapea valges munakastmes.									
Vasikapea	425	340	—	204	163	—			—
See koosneb:									
pehme liha	—	—	—	149	118	—	125	100	—
ajud	—	—	—	30	25	—	22	19	—
keel	—	—	—	25	20	—	16	13	—
Porgandid	5	4	—	4	3	—			—
Sibulad	5	4	—	4	3	—			—
Petersellid	4	3	—	3	2	—			—
Šampinjonid, konservitud	50	35	—	37	26	—	37	26	—
Kukeharjad	50	40	—	42	34	—	36	29	—
Kaste nr. 623	—	—	—	—	—	—	100	100	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**340**	**285**	—
456. Vasikapea tomatikastmes.									
Vasikapea	425	340	—	204	163	—			—
See koosneb:									
pehme liha			—	149	118	—	125	100	—
ajud			—	30	25	—	22	19	—
keel			—	25	20	—	16	13	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Porgandid	5	4	—	4	3	[1] —			—
Sibulköögiviljad	5	4	—	4	3	—			—
Petersellid	4	3	—	3	2	—			—
Šampinjonid, konservitud	50	35	—	37	26	—	37	26	—
Kukeharjad	50	40	—	42	34	—	36	29	—
Oliivid	20	10	—	13	6	—	13	6	—
Munarebud	1 tk.	1 tk.	—	15	15	—	10	10	—
Sai, aluseks	15	15	—	15	15	—	7	7	—
Või [2]	5	5	—	5	5	—			—
Rasv [3]	5	5	—	5	5	—			—
Kaste nr. 620	—	—	—	—	—	—	100	100	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**360**	**300**	—

457. Aurutatud kanapoeg šampinjonidega ja riisiga.

Kanapoeg	265	211	159	167	133	100	125	100	75
Šampinjonid	40	30	20	30	23	15	30	23	15
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 622	—	—	—	—	—	—	100	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	**345**	**315**

458. Kanapoeg estragonikastmes.

Kanapoeg	265	211	159	167	133	100	125	100	75
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 615	—	—	—	—	—	—	100	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**325**	**300**

[1] Pea keetmiseks.

[2] Saialõikude praadimiseks (alus).

[3] Munarebude praadimiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
459. Aurutatud vasika- või seanaturaalkotletid šampinjonidega.									
Vasikaliha (seljatükk, karbonaad)	278	223	167	195	156	117	145[1]	120[1]	95[1]
või sealiha (seljatükk, karbonaad)	245	196	147	203	167	125	145[1]	120[1]	95[1]
Šampinjonid	30	25	20	25	20	15	25	20	15
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 622	—	—	—	—	—	—	100	75	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**420**	**365**	**335**
460. Aurutatud kana- või metslinnufileekotletid, šampinjonidega ja kukeharjadega.									
Kana	285	212	—	114	85	—	100	75	—
Laane- või põldpüü e. nurmkana	300	224	—	114	85	—	100	75	—
Šampinjonid	20	20	—	15	15	—	15	15	—
Sai	30	30	—	20	20	—	15	15	—
Või	10	8	—	10	8	—			—
Kukeharjad	20	20	—	17	17	—	15	15	—
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	100	100	—
Kaste nr. 622 või nr. 623	—	—	—	—	—	—	100	75	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**345**	**295**	—

HAUTATUD LIHA.

Liha hautatakse suurte, portsjoniliste ja väikeste tükkidena. Enne hautamist lisatakse lihale soola ja praetakse kergelt, välispinnale kooriku moodustamiseks. Suuremaid lihatükke pikitakse porganditega, petersellidega või seapekiga.

Liha ja kastme maitsvuse tõstmiseks lisatakse hautamisel maitselisandeid: vürtse, teravamaitselisi köögiviljasid, viinamarjaveini ja marjade, puuviljade ja köögiviljade marinaadi. Vürtsidest kõige sagedamini tarvitatakse kibedamaitselist musta pipart ja aromaatset nelgipipart — terades, loorberilehti, kuid ka kaneeli, nelki, köömneid, koriandrit, tähtaniisi, majoraani (1 kg liha kohta 0,5 g).

[1] Seal hulgas on kontide kaal 20 g.

Marinaadi ja veini lisatakse 3—10% liha kaalust. Roogade laualeandmisel jagamise hõlbustamiseks ja liigse kuumutamise vältimiseks tulevad road, milledes liha hautatakse koos köögiviljadega (raguu, praetud ja hautatud veiseliha (pajapraad), azuu, vasika- ja lambarind-külg) valmistada laias madalas keedunõus ja mitte üle 50 portsjoni korraga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
461. Hautatud liha, suurtes tükkides.									
Liha (veise) 2. sort	226	169	112	167	125	83	100	75	50
Porgandid	15	10	5	12	8	4			
Sibulad	15	10	5	8	7	4			
Petersellilehed	10	8	5	7	6	4	125	100	75
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Lisand nr. 556	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**325**	**275**

Suurtes tükkides hautatud liha juurde võib anda lisandiks kartuleid, (keedetult, praetult, pudruna), keedetud makarone, sõmeraid ja tihedaid putrusid, aedubasid e. fassolli ja hautatud kapsaid.

462. Hautatud, köögiviljadega pikitud liha, makaronidega.									
Liha (veise) 2. sort	226	169	112	167	125	83	100	75	50
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10	125	100	75
Sibulad	25	20	15	16	12	10			
Petersellid	30	20	20	22	15	15			
Porgandid	40	30	20	30	22	15			
Makaronid	60	60	60	60	60	60	150	150	150
Või	10	7	5	10	7	5	10	7	5
Juust	10	—	—	9	—	—	9	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**390**	**330**	**280**

Pool osa porganditest ja petersellidest tarvitatakse liha pikkimiseks, ülejäänud porgandid, petersellid ja sibulad tükeldatakse lõikudeks või kuubikuteks ja kuumutatakse rasvas. Rasvas kuumutatud köögiviljad ja sibulad lisatakse valmis pruunile kastmele, keedetakse 10—15 minutit ja valatakse laualeandmisel lihale.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
463. Pajapraad veiselihast.									
Veiseliha 2. sort	226	169	112	167	125	83	100	75	50
Rasv	15	12	10	15	12	10			
Kartulid	140	200	200	70	100	100			
Porgandid	40	30	20	20	15	10	250	250	250
Naerid	40	30	20	20	15	10			
Petersellid	15	10	10	8	5	5			
Sibulköögiviljad	40	30	20	24	18	12			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Nisujahu	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**325**	**300**
464. Liharullid, vasardatud, tatrapudruga.									
Liha (veise) 2. sort	226	169	112	167	125	83			
Või	5	4	3	5	4	3			
Sibulad	50	40	30	30	25	19			
Munad	1/2 tk.	1/3 tk.	1/4 tk.	20	14	10	155	115	70
Kuivikud	8	6	5	8	6	5			
Petersellilehed	3	3	3	2	2	2			
Pooltoote kaal	—	—	—	**222**	**168**	**117**			
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Nisujahu	5	4	3	5	4	3			
Porgandid	10	7	5	8	6	4	100	75	50
Sibulköögiviljad	10	7	5	8	6	4			
Petersellid	10	7	5	7	6	4			
Lisand nr. 556 või nr. 562	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**405**	**340**	**270**
465. Guljašš veiselihast, südamest, kopsust.									
Veiseliha 2. sort	215	161	107	159	119	79	100	75	50
või südamed	192	145	97	175	132	88	100	75	50
või kops, süda, kõri	168	126	84	153	115	77	100	75	50

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Sibulad	30	25	20	18	15	12			
Tomatipüree	20	15	10	20	15	10	125	100	75
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Küüslaugud	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Lisand nr. 556 või nr. 557 või nr. 558	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**325**	**175**
466. Guljašš vasika- või sealihast.									
Vasikaliha	227	170	114	159	119	80	100	75	50
Sealiha	173	131	87	147	110	74	100	75	50
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Sibulad	30	25	20	18	15	12			
Tomatipüree	20	15	10	20	15	10			
Nisujahu	6	5	4	6	5	4	125	100	75
Hapukoor	30	20	15	30	20	15			
Paprika[1]	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Lisand nr. 556 või nr. 567 või nr. 568 või nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**325**	**275**

Guljaššile veiselihast (samuti südamest ja kopsust) võib anda lisandiks keedetud ja praetud kartuleid, sõmeraid putrusid, keedetud aedube e. fassolli. Guljaššile vasika- ja sealihast — keedetud ja praetud kartuleid, manna- või nisujahuklimpe.

467. Hautatud sealiha ja kapsad.									
Sealiha	173	131	87	147	110	74	100	75	50
Kapsad, värsked	200	200	200	160	160	160			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Sibulad	15	15	15	13	13	13			
Porgandid	20	20	20	15	15	15			
Petersellid	10	10	10	7	7	7	170	170	170
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Äädikas, 9%-line	5	5	5	5	5	5			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**270**	**245**	**220**

Sealiha tükeldatakse väikesteks kuubikuteks, sarnaselt guljaššile, praetakse ja hautatakse koos kapsastega.

[1] Paprika lisamine ei ole kohustuslik.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
468. Raguu lambalihast, kodujänesest või kopsust.									
Lambaliha	199	149	99	143	107	71	100[1]	75[1]	50[1]
Kodujänes	166	125	84	133	100	67	100	75	50
Süda, kops, kõri	192	145	97	175	132	88	100	75	50
Kartulid	140	200	200	70	100	100			
Porgandid	40	30	20	20	15	10			
Naerid	40	30	20	20	15	10			
Petersellid	15	10	10	8	5	5			
Sibulköögiviljad	40	30	20	24	18	12	250	250	250
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Nisujahu	3	3	3	3	3	3			
Rohelised herned	15	—	—	10	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**325**	**300**
469. Raguu kodulinnusubproduktidest või härjasabast.									
Kodulinnusubproduktid	227	181	136	157	125	94	125	100	75
Härjasabad	223	179	134	179	143	107	125	100	75
Kartulid	140	200	200	70	100	100			
Porgandid	40	30	20	20	15	10			
Naerid	40	30	20	20	15	10			
Petersellid	15	10	10	8	5	5	250	250	250
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Sibulköögiviljad	40	30	20	24	18	12			
Rasv	15	12	10	15	12	10			
Nisujahu	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**350**	**325**

Kui on olemas teisi köögiviljasid peale nende, mis on koostisnormides ette nähtud, võib tarvitada raguule kabatšokki, baklažaane, magusaid piprakaunu, tomateid, aedube e. fassolli ja lillkapsaid, vastavalt vähendades kartulite, porgandite ja naeriste kogust.

[1] Väljaandvus on näidatud kontideta. Kui antakse kontidega, suurendatakse väljaandvust 10% võrra.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
470. Azuu tatari-päraselt.									
Liha (veise) 2. sort	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10			
Sibulad	30	25	20	24	18	12	250	250	250
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Tomatid, värsked	50	50	50	42	42	42			
Kartulid	140	200	200	70	100	100			
Küüslaugud	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**325**	**300**
471. Vasika- või lambarind tomati- ja seenekastmes.									
Vasikaliha (rind-külg)	227	170	114	159	119	79	100	75	50
Lambaliha (rind-külg)	221	165	110	159	119	79	100	75	50
Rasv	5	4	3	5	4	3	—	—	—
Kaste nr. 621	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Lisand nr. 557, või nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**
472. Kana või kanapoeg tomati- ja seenekastmes.									
Kana	269	216	163	181	145	109	125	100	75
või kanapoeg	287	230	173	181	145	109	125	100	75
Rasv	5	4	3	5	4	3	—	—	—
Kaste nr. 621	—	—	—	—	—	—	125	100	75
Lisand nr. 557 või nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	**350**	**300**
473. Hautatud metslinnud, riisiga.									
Metslinnud (laane- või põldpüü e. nurmkana)	1 tk.	1 tk.	—	231	115	—	170	85	—
Riis	50	50	—	50	50	—	150	150	—
Tomatipüree	10	10	—	10	10	—	—	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Või	25	20	—	25	20	—			—
Juust	12	11	—	10	10	—			—
Sampinjonid	25	20	—	20	15	—	20	15	—
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	75	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**415**	**290**	—

474. Hautatud põldpüü e. nurmkana, kapsastega.

Põldpüü e. nurmkana	½ tk.	—	—	115	—	—	85	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Suitsuribi, sea	27	—	—	21	—	—	20	—	—
Hapukapsad	200	—	—	140	—	—			
Sibulad	20	—	—	17	—	—			
Tomatipüree	20	—	—	20	—	—	150	—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—			
Nisujahu	3	—	—	3	—	—			
Porgandid	30	—	—	24	—	—	24	—	—
Kaste nr. 611 või nr. 612	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	—	—

475. Lambaplov.

Lambaliha	199	149	99	143	107	71	100	75	50
Rasv	20	15	10	20	15	10			
Tomatipüree	15	12	10	15	12	10	100	75	50
Sibulad	25	20	15	18	12	10			
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Riis	50	50	50	50	50	50	140	140	140
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**340**	**290**	**240**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
476. Kanapoeg ja köögiviljad kastmes.									
Kanapoeg	287	230	—	181	145	—	125	100	—
Kartulid	140	140	—	70	70	—	[1]		
Porgandid	40	40	—	20	20	—			
Naerid	40	40	—	20	20	—			
Sibulköögiviljad	30	20	—	18	12	—	250	250	—
Rasv	15	12	—	15	12	—			
Rohelised herned	15	10	—	10	7	—			
Aedoakaunad	15	10	—	9	6	—			
Kaste nr. 611	—	—	—	125	125	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**350**	—
Kanapoeg praetakse, sellejärel hautatakse koos lisanditega kastmes ja antakse lauale samas nõus, milles hautatakse.									
477. Kanapoeg estragonikastmes.									
Kanapoeg	287	230	—	181	145	—	125	100	—
Suitsuribi	26	12	—	20	10	—			
Rasv	15	12	—	15	12	—			
Kartulid	140	140	—	70	70	—	250	250	—
Salatisibulad (šalott)	30	20	—	15	12	—			
Sampinjonid	25	20	—	20	15	—			—
Oliivid	25	20	—	17	13	—			—
Kaste nr. 615	—	—	—	125	125	—			—
Tomatid, värsked	50	50	—	40	40	—	40	40	—
Küüslaugud	0,5	0,5	—	—	—	—	0,5	0,5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**415**	**390**	—
Kanapoeg praetakse, sellejärel hautatakse koos lisanditega ja antakse lauale samas nõus milles hautatakse.									

PRAETUD LIHA.

Liha — veise, vasika, lamba ja sea — praetakse suurte ja portsjoniliste tükkidena. Portsjonilisi tükke praetakse naturaalselt ja paneeritult jahus, kuivikutes või jahu ja kuivikute segus. Põrsas, kodu- ja metslinnud praetakse tervelt.

Sea-, vasika- ja lambaliha praetakse suurtes tükkides, samuti veiseliha rostbiifiks. Praadimiseks tarvitatakse sea, vasika ja lamba lihakeha kõiki jaotustükke peale kaela. Rostbiifi valmistamiseks tarvitatakse lihakehast fileed, selja- ja neerutükki (paks ja õhukene seljatükk).

[1] Köögiviljad kastmele lisamiseks.

Enne praadimist tulevad jaotustükid puhastada, siis keeratakse laba rulli (rulett) ja seotakse nööriga, kuid reis jaotatakse tema lihaste järgi kaheks, kolmeks tükiks. Rind-külg praetakse koos küljeluudega; kodu- ja metslindudele kuju andmiseks seotakse nad nööriga või surutakse jäsemed keha lähedale ja reieotsad kõhukoopa avasse.

Pannile asetatud lihale raputatakse soola, valatakse üle rasvaga ja pannakse praeahju. Põrsa lihakeha pind määritakse esialgu hapukoorega, siis valatakse üle rasvaga. Rostbiifiliha, samuti kodu- ja metslinnud esialgu praetakse pliidil, et moodustuks välispinnale küpspruun koorik, alles siis järgneb küpsetamine kuumas praeahjus. Kana, kanapoeg, laanepüü, põldpüü e. nurmkana, teder ja faasan selleks, et neile tekiks eriti ilus küpspruun koorik, enne praadimist määritakse hapukoorega.

Liha, kodu- ja metslindude praadimiseks on vaja rasva umbes 2% praetavast lihakogusest.

Praeleem, mis on vajalik praetud lihale, kodu- ja metslindudele ülevalamiseks, valmistatakse järgmiselt: nelinurksed või ümmargused pannid asetatakse pärast praadimist nendele jäänud lihamahlaga ja rasvaga pliidile, lastakse vedelikul aurata, kurnatakse rasv, valatakse pannile liha- või köögiviljaleent, keedetakse ja kurnatakse.

Naturaalsed portsjonitükid — biifsteegid, filee, langetid, vasika- ja seakotletid, eskalopid jt. praetakse vahetult enne laualeandmist.

Lihal, mis on praetud portsjoniliste tükkidena, halveneb alalhoidmisel kiiresti nii välimus kui maitse.

Sarnaseid roogasid, nagu biifsteek sibulatega, praetud neerud või neerud tomatitega, antakse restoranis lauale tulistel sütel, s. o. pann praetud neerudega või biifsteegiga asetatakse teisele pannile, millel on tulised söed.

SUURTES TÜKKIDES PRAETUD LIHA JA TERVELT PRAETUD LINNUD.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
478. Praetud veiseliha e. rostbiif, vasika-, sea-, lambaliha, kodujänes või põrsas.									
Veiseliha (filee, selja- ja neerutükk) 1. sort	208	155	104	154	115	77	100	75	50
Vasikaliha	227	170	114	159	119	79	100	75	50

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sealiha	173	129	87	147	110	74	100	75	50
Sealiha (seljatükk, karbonaad)	173	129	87	197[1]	130[1]	94[1]	120[1]	95[1]	70[1]
Lambaliha	221	165	110	159	119	79	100	75	50
Põrsas	268	179	134	214	143	107	150	100	75
Kodujänes	208	166	125	167	133	100	125	100	75
Hapukoor[2]	10	7	5	10	7	5			
Lisand	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Praeleem	—	—	—	—	—	—	50	50	50
Väljaandvus: praetud veiselihal e. rostbiifil, sea- ja lambalihal	—	—	—	—	—	—	300	275	250
Väljaandvus: sea seljatükil (karbonaadil)	—	—	—	—	—	—	320	295	270
Väljaandvus: põrsal	—	—	—	—	—	—	350	300	275
Väljaandvus: kodujänesel	—	—	—	—	—	—	325	300	275

Rostbiifile antakse lisandiks keedetud kartuleid võis ja kolmest, neljast või rohkematest toiduainetest koostatud liitlisandeid, kuid ka 15—20 g kaabitud mäerõigast.

Praetud sealihale — keedetud ja praetud kartuleid, kartuliputru, hautatud kapsaid, sõmerat tatraputru, keedetud aedube e. fassolli ja herneid, samuti ka kahest, kolmest või neljast toiduainest liitlisandeid (nr. 575—589).

Praetud vasikalihale — kartuleid piimakastmes, praetud kartuleid, rohelisi herneid, rohelisi aedoakaunu, piimakastmes spinateid ja teisi köögivilju, makarone võis, tatraputru võiga ja munadega, samuti kahest, kolmest, neljast või rohkematest toiduainetest liitlisandeid (nr. 575—589).

Praetud põrsale — tatraputru võiga, tatraputru võiga ja munadega, praetud kartuleid (nr. 567—568).

Praetud kodujänesele — keedetud või praetud kartuleid, kartuleid piimakastmes, aedube e. fassolli võis, sõmerat riisi- või tatraputru, piimakastmes köögivilju ja kahest, kolmest või neljast toiduainest liitlisandeid (nr. 575—580).

Praetud lambalihale — keedetud või praetud kartuleid, aedube e. fassolli võis või tomatikastmes, tatraputru ja mitmesuguseid teisi kauavilju võis või piimakastmes, (nr. 556, 564, 567, 568).

Praetud lambaliha juurde võib anda peale praeleeme veel piima- ja sibulakastet (nr. 642).

[1] Seal hulgas on kontide kaal 20 g.
[2] Põrsaliha pealtmäärimiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
479. Vasika- või lambarind tatrapudrutäidisega.									
Vasikaliha (rind-külg)	227	170	114	159	119	79			
Lambaliha (rind-külg)	221	165	110	159	119	79			
Tatrakruubid	50	50	50	110	110	110			
Sibulad	20	20	15	12	12	9			
Munad	1 tk.	1/3 tk.	1/4 tk.	20	14	10			
Või	20	15	10	20	15	10			
Rohelised petersellilehed	5	5	5	4	4	4			
Pooltoote kaal	—	—	—	**320**	**270**	**218**	280	235	190
Praeleem	—	—	—	—	—	—	50	50	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	**285**	**240**
480. Vasikarind riisi- ja maksatäidisega.									
Vasikaliha (rind-külg)	227	170	114	159	119	79			
Riis	30	30	30	85	85	85			
Sibulad	10	10	10	6	6	6			
Maks	25	20	15	18	14	11			
Munad	1/2 tk.	1/3 tk.	1/4 tk.	20	14	10			
Või	20	15	10	20	15	10			
Rohelised petersellilehed	5	5	5	4	4	4			
Pooltoote kaal	—	—	—	**305**	**250**	**200**	265	220	175
Praeleem	—	—	—	—	—	—	50	50	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**315**	**270**	**225**
481. Praetud kodu- või metslinnud.									
Kana	270	216	163	181	145	109	125	100	75
Kanapoeg	287	230	173	181	145	109	125	100	75
Kalkun	267	214	161	172	137	103	125	100	75
Laanepüü (tk.)	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2
Põldpüü e. nurmkana (tk.)	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2
Piilpardipoeg[1] (tk.)	1	1/3	1/2	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2
Teder (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4

[1] Väike metspart, tuntud piil-, räga- või mudapardi nime all. (Tõlk.)

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Faasan (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4
Mõtus (tk.)	1/6	1/8	1/10	1/6	1/8	1/10	1/6	1/8	1/10
Rasv	6	5	4	6	5	4	—	—	—
Või	10	7	5	10	7	5	10	7	5
Lisand nr. 568 või nr. 594	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Praeleem	—	—	—	—	—	—	50	40	30

Praetud kodu- ja metslindude lisandid: praetud kartulid, roheline salat, punase peakapsa salat, värskekurgisalat, samuti värsked, soolatud e. hapendatud ja marineeritud kurgid, marineeritud puuviljad ja marjad, pohla- ja mustsõstrakeedis. Kõik salatid, marineeritud puuviljad ja marjad antakse lauale eraldi salatikausis või alusel.

482. Praetud hani või part.

Hani	336	269	202	208	167	125	125	100	75
Part	326	261	195	192	154	115	125	100	75
Lisand nr. 565 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Praeleem	—	—	—	—	—	—	50	40	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	325	290	255

Praetud hani ja part antakse lauale hautatud kapsastega, küpsetatud õuntega ja praetud kartulitega.

483. Praetud väikesed metslinnud.

Metskurvits e. valdsnepp (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Rohukurvits e. dopelnepp (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Tikutaja e. taevasikk e. bekass (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Vutt (tk.)	1	—	—	1	—	—	1	—	—
Seapekk	15	—	—	15	—	—	8	—	—
Maks	25	—	—	23	—	—	[1]		
Seapekk	10	—	—	10	—	—			
Porgandid	5	—	—	4	—	—			
Sibulköögiviljad	5	—	—	4	—	—	40	—	—
Petersellid	3	—	—	2	—	—			
Sai	50	—	—	25	—	—			
Või	20	—	—	20	—	—	15	—	—
Lisand	—	—	—	—	—	—	100	—	—

Väikesed metslinnud antakse lauale võiga ülevalatult, võis praetud ja maksapasteediga kaetud saial. Metslindude juurde antakse lisandid — rohelised salatid, värsked ja kergelt soolatud — hapendatud kurgid, marineeritud puuviljad ja marjad lauale eraldi.

[1] Pasteet praetud saia katmiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
484. Praetud laanepüü, põldpüü e. nurmkana, teder või mõtus hapukoorekastmes.									
Laanepüü (tk.)	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2
Põldpüü e. nurmkana (tk.)	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2	1	1/2	1/2
Teder (tk.)	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4	1/2	1/3	1/4
Mõtus (tk.)	1/6	1/8	1/10	1/6	1/8	1/10	1/6	1/8	1/10
Rasv (praadimiseks)	4	3	2	—	—	—	—	—	—
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 635	—	—	—	—	—	—	100	75	75
485. Kana või kanapoeg tomati- ja seenekastmes.									
Kana	270	216	163	181	145	109	125	100	75
Kanapoeg	287	230	173	181	145	109	125	100	75
Rasv	4	3	2	4	3	2			
Või	5	4	3	5	4	3			
Seened, värsked	25	20	15	18	15	11	18	15	11
Kaste nr. 620	—	—	—	—	—	—	100	100	75
Küüslaugud	1	1	1	—	—	—			
Lisand nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**390**	**365**	**310**

BIIFSTEEGID.

Biifsteeke valmistatakse naturaalselt, munaga ja sibulatega. Sibulatega biifsteegile antakse lisandiks praetud kartulilõigud (keedetud kartulitest), naturaalsele ja munaga biifsteegile võib peale mainitud lisandi anda juurde rasvas küpsetatud kartuleid (frit.) ja pähklitena, lõikudena ning muukujuliselt praetud kartuleid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool-toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
486. Naturaalbiifsteek.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Määrõigas	20	15	15	13	10	10	13	10	10
Roheline või	—	—	—	—	—	—	15	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**235**	**210**
487. Biifsteek munaga.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	15	10	8	15	10	8	—	—	—
Lisand nr. 567 või nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Munad (tk.)	1 tk.	1 tk.	1 tk.	40	40	40	40	40	40
Määrõigas	20	15	15	13	10	10	13	10	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	**250**
488. Biifsteek sibulatega.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Lisand nr. 567 või nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Sibulad	150	120	100	126	100	84	40	35	30
Nisujahu	4	3	2	4	3	2			
Rasv	5	4	3	5	4	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**260**	**230**
489. Biifsteek lehttaignas, üle küpsetatud.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Šampinjonid, konservitud	30	25	20	22	19	15	22	19	15
Sibulad	30	25	20	25	21	17	18	15	13
Munad (tk.)	1/2	1/4	1/4	20	10	10			
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Taignale:									
Nisujahu	45	33	25	45	33	25			
Või	30	22	15	30	22	15			
Vesi	20	15	10+	20	15	10			
Munad	6	5	4	5	4	3			
Taigna väljaandvus				100	75	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	**240**	**160**

Vee kogus ei ole alati kindel, ta võib muutuda, olenevalt jahu kvaliteedist ja omadustest.

FILEE.

Fileed valmistatakse samanimelise jaotustüki keskosast, üks tükk portsjonis. Fileed antakse lauale naturaalselt või kastmes (tomati-, pruunis veini-, estragoni- ja teistes kastmetes).

Fileed kastmes antakse lauale võis praetud saial. Täiendavalt tarvitatakse peale saia fileele aluseks veel keedusinki või keedetud keelt. Kastmes filee juurde antakse lisandid — praetud kartulid (pähklitena, lõikudena rasvas küpsetatult (frit.) jt.) eraldi. Kastmeta fileele antakse lisandid fileega koos.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
490. Filee lisandiga.									
Veiseliha (filee)	268	215	161	198	159	119	125	100	75
Või	15	10	7	15	10	7			
Lisand nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**250**	**225**
491. Filee šampinjonidega madeirakastmes.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	20	15	10	20	15	10			
Sai	50	50	50	25	25	25	20	20	20
Keedusink	25	—	—	20	—	—	20	—	—
Šampinjonid	30	25	20	22	19	15	22	19	15
Lisand nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**410**	**335**	**285**
492. Filee kondiüdiga, kastmes.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	15	10	8	15	10	8	—	—	—
Sai	50	50	50	25	25	25	20	20	20
Kondiüdi	30	25	20	18	15	12	18	15	12
Lisand nr. 567 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 616	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**390**	**335**	**280**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
493. Filee estragonikastmes.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	15	10	8	15+	10	8			
Sai	50	50	50	25	25	25	20	20	20
Keedusink	20	—	—	15	—	—	15	—	—
Lisand nr. 567 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 615	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**385**	**320**	**270**
494. Filee tomatikastmes.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	15	10	8	15	10	8			
Sai	50	50	50	25	25	25	20	20	20
Lisand nr. 567 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 613 või nr. 620	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**370**	**320**	**270**

LANGETID.

Langetid antakse lauale naturaalselt, tomatitega ja tomati-, sibula- ja sinepi- või hapukoore- ja sibulakastmega ülevalatult.

Naturaal-langeti lisandiks on praetud kartulid või liitlisandid kahest või kolmest erinevast toiduainest. Langett kastmega antakse lauale mitmesugusel kujul praetud kartulitega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
495. Naturaal-langett.									
Veiseliha (filee)	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Lisand nr. 576 või nr. 577 või nr. 581	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
496. Langett tomatitega.									
Veiseliha (filee) 1. sort . . .	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Tomatid, värsked	150	125	100	127	106	85	80	67	54
Või	15	10	8	15	10	8			
Lisand nr. 567 või nr. 569 . .	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	**290**	**250**
497. Langett kastmega.									
Veiseliha (filee) 1. sort . . .	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Lisand nr. 562 või nr. 568 . .	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 612 või nr. 613 või nr. 620 või nr. 636	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**
498. Veisenaturaalkotletid (antrekot).									
Veiseliha (selja- või neerutükk) 1. sort	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Lisand nr. 563 või nr. 567 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Määrõigas (juur)	20	15	15	12	10	10	12	10	10
Roheline või	—	—	—	15	—	—	15	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**233**	**210**
499. Böfstroganov kartulitega.									
Veiseliha 1. sort	215	161	107	159	119	79	100	75	50
Või	15	10	7	15	10	7			
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Hapukoor	30	20	15	30	20	15	100	75	50
Soja-kabulkaste	5	4	3	5	4	3			
Sibulad	40	30	20	24	18	12			
Lisand nr. 567 või nr. 568 . .	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
500. Vasika-, sea-, lambanaturaalkotletid, lisandiga.									
Vasikaliha (seljatükk) . . .	227	170	114	179[1]	139[1]	99[1]	120[1]	95[1]	70[1]
Sealiha „ . . .	173	129	87	167[1]	130[1]	94[1]	120[1]	95[1]	70[1]
Lambaliha „ . .	221	165	110	171[2]	131[2]	91[2]	112[2]	87[2]	62[2]
Või	20	15	10	20	15	10			
Lisand nr. 562, nr. 563, nr. 567—570, nr. 575—593[3] . .	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250[4]**	**225[4]**	**200[4]**
501. Kana- või metslinnunaturaalfileekotletid, lisandiga.									
Kana	212	143	—	85	57	—	75	50	—
Laane- või põldpüü e. nurmkana	224	150	—	85	57	—	75	50	—
Või	20	15	—	20	15	—	—	—	—
Sai	30	30	—	20	20	—	20	20	—
Lisand nr. 576—593[5]	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**245**	**220**	—

[1] Seal hulgas on kontide kaal 20 g.
[2] Seal hulgas on kontide kaal 12 g.
[3] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.
[4] Väljaandvus on näidatud kontideta; kontidega liha tarvitamisel suureneb väljaandvus 20 g või 12 g võrra, olenevalt liha liigist.
[5] Kana- ja metslinnu-naturaalfileekotletid antakse lauale ühega näidatud lisanditest, välja arvatud hautatud kapsad.

Vasika- ja seanaturaalkotletid antakse lauale kolmest, neljast toiduainest koostatud liitlisandiga, aga ka piimas kartulitega, kartulipudruga, praetud kartulitega, piimakastmes köögiviljadega, lill- ja rooskapsastega, roheliste aedubadega ja hernestega. Lambanaturaalkotlettidele antakse lisandiks praetud kartuleid mitmesugusel kujul (rasvas küpsetatult (frit.), pähklitena, lõikudena jt.), aedoakaunu võis, aedubasid võis või tomatikastmes ja mitmest toiduainest koostatud liitlisandeid.

Lambanaturaalkotlettide juurde võib anda eraldi piima- ja sibulakastme nr. 642.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
502. Praetud sink tomatitega.									
Keedusink (reis kamaraga)	137	103	69	100	75	50	100	75	50
Tomatid	150	125	100	127	105	85	85	67	54
Sinep	20	15	10	20	15	10			
Või	15	10	7	15	10	7			
Lisand nr. 567 või nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**335**	**290**	**250**
503. Praetud sink sibulatega.									
Keedusink (reis kamaraga)	137	103	69	100	75	50	100	75	50
Sinep	20	15	10	20	15	10			
Või	10	7	5	10	7	5			
Sibulad	150	120	100	126	100	84	40	35	30
Nisujahu	4	3	2	4	3	2			
Rasv	8	7	5	8	7	5			
Lisand nr. 567 või nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**260**	**230**
504. Praetud aju kartulitega.									
Ajud	160	120	80	100	75	50			
Porgandid	5	4	3	4	3	2			
Sibulköögiviljad	5	4	3	4	3	2			
Petersellid	4	3	2	3	2	1			
Äädikas	5	4	3	5	4	3			
Nisujahu	6	5	4	6	5	4			
Pooltoote kaal	—	—	—	**106**	**80**	**54**	100	75	50
Või	15	10	5	15	10	5			
Lisand nr. 562 või nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Sidrunid (tk.)	1/8	1/6	—	1/8	1/6	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
505. Eskalopp[1] vasika- või sealihast, lisandiga.									
Vasikaliha (seljatükk) . . .	227	170	114	159	119	79	100	75	50
Sealiha „ . . .	173	129	87	147	110	74	100	75	50
Või	20	15	10	20	15	10	—	—	—
Lisand nr. 575—586[2]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**
506. Eskalopp vasika- või sealihast, tomatikastmes.									
Vasikaliha (seljatükk) . . .	227	170	114	159	119	79	100	75	50
Sealiha „ . . .	173	129	87	147	110	74	100	75	50
Neerud	40	30	20	32	24	18	15	12	8
Tomatid, värsked	50	50	50	42	42	42	25	25	25
Valged seened, värsked . . .	50	40	30	40	30	25	40	30	25
Või	20	15	10	20	15	10			
Lisand nr. 557 või nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	100	100	150
Kaste nr. 620	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Küüslaugud	1	1	1	1	1	1			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**380**	**315**	**305**
507. Praetud lambaliha, tomatitega.									
Lambaliha (seljatükk) . . .	221	165	110	159	119	79	100	75	50
Tomatid, värsked	100	100	100	85	85	85	50	50	50
Või	20	15	10	20	15	10			
Lisandid nr. 567 või nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	**250**

Praadimiseks lõigatakse lambaliha kaheks tükiks.

[1] Eskalopp — kondita naturaalkotlet.
[2] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
508. Praetud lambaliha estragonikastmes.									
Lambaliha (seljatükk)	221	165	110	159	119	79	100	75	50
Sai	50	50	50	25	25	25	20	20	20
Keedusink (laba kamaraga)	25	—	—	20	—	—	20	—	—
Või	20	15	10	20	15	10			
Lisand nr. 567 või nr. 568 või nr. 569	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 615	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**390**	**320**	**270**
Praetud kartuleid võib asendada sõmera riisipudruga.									
509. Vasardatud kotletid vasika-, sea- või lambalihast, lisandiga.									
Vasikaliha (seljatükk)	204	166	124	163[1]	136[1]	107[1]			
Sealiha „	168	136	102	163[1]	136[1]	107[1]			
Lambaliha (seljatükk)	210	169	126	163[2]	134[2]	103[2]			
Kuivikud paneerimiseks	20	15	12	20	15	12			
Munad	—	—	—	8	6	4			
Pooltoote kaal:									
sealihast	—	—	—	191[1]	157[1]	123[1]	145[1]	120[1]	95[1]
vasikalihast	—	—	—	191[1]	157[1]	123[1]	145[1]	120[1]	95[1]
lambalihast	—	—	—	191[2]	155[2]	119[2]	137[2]	112[2]	87[2]
Rasv	12	10	6	12	10	6			
Või	8	5	4	8	5	4			
Lisand nr. 575—593[3]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus:									
sea- ja vasikakotletid	—	—	—	—	—	—	**295**	**270**	**245**
lambakotletid	—	—	—	—	—	—	**285**	**260**	**235**

[1] Seal hulgas on kontide kaal 20 g.
[2] Seal hulgas on kontide kaal 12 g.
[3] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
510. Vasika- või seašnitsel.									
Vasikaliha	204	166	124	143	116	87			
Sealiha	168	136	102	143	116	87			
Munad	—	—	—	8	6	4			
Kuivikud, paneerimiseks	20	15	12	20	15	12			
Pooltoote kaal	—	—	—	**171**	**137**	**103**	125	100	75
Rasv	12	10	6	12	10	6			
Või	8	5	4	8	5	4			
Kapparid	15	10	10	7	5	5	7	5	5
Sidrunid	1/8 tk.	1/10 tk.	1/10 tk.	7	5	5	7	5	5
Lisand nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**290**	**260**	**235**
511. Rumsteek.									
Veiseliha (seljatükk) 1. sort	193	157	118	143	116	87			
Kuivikud, paneerimiseks	20	15	12	20	15	12			
Munad	1/5 tk.	1/7 tk.	1/10 tk.	8	6	4			
Pooltoote kaal	—	—	—	**171**	**137**	**103**	125	100	75
Rasv praadimiseks	12	10	6	12	10	6			
Või	8	5	4	8	5	4			
Lisand nr. 567, 568, nr. 575—581 [1]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**250**	**225**
512. Praetud kanafilee.									
Kana	235	173	—	94	69	—			—
Kuivikud, paneerimiseks	12	10	—	12	10	—			—
Munad	1/5 tk.	1/7 tk.	—	8	6	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**115**	**85**	—	100	75	—
Või	20	15	—	20	15	—			—
Lisand nr. 569, nr. 584—593 [1]	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	—

[1] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
513. Praetud metslinnufilee.									
Laane- või põldpüü e. nurmkana	247	182	—	94	69	—			—
Kuivikud, paneerimiseks	12	10	—	12	10	—			—
Munad, „	1/5 tk.	1/7 tk.	—	8	6	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	114	85	—	100	75	—
Või	20	15	—	20	15	—			—
Lisand nr. 584—593 [1]	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	—
514. Kanašnitsel.									
Kana	235	—	—	94	—	—		—	—
Sai	50	—	—	40	—	—		—	—
Munad	1/2 tk.	—	—	25	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**159**	—	—	140	—	—
Või	40 [2]	—	—	20	—	—	20	—	—
Lisand nr. 584—593 [1]	—	—	—	—	—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**310**	—	—
515. Praetud vasika- või lambaneerud.									
Neerud:									
vasika	171	128	85	167	125	83	100	75	50
lamba	171	128	85	167	125	83	100	75	50
Või	15	10	7	15	10	7			
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Sidrunid (tk.)	1/4	1/5	1/6	1/4	1/5	1/6			
Rohelised petersellilehed	5	5	5	4	4	4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

Praadimiseks tükeldatakse neerud lõikudeks.

[1] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

[2] 20 g võid — praadimiseks, aga ülejäänud 20 g asetatakse õiteks vormituna šnitslile laualeandmisel. Peale või võib šnitsli juurde anda konservitud puuviljasid — 50 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
516. Vasika- või lambaneerud tomatitega.									
Neerud:									
vasika	171	128	85	167	125	83	100	75	50
lamba	171	128	85	167	125	83	100	75	50
Tomatid, värsked	150	125	100	128	106	85	80	65	50
Või	15	10	7	15	10	7			
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Rohelised petersellilehed	5	5	5	4	4	4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	**290**	**230**
517. Neerud ja šampinjonid madeirakastmes.									
Neerud:									
vasika	171	128	85	167	125	83	100	75	50
lamba	171	128	85	167	125	83	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Šampinjonid	50	40	30	37	30	22	37	30	22
Madeira	15	10	10	15	10	10	15	10	10
Kaste nr. 611	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	**330**	**275**
518. Praetud neerud, tervelt.									
Vasikaneerud	148	119	—	145	117	—			—
Või	20	15	—	20	15	—			—
Kuivikud paneerimiseks	20	15	—	20	15	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**180**	**143**	—	125	100	—
Sidrunid (tk.)	—	—	—	—	—	—	1/4	1/5	—
Roheline või	—	—	—	—	—	—	15	10	—
Lisand nr. 569	—	—	—	—	—	—	100	100	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**240**	**210**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
519. Neerud hapukoorekastmes, kartulitega.									
Neerud:									
vasika	171	128	85	167	125	83	100	75	50
lamba	171	128	85	167	125	83	100	75	50
veise[1]	204	152	102	190	141	95	100	75	50
Või	10	7	5	10	7	5			
Sampinjonid	40	30	—	30	20	—	30	20	—
Kaste nr. 635	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**380**	**320**	**250**
520. Neerud, sink ja seened kastmes.									
Veiseneerud	152	102	—	75	50	—			—
Keedusink	36	26	—	30	20	—			—
Keel (kõrita)	47	31	—	30	20	—			—
Sampinjonid	40	30	—	30	20	—			—
Või	10	7	—	10	7	—			—
Tomatipüree	15	10	—	15	10	—			—
Kaste nr. 612	—	—	—	100	75	—			—
Juust	5	4	—	4	3	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	294	205	—	260	180	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**260**	**180**	—
521. Praetud maks, kartulitega.									
Maks	133	100	67	124	92	62			
Nisujahu	6	5	3	6	5	3			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	**130**	**97**	**65**	100	75	50
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

[1] Neerud keedetakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
522. Praetud maks sibulatega ja kartulitega.									
Maks	133	100	67	124	92	62	100	75	50
Nisujahu	6	5	3	6	5	3			
Või	15	10	5	15	10	5			
Sibulad	60	50	40	50	42	34			
Nisujahu	2	1	1	2	1	1	15	14	11
Rasv, sibulate praadimiseks	5	4	3	5	4	3			
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**265**	**240**	**210**
523. Praetud maks hapukoorekastmes.									
Maks	133	100	67	124	92	62	100	75	50
Nisujahu	6	5	3	6	5	3			
Pooltoote kaal	—	—	—	130	97	65			
Või	15	10	5	15	10	5			
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 635	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	**250**
524. Böfstroganov maksast, kartulitega.									
Maks	133	100	67	124	92	62	100	75	50
Sibulad	30	20	15	25	16	12	18	12	9
Või	15	10	5	15	10	5			
Kaste nr. 635	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Soja-kabulkaste	5	4	3	5	4	3	5	4	3
Lisand nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**370**	**315**	**260**

RASVAS KÜPSETATUD LIHA.

Rasvas küpsetatakse kana, kanapoega, aju, südant, lambarindakülge, vasika- ja seajalgu, kanakotlette kiievi-päraselt ja ka täidetult.

Lihatooted ja linnud esialgu keedetakse, siis tükeldatakse portsjonitükkideks, paneeritakse jahus, muna- ja piimasegus ja kuivikutes ning küpsetatakse rasvas. Sellel viisil valmistatud liha ja lindusid nimetatakse fritüür-toodeteks (frit.).

Erandiks sellele juhisele on kiievi-päraselt valmistatud ja täidetud kanakotletid, milliseid küpsetatakse toorelt rasvas.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
525. Rasvas küpsetatud kana või kanapoeg (frit.).									
Kana	212	172	127	106	86	64			
Kanapoeg	224	183	135	106	86	64			
Nisujahu	5	4	3	5	4	3			
Munad	5	4	3	5	4	3			
Kuivikud, paneerimiseks	20	15	12	20	15	12			
Pooltoote kaal	—	—	—	**136**	**109**	**82**	125	100	75
Rasv, küpsetamiseks	15	12	10	15	12	10			
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Või	10	7	—	10	7	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**250**	**225**
526. Rasvas küpsetatud aju, süda või lambarind (frit.).									
Ajud	135	100	68	88	65	44			
Porgandid	3	3	3	[1]					
Sibulköögiviljad	3	3	3						
Petersellid	2	2	2	—	—	—			
Äädikas	5	5	5						
Südamed	—	—	—	88	65	44			
Lambarind-külg	191	112	96	88	65	44			
Nisujahu	6	4	3	6	4	3			
Munad	—	—	—	6	4	3			
Kuivikud, paneerimiseks	15	12	10	15	12	10			
Pooltoote kaal	—	—	—	115	85	60	100	75	50
Rasv, küpsetamiseks	12	10	8	12	10	8			
Lisand nr. 562 või nr. 567 või nr. 576—593 [2]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Või	10	7	—	10	7	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

[1] Ajude keetmiseks.

[2] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
527. Rasvas küpsetatud vasika- või seajalad (frit.).									
Jalad:									
vasika	1/2 tk.	1/2 tk.	—	130	100	—			—
sea	1/2 tk.	1/2 tk.	—	130	100	—			—
Nisujahu	8	6	—	8	6	—			—
Munad	—	—	—	8	5	—			—
Kuivikud, paneerimiseks	20	15	—	20	15	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	**166**	**126**	—	150	110	—
Rasv, küpsetamiseks	14	10	—	14	10	—			—
Lisand nr. 562 või nr. 565 või nr. 567	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Või	10	7	—	10	7	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**300**	**260**

Lisandid: kanale, kanapojale — praetud kartulid, rohelised salatid, valge ja punase peakapsa salat, kurgid ja marineeritud puuviljad ja marjad.

Ajudele — rohelised herned, kartulipuder, praetud kartulid ja kolmest, neljast toiduainest koostatud liitlisandid.

Vasika- ja seaneerudele — mitmest toiduainest koostatud liitlisandid, kartulipuder, praetud kartulid. Seajalgade juurde võib anda peale nimetatud lisandite veel hautatud kapsaid.

Lambarinnale-küljele — kartulid, mitmesugusel kujul, mitmest toiduainest koostatud lisandid, aedoad e. fassoll võis või tomati- ja sibulakastmes.

Kõik ülaltähendatud road antakse lauale naturaalselt, võiga või tomatikastmega ülevalatult. Kaste antakse lauale eraldi. Kana ja kanapoja juurde võib täiendavalt anda sidrunit.

528. Täidetud kanafileekotletid.									
Kana	200	—	—	80	—	—		—	—
Või	3	—	—	[1]	—	—		—	—
Nisujahu	4	—	—	40	—	—		—	—
Piim	30	—	—		—	—		—	—
Sampinjonid	10	—	—		—	—		—	—
Kuivikud, paneerimiseks	15	—	—	15	—	—		—	—
Munad	10	—	—	10	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**145**	—	—	130	—	—

[1] Täidisele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rasv	15	—	—	15	—	—		—	—
Lisand nr. 584—593 [2]	—	—	—	—	—	—	100	—	—
Või	7	—	—	7	—	—		—	—
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	—	—

Peale näidatud lisandite võib tarvitada rohelisi herneid, peenteks ribadeks e. õlgedeks tükeldatud kartuleid. Rohelisi herneid võib asendada aedoakauntega, lesthernestega, lill- ja rooskapsastega, sparglitega.

Täidetud kotlettide juurde võib anda eraldi madeira- ja trühvlikastme. Neid kotlette võib lauale anda võis praetud saial, või lehttaignast küpsetatud alusel.

Paneeritud roa juurde võib rohelisi herneid, spargleid või seeni anda mure- või lehttaignast küpsetatud korvikestes.

529. Täidetud metslinnufileekotletid.

Laane- või põldpüü e. nurmkana	½ tk.	—	—	65	—	—		—	—
Või	3	—	—	40 [1]	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—						
Piim	30	—	—						
Šampinjonid	10	—	—						
Kuivikud, paneerimiseks	15	—	—	15	—	—		—	—
Munad	10	—	—	10	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**130**	—	—	115	—	—
Rasv, praadimiseks	15	—	—	15	—	—		—	—
Lisand Nr. 584—593 [2]	—	—	—	—	—	—	100	—	—
Või	7	—	—	7	—	—		—	—
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**265**	—	—

530. Kanafileekotletid kiievipäraselt.

Kana	200	—	—	80	—	—			
Või	30	—	—	30	—	—			
Munad	¼ tk.	—	—	10	—	—			
Kuivikud, paneerimiseks	20	—	—	20	—	—			
Pooltoote kaal	—	—	—	**140**	—	—	125	—	—
Rasv, praadimiseks	15	—	—	15	—	—		—	—
Lisand nr. 584—593 [2]	—	—	—	—	—	—	150	—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	—	—

Lisandid sellele roale on samad, mis on näidatud roa nr. 528 juures.

[1] Täidisele.

[2] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
531. Lehttaignast pirukas e. volovan kanaga.									
Nisujahu	45	—	—	45 [1]					
Või	30	—	—	30					
Munad	1/10 tk.	—	—	5	—	—	80	—	—
Vesi	20	—	—	20					
Sidrunihape	0,05	—	—	0,05					
Kana	187	—	—	125	—	—	50	—	—
Valged seened (või šampinjonid)	30	—	—	28	—	—	23	—	—
Või	5	—	—	5	—	—		—	—
Kaste nr. 623	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	—	—
532. Krutonid rukkileivast kondiiudiga.									
Veisekondid	100	—	—	100	—	—	60	—	—
Rukkileib	150	—	—	85	—	—	75	—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Punane vein	20	—	—	20	—	—		—	—
Kaste nr 616	—	—	—	—	—	—	70	—	—
Rohelised petersellilehed	5	—	—	—	—	—	3	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	205

ROAD HAKKLIHAMASSIST.

Hakklihamassi valmistatakse veise-, vasika-, sea-, lamba-, kodu- ja metslindude lihast. Enne liha peenendamist lihahakkimismasinas, tuleb ta hoolikalt puhastada kontidest ja jämedatest kõõlustest. Hakklihamassile lisatakse tahket saia, mis on küpsetatud mitte alla 72%-lise väljatöötusega jahudest. Koostisnormides hakklihamassi valmistamiseks näidatud piima võib asendada veega.

[1] Lehttaigna valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
533. Vasika-, sea-, lambahakkkotletid, -bitkiid ja -hakkšnitslid.									
Veiseliha 3. sort	150	100	50	111	74	37			
Sealiha	131	87	44	111	74	37			
Vasikaliha	159	106	53	111	74	37			
Lambaliha	154	103	51	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Kuivikud, paneerimiseks	14	10	5	14	10	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	185	124	62	150	100	50
Rasv, praadimiseks	10	6	3	10	6	3			
Lisand nr. 556—583 [1]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Või	10	7	—	10	7	—			
Kaste nr. 611	—	—	—	—	—	—	—	—	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	250	200

Veise-, vasika-, sea- ja lambalihast hakk-kotlettide, bitkiide ja šnitslite lisandid: keedetud ja praetud kartulid, kartulipuder, kartulid piimas, makaronitooted, sõmerad pudrud, keedetud aedoad e. fassoll, lestherned, hautatud kapsad ja kahest, kolmest toiduainest koostatud liitlisandid.

534. Kana- või metslinnuhakkkotletid lisandiga.						
Kana	278	185	93	111	74	37
Laane- või põldpüü e. nurmkana või teder	292	195	97	111	74	37
Sai	27	18	9	27	18	9
Piim	33	22	11	33	22	11
Või	4	3	2	4	3	2
Munad	1/8 tk.	1/10 tk.	1/14 tk.	5	4	3

[1] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kuivikud, paneerimiseks . . .	14	10	5	14	10	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	188	125	63	150	100	50
Või	15	10	8	15	10	8			
Lisand nr. 558—583 [1]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	**200**

Kana- ja metslinnuhakk-kotlettide juurde antakse lisandiks rohelised herned, aedoakaunad, lestherned, kartulid piimas, kartulipuder, köögiviljad piimakastmes, lill- ja rooskapsad, sparglid võis või piimakastmes ja kolmest-neljast toiduainest koostatud liitlisandid.

535. Kana- või metslinnubitkiid šampinjonitäidisega.

Kana	278	185	93	111	74	37			
Laane- või põldpüü e. nurmkana, teder, mõtus . . .	292	195	97	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Või	4	3	2	4	3	2			
Šampinjonid	25	20	15	18	15	12			
Munad	1/4 tk.	1/5 tk.	1/8 tk.	10	8	5			
Kuivikud, paneerimiseks . . .	14	10	5	14	10	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	202	140	75	160	110	60
Või	15	10	7	15	10	7			
Lisand nr. 558—583 [1]	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**310**	**260**	**210**

[1] Roog antakse lauale ühega näidatud lisanditest.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
536. Vasika-, sea-, veise-, lambabitkiid ja riis, hapukoorekastmega, üle küpsetatud, kasaka-päraselt.									
Vasikaliha	159	106	53	111	74	37			
Sealiha	131	87	44	111	74	37			
Veiseliha 3. sort	150	100	50	111	74	37			
Lambaliha	154	103	51	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Kuivikud, paneerimiseks	14	10	5	14	10	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	188	125	63	150	100	50
Rasv, praadimiseks	9	6	3	9	6	3			
Riis	50	50	50	}					
Või	10	7	6	} 140	140	140			
Tomatipüree	10	10	10	}					
Kaste nr. 635	—	—	—	125	100	75			
Juust	6	5	3	5	4	2			
Pooltoote kaal	—	—	—	458	369	280			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	360	330	260
537. Metslinnubitkiid kartulitega.									
Laanepüü	292	195	97	111	74	37			
Põldpüü e. nurmkana	292	195	97	111	74	37			
Teder	292	195	97	111	74	37			
Mõtus	292	195	97	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Või	4	3	2	4	3	2			
Munad	1/4 tk.	1/5 tk.	1/8 tk.	10	8	5			
Kuivikud, paneerimiseks	14	10	5	14	10	5			
Pooltoote kaal	—	—	—	188	125	63	150	100	50
Või	15	10	8	15	10	8	—	—	—
Lisand nr. 563 või nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	400	325	250

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
538. Veise-, vasika-, sea- või lambahakk-kotletid, piimakastmega, üle küpsetatud.									
Veiseliha 3. sort	150	100	50	111	74	37			
Vasikaliha	159	106	53	111	74	37			
Sealiha	131	87	44	111	74	37			
Lambaliha	154	103	51	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Nisujahu	9	6	4	9	6	4	[1]		
Või	8	5	3	8	5	3			
Piim	60	40	20	60	40	20	75	50	25
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Juust	9	6	3	6	4	2			
Pooltoote kaal	—	—	—	270	180	90	210	140	70
Lisand nr. 567 või nr. 568	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 611 või nr. 612	—	—	—	—	—	—	50	50	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	435	340	270
539. Hakkliharullid (zrazõ) tatrapudruga.									
Veiseliha 3. sort	150	100	50	111	74	37			
või lambaliha	154	103	51	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Hakklihamassi kaal	—	—	—	171	114	57			
Sibulad	60	40	20	36	24	12	[2]		
Või	6	4	2	6	4	2			
Munad	1/3 tk.	1/4 tk.	1/8 tk.	15	10	5			
Rohelised petersellilehed	9	6	3	6	4	2			
Kuivikud, paneerimiseks	18	12	6	18	12	6			
Pooltoote kaal	—	—	—	259	166	83	210	140	70
Rasv	10	6	4	10	6	4			
Lisand (puder)	—	—	—	—	—	—	100	150	150
Kaste nr. 611	—	—	—	—	—	—	75	50	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	385	340	270

[1] Piimakaste, enne küpsetamist ülevalamiseks; kastme kaal on pooltoote kaalu hulka arvatud.

[2] Täidiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
540. Hakkliharull (rulett, pikkpoiss), makaronitäidisega.									
Veiseliha 3. sort	150	100	50	111	74	37			
või lambaliha	154	103	51	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Hakklihamassi kaal	—	—	—	171	114	57			
Makaronid	50	50	50	125	125	125			
Rasv	15	10	5	15	10	5			
Munad	1/3 tk.	1/4 tk.	1/8 tk.	15	10	5			
Kuivikud	6	4	2	6	4	2			
Pooltoote kaal	—	—	—	332	263	194	280	230	160
Kaste nr. 611 või nr. 620	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**380**	**305**	**210**
541. Veise-, sea-, vasika- või lambahakklihapallid (tefteli).									
Veiseliha 3. sort	150	100	50	111	74	37			
Vasikaliha	159	106	53	111	74	37			
Sealiha	131	87	44	111	74	37			
Lambaliha	154	103	51	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Sibulad või sibulalaugud	25	20	15	15	12	9			
Nisujahu	12	8	4	12	8	4			
Pooltoote kaal	—	—	—	198	134	70	165	115	60
Rasv	10	7	5	10	7	5			
Kaste nr. 611 või nr. 620	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**415**	**340**	**260**

Hakklihapallid (tefteli) antakse lauale sõmera riisipudruga või kartulipudruga. Jahuga paneeritud ja rohkes rasvas praetud hakklihapallid kuumutatakse kuni valmimiseni pruunis või tomatikastmes. Hakklihapalle, kusjuures iga üksiku kaal on 20—25 g, võib anda ka kuumaks suupisteks, sel juhul valmistatakse ja antakse need lauale üleküpsetatult ümmargusel portsjonilisel pannil või vormis. Pruunile kastmele lisatakse peenteks ribadeks tükeldatud ja rasvas kuumutatud porgandeid, peterselle ja sibulköögivilju.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
542. Aurus keedetud vasika-, veise-, kana- või metslinnubitkiid, valge kastmega ja riisiga.									
Vasikaliha	159	106	53	111	74	37			
Veiseliha	150	100	50	111	74	37			
Kana	278	185	93	111	74	37			
Laanepüü	292	195	97	111	74	37			
Põldpüü e. nurmkana	292	195	97	111	74	37			
Teder	292	195	97	111	74	37			
Mõtus	292	195	97	111	74	37			
Sai	27	18	9	27	18	9			
Piim	33	22	11	33	22	11			
Või	4	3	2	4	3	2			
Pooltoote kaal	—	—	—	170	114	57	150	100	50
Või	4	2	1	4	2	1			
Lisand nr. 557	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Kaste nr. 622	—	—	—	—	—	—	100	75	50
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	**325**	**250**

Lisandeid — sõmerat riisiputru võib asendada kartulipudruga; piimakastmes köögiviljadega või roheliste hernestega. Lisandeid võib täiendada värskete šampinjonidega, vastavalt koostisnormide variantidele, 10—20—40 g ühe portsjoni kohta.

ÜLEKÜPSETATUD LIHAROAD.

543. Kartuli- ja liha- või kopsuvormiroog.									
Liha (veise) 3. sort	—	164	109	—	75	50	—		
või kops, süda	—	145	97	—	75	50	—		
Kartulid	—	400	300	—	290	217	—		
Sibulköögiviljad	—	20	15	—	12	9	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kuivikud	—	6	5	—	6	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	398	282	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**335**	**240**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
544. Makaroni- ja liha- või kopsuvormiroog.									
Liha (veise) 3. sort	—	164	109	—	75	50	—		
või kops, süda	—	145	97	—	75	50	—		
Makaronid	—	80	80	—	200	200	—		
Sibulad	—	20	15	—	12	9	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/5 tk.	—	10	8	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kuivikud	—	6	5	—	6	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**318**	**282**	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**270**	**240**
545. Makaroni- ja lihavormiroog (babka).									
Liha (veise) 3. sort	—	164	109	—	121	81	—		
Makaronid	—	80	80	—	200	200	—		
Munad	—	1/4 tk.	1/5 tk.	—	10	8	—		
Piim	—	100	50	—	100	50	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kuivikud	—	6	5	—	6	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**452**	**354**	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**340**	**260**

Keedetud makaronid segatakse toore hakklihaga, munadega, piimaga, maitsestatakse soolaga ja pipraga, pannakse kuivikutega riputatud nelinurksele pannile ning küpsetatakse.

546. Kabatšokk, baklažaanid, tomatid lihatäidisega.									
Kabatšokk	—	240	192	—	160	128	—		
Baklažaanid	—	250	200	—	160	128	—		
Tomatid	—	250	200	—	160	128	—		
Piprakaunad, magusad	—	215	170	—	160	128	—		
Liha (veise)	—	164	109	—	121	81	—		

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Riis	—	15	10	—	37	25	—		
Sibulköögiviljad	—	20	15	—	12	9	—		
Kuivikud	—	—	3	—	—	3	—		
Juust	—	5	—	—	3	—	—		
Rasv	—	7	5	—	7	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**340**	**250**	—	300	225
Kaste nr. 620 või nr. 635 või nr. 637	—	—	—	—	—	—	—	100	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**400**	**300**

547. Kapsarullid lihatäidisega.

Liha (veise) 3. sort	—	164	109	—	121	81	—		
Kapsad, värsked	—	200	150	—	160	120	—		
Riis	—	15	10	—	37	25	—		
Sibulköögiviljad	—	20	15	—	12	9	—		
Rasv	—	10	5	—	10	5	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**340**	**240**	—	305	215
Kaste nr. 637	—	—	—	—	—	—	—	125	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**430**	**315**

548. Veiseliha sibulakastmes.

Veiseliha 2. sort	218	164	109	100	75	50			
Kartulid	150	200	200	125	150	150			
Piim	25	—	—	25	—	—			
Või	5	—	—	5	—	—			
Munad	1/8 tk	—	—	5	—	—			
Kaste nr. 614	—	—	—	100	100	100			
Kuivikud	—	2	5	—	2	5			
Juust	7	5	—	5	3	—			
Rasv	7	5	3	7	5	3			
Pooltoote kaal	—	—	—	**370**	**335**	**308**			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	**300**	**275**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
549. Soljanka vormis, rohke ainevalikuga.									
Kapsad, värsked	200	250	250	160	200	200			
Tomatipüree	20	15	10	20	15	10			
Sibulad	25	20	15	15	12	9			
Porgandid	25	20	15	13	11	8			
Petersellid	15	10	7	8	5	3			
Äädikas, 9 %-line	5	5	5	5	5	5			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Rasv	20	15	10	20	15	10			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Hautatud kapsaste kaal	—	—	—	205	222	208			
Liha (veise)	109	109	54	50	50	25			
Viini vorstid või sardellid	25	25	25	25	25	25			
Neerud	51	—	—	25	—	—			
Soola- e. hapukurgid	50	50	50	30	30	30			
Kapparid	30	25	20	15	12	10			
Masliinid	20	15	10	20	15	10			
Kaste nr. 611 või nr. 612	—	—	—	50	50	50			
Kuivikud	4	3	5	4	3	5			
Juust	4	3	—	3	2	—			
Rasv	5	4	3	5	4	3			
Pooltoote kaal	—	—	—	**431**	**413**	**366**	346	330	293
Soolatud puuviljad	20	15	10	20	15	10	20	15	10
Sidrunid	1/12 tk.	1/12 tk.	—	8	5	—	8	5	—
Rohelised petersellilehed	3	3	4	2	2	3	2	2	3
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**350**	**300**
550. Praetud vasikaliha, piimakastmega ülevalatult.									
Vasikaliha	227	170	114	100	75	50			
Kartulid	200	200	200	90	90	90			
Rasv	20	15	10	20	15	10			
Kaste nr. 640	—	—	—	125	100	75			
Juust	6	5	4	5	4	3			
Pooltoote kaal	—	—	—	**340**	**284**	**228**			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**250**	**200**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
551. Lambanaturaalkotletid, piimakastmega ülevalatult.									
Lambaliha (seljatükk, karbonaad)	221	165	—	112[1]	87[1]	—			
Sampinjonid	25	20	—	20	15	—			
Kukeharjad	25	—	—	18	—	—			
Või	15	10	—	15	10	—			
Kaste nr. 640	—	—	—	125	100	—			
Juust	10	8	—	8	6	—			
Pooltoote kaal	—	—	—	**286**	**206**	—	250	180	—
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	50	50	—
Lisand	—	—	—	—	—	—	50	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**280**	—
552. Liha- ja heeringavormiroog.									
Liha (veise) 2. või 3. sort	—	164	109	—	75	50	—		
Kartulid	—	150	150	—	100	100	—		
Heeringad	—	50	30	—	25	15	—		
Hapukoor	—	40	30	—	40	30	—		
Munad	—	1/2 tk.	1/4 tk.	—	20	10	—		
Rasv	—	15	10	—	15	10	—		
Kuivikud	—	5	3	—	5	3	—		
Juust	—	10	5	—	8	4	—		
Pooltoote kaal	—	—	—	—	**288**	**222**	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**245**	**190**
553. Metslinnupasteet korvikujulises saias e. kalatšis									
Metslinnud (laanepüü, põldpüü e. nurmkana, teder, mõtus)	375	—	—	140	[2]—	—		—	—
Heeringad	40	—	—	20	—	—		—	—
Juust	12	—	—	10	—	—		—	—
Või	20	—	—	20	—	—		—	—
Munad	1/2 tk.	—	—	20	—	—		—	—
Madeira	10	—	—	10	—	—		—	—
Muskaatpähkel	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—

[1] Seal hulgas on kontide kaal 12 g.

[2] Täidiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sai, kalatš, 1 tk.	100	—	—	60	—	—		—	—
Piim	30	—	—	30	—	—		—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Juust	12	—	—	10	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**330**	—	—	280	—	—
Kaste nr. 612	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	—	—
554. Muretaignakorvikesed metslinnutäidisega (5 tk.).									
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Või	20	—	—	20	—	—		—	—
Hapukoor	15	—	—	15	—	—		—	—
Munad	1/2 tk.	—	—	20	—	—		—	—
Taigna kaal	—	—	—	**110**	—	—		—	—
Metslinnud, mitmesugused	225	—	—	75	—	—		—	—
Või	20	—	—	20	—	—		—	—
Munad	1/2 tk.	—	—	20	—	—		—	—
Juust	12	—	—	10	—	—		—	—
Madeira	10	—	—	10	—	—		—	—
Muskaatpähkel	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Täidise kaal	—	—	—	**135**	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**245**	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—
555. Pannkoogid lihatäidisega.									
Liha (veise) 2. või 3. sort	—	164	109	—	75	50			
Rasv	—	7	5	—	7	5			
Munad	—	1/4 tk.	1/5 tk.	—	10	8			
Täidise kaal	—	—	—	—	92	63			
Nisujahu	—	75	50	—	75	50			
Piim	—	185	125	—	185	125			
Munad	—	1/2 tk.	1/3 tk.	—	20	14			
Suhkur	—	9	6	—	9	6			
Sool	—	1,5	1	—	1,5	1			
Rasv, pekk	—	3	2	—	—	—			
Taigna kaal	—	—	—	—	**294**	**197**			
Praetud pannkookide kaal	—	—	—	—	190	125			
Pooltoote (pannkoogid täidisega) kaal	—	—	—	—	282	188			
Või	—	15	10	—	15	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**250**	**185**

X. LISANDID (garneer).

LISANDID KUUMADELE LIHA- JA KALAROOGADELE.

Kuumadele liha- ja kalaroogadele valmistatakse lisandeid köögiviljadest, tangudest või kruupidest, kaunviljadest ja makaronitoodetest.

Köögiviljad antakse liha- ja kalaroogade juurde keedetult, väheses vedelikus või aurus keedetult, praetult ja hautatult. Tangudest või kruupidest keedetakse sõmer või tihe puder, mis maitsestatakse võiga. Sõmerale tatrapudrule võib lisada, peale või, keedetud hakitud mune. Makaronitoodetest lisandid esinevad ainult keedetud makaronide, lamedate või niitnuudlite kujul, mis on maitsestatud võiga.

Kastanid, lisandina, hautatakse pruunis kastmes koos selleriga või antakse lauale püree kujul, mis maitsestatakse piimaga ja võiga.

Kaunviljad (aedoad e. fassoll, herned, läätsed), lisandina, keedetakse ja maitsestatakse võiga, võiga ja sibulatega, tomatitega või tomatipüreega ja sibulatega (aedoad e. fassoll). Peale selle võib aedubasid e. fassolli, herneid ja läätsi lauale anda püreena.

Kogumikusse paigutatud kuumade liha- ja kalaroogade lisandid esinevad peamiselt kolme variandi alusel, arvestusega, et valmistoote väljaandvus on 1 kg. Lisandi norm kõikidele roogadele on ühesuurune, arvestusega 150 g roa kohta. Rasvas küpsetatud (frit.) kartulite (ribad, rattad, pallid (suflee) ja laastud) portsjonikoguseks on arvestatud 100 g roa kohta.

Lisandeid võib jaotada, olenevalt roast, mille juurde neid antakse, samaliigilisteks — lihtsateks ja mitmeliigilisteks — liitlisanditeks. Lihtsad lisandid koosnevad ainult ükskõik missugusest ühtliiki ainest, näiteks: kartulid, hautatud kapsad, keedetud makaronid, aedoad e. fassoll jt.

Allpool on toodud mõned mitmeliigiliste lisandite koostised, kusjuures need koostised on näidisena ja neid võib muuta olenevalt tooraine olemasolust, silmas pidades üldist väljaandvuse normi — 150 g portsjonile.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
556. Keedetud köögiviljad, tangud või kruubid, kaunviljad ja makaronitooted, võiga.									
Kartulid, keedetud	1310	1320	1330	980	990	1000	950	960	970
Kartulid, värsked	1190	1200	1210	1010	1020	1030	950	960	970
Maapirnid	1415	1430	1440	990	1000	1010	950	960	970
Kapsad:									
valged peakapsad	1290	1300	1320	1030	1040	1050	950	960	970
lillkapsad	1900	1920	1940	950	950	970	950	960	970
rooskapsad	1460	1480	1490	950	960	970	950	960	970
Keedetud aedoad e. fassoll	450	460	465	450	460	465	950	960	970
Aedoakaunad	1200	1210	1220	1080	1090	1100	950	960	970
Lestherned	1200	1210	1220	1080	1090	1100	950	960	970
Kabatšokk	1580	1600	1620	1060	1070	1080	950	960	970
Nuikapsad	1630	1650	1670	1060	1070	1080	950	960	970
Sparglid	1480	1500	—	1080	1090	—	950	960	—
Läätsed	—	460	465	—	460	465	—	960	970
Riis	340	342	345	340	342	345	950	960	970
Tatrapuder	455	460	465	455	460	465	950	960	970
Hirsipuder	380	385	390	380	385	390	950	960	970
Makaronid, keedetud	380	385	390	380	385	390	950	960	970
Lamedad nuudlid, keedetud	380	385	390	380	385	390	950	960	970
Niitnuudlid, keedetud	380	385	390	380	385	390	950	960	970
Või	60	45	35	60	45	35	60	45	35
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
557. Riis.									
Riis, keedetud väheses vedelikus	365[1]	365[2]	365[3]	365	365	365			
Või	60	45	35	60	45	35			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

Riis keedetakse väheses leemes või vees. Vett või leent võetakse 1 kg riisi kohta, olenevalt lisatavast või kogusest, 1,9—2,1 l.

558. Väheses vedelikus keedetud või aurutatud köögiviljad, võiga.									
Porgandid	1400	1420	1440	1110	1130	1150	920	940	950
Naerid	1480	1500	1530	1110	1130	1150	920	940	950
Kaalikad	1420	1450	1480	1110	1130	1150	920	940	950

[1] 700 g vett või leent.
[2] 730 g vett või leent.
[3] 770 g vett või leent.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rohelised herned, konservitud	1420	1450	1460	920	940	950	920	940	950
Herned, kuivatatud	400	410	415	400	410	415	920	940	950
Või	60	45	35	60	45	35	60	45	35
Suhkur	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Nisujahu	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**

559. Köögiviljad piimakastmes.

Porgandid	1130	1150	1160	905	920	930	750	760	770
Naerid	1210	1230	1240	905	920	930	750	760	770
Kaalikad	1160	1180	1190	905	920	930	750	760	770
Kõrvits	1290	1320	1330	905	920	930	750	760	770
Rohelised herned, konservitud	1070	1080	1110	750	760	770	750	760	770
Herned, kuivatatud	325	330	335	325	330	335	750	760	770
Või	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Nisujahu	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Piim	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Suhkur	15	10	5	15	10	5	15	10	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**

560. Segaköögiviljad piimakastmes.

Porgandid	225	225	225	180	180	180	150	150	150
Naerid	160	240	240	121	180	180	100	150	150
Kartulid	205	275	275	155	205	205	150	200	200
Rohelised herned, kuivatatud	65	44	44	65	44	44	150	100	100
Või	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Nisujahu	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Piim	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**

561. Spinatipüree.

Spinatid	1940	2000	2040	1430	1480	1510	715	740	755
Või	60	45	35	60	45	35	60	45	35
Nisujahu	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Piim	300	300	300	300	300	300	300	300	300
Suhkur	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Muskaatpähkel	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
562. Kartuli- või kastanipüree.									
Kartulid	1110	1130	1140	830	845	855	800	820	830
Kastanid	1070	1100	1100	800	820	820	800	820	820
Või	60	45	35	60	45	35	60	45	35
Piim	150	150		150	150		150	150	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**
563. Kartulid piimas.									
Kartulid	1175	1185	1200	880	890	900			
Piim	300	300	300	300	300	300			
Või	40	30	20	40	30	20			
Nisujahu	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**
564. Aedoad e. fassoll ja sibulad tomatikastmes.									
Aedoad e. fassoll	400	—	—	840	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	100	—	—	62	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
565. Hautatud kapsad.									
Kapsad:									
värsked	1250	1300	1400	1000	1040	1125			
või hapendatud	1200	1280	1325	840	900	1060			
Rasv	60	45	35	60	45	35			
Porgandid	35	35	35	28	28	28			
Sibulad	100	75	50	84	63	42			
Petersellid	20	15	10	15	10	7			
Tomatipüree	100	70	50	100	70	50			
Äädikas, 3%-line [1]	30	30	30	30	30	30			
Nisujahu	30	30	30	30	30	30			
Suhkur	30	30	30	30	30	30			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**

[1] Hapukapsaste tarvitamisel langeb äädikas roa koostisnormidest välja.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
566. Hautatud peedid.									
Peedid	1180	1210	1235	910	930	950			
Äädikas, 3%-line	30	30	30	30	30	30			
Või	60	45	35	60	45	35			
Nisujahu	12	12	12	12	12	12			
Suhkur	15	10	10	15	10	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
567. Praetud kartulilõigud (koorega keedetud kartulid).									
Kartulid	1650	1650	1650	1237	1237	1237			
Rasv	120	100	70	120	100	70			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
568. Praetud kartulid, kuupidena, lõikudena, pähklitena.									
Kartulid	1950	—	—	1462	—	—		—	—
Rasv	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
569. Rasvas küpsetatud kartulid (frit.).									
Kartulid:									
kangid	2700	—	—	2015	—	—		—	—
ribad (õlg)	3460	—	—	2600	—	—		—	—
pallid, paisunud (suflee)	3460	—	—	2600	—	—		—	—
rattad	3460	—	—	2600	—	—		—	—
lõigud	2700	—	—	2015	—	—		—	—
laastud	3460	—	—	2600	—	—		—	—
Rasv	150	—	—	150	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
570. Kartulikroketid.									
Kartulid	1280	—	—	960	—	—	—	—	
Või	40	—	—	40	—	—	—	—	
Nisujahu	60	—	—	60	—	—	—	—	
Munad	2 tk.	—	—	80	—	—	—	—	
Kuivikud	60	—	—	60	—	—	—	—	
Rasv, küpsetamiseks	150	—	—	150	—	—	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
572. Praetud tomatid.									
Tomatid, värsked	1900	1950	1970	1615	1650	1670			
Rasv	80	60	50	80	60	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
573. Praetud kabatšokk, baklažaanid.									
Kabatšokk	2125	2160	2190	1700	1730	1750			
Baklažaanid	1450	1470	1500	1380	1400	1420			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Rasv	80	60	50	80	60	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
574. Värsked seened hapukoorekastmes.									
Valged seened või šampinjonid	1280	1280	1280	960	960	960			
või mürklid	1440	1440	1440	1200	1200	1200	600	600	600
Või	40	40	40	40	40	40			
Hapukoor	270	160	110	270	160	110			
Nisujahu	30	30	30	30	30	30	400	400	400
Puljong või vesi	160	265	320	160	265	320			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

$^1/_3$ nisujahust, või ja munarebud lisatakse krokettide valmistamisel kartulimassile. Ülejäänud $^2/_3$ jahu, munavalged ja kuivikud tarvitatakse krokettide paneerimiseks.

571. Rasvas küpsetatud sibulad (frit.).

Sibulad	3500	—	—	2940	—	—	—	—	
Nisujahu	60	—	—	60	—	—	—	—	
Rasv, küpsetamiseks	150	—	—	150	—	—	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

LIITLISANDID.

Liitlisandid koostatakse kahest, kolmest, neljast ja rohkemaist erinevaist toiduaineist. Kartuleid tarvitatakse kõigi liitlisandite koostistes keedetult, praetult, rasvas küpsetatult ja pudruna.

Keedetud kartulid antakse lauale võiga maitsestatult, hapukoorekastmes, piimas keedetult ja pudruna. Praetud kartulite laualeandmisel võib kasutada järgmisi valmistusviise: rasvas küpsetamine (frit.), praadimine viiludena, pähklitena, lõikudena ja krokettidena. Rasvas küpsetatud (frit.) kartuleid (ribad, kangid, rattad ja laastud) soovitatakse lauale anda ainult üht- või kahtliiki toiduainetest koostatud lisandina. Kahtliiki toiduainetest lisandis kasutatakse rasvas küpsetatud (frit.) kartuleid peamiselt koos roheliste hernestega, lesthernestega, aedoakauntega, lill- või rooskapsastega või sparglitega. Säärane lisand antakse täidetult või kiievipäraselt valmistatud kanakotlettide, kanašnitsli, naturaalsete lambakotlettide ja tomatitega praetud lambaliha juurde.

Porgandid, herned, lestherned, aedoakaunad, sparglid antakse lauale võiga ülevalatult või piimakastmes. Allpool toodud liitlisandite koostisi võib kohaldada olenevalt tooraine olemasolust ja tarbijate nõudmisest tingimusel, et üldine lisandi väljaandvuse norm (150 g ühe portsjoni kohta) jääb püsima. Alljärgnevates liitlisandite koostisnormides on näidatud üksiklisandite kaalud valmis kujul; normid ja koostisnormid nende valmistamiseks arvutatakse vastavate koostisnormide järgi, mis on toodud eespool iga lisandiks tarvitatava toiduaine kohta.

575. Lisand.

Keedetud või praetud kartulid, kartulipuder	100
Hautatud kapsad või peedid	50
Väljaandvus	**150**

576. Lisand.

Praetud kartulid või kartulipuder	100
Rooskapsad või aedoakaunad, herned	50
Väljaandvus	**150**

577. Lisand.

Praetud kartulid	100
Naerid, kaalikad või porgandid	50
Väljaandvus	**150**

578. Lisand.

Keedetud või praetud kartulid	100
Marineeritud punased peakapsad	50
Väljaandvus	**150**

579. Lisand.

Porgandid	75
Aedoad e. fassoll	75
Väljaandvus	**150**

580. Lisand.

Keedetud või praetud kartulid või kartulipuder	70
Porgandid	40
Hautatud kapsad	40
Väljaandvus	**150**

581. Lisand.

Praetud kartulid	70
Porgandid	40
Herned, aedoad e. fassoll, rooskapsad, lillkapsad või nuikapsad	40
Väljaandvus	**150**

582. Lisand.

Praetud kartulid	70
Porgandid	40
Makaronid või riis	40
Väljaandvus	**150**

583. Lisand.

Praetud kartulid	70
Tomatid	40
Riis, makaronid, spinatid, kabatšokk, herned või aedoad e. fassoll	40
Väljaandvus	**150**

584. Lisand.

Praetud kartulid	50
Herned või aedoakaunad	50
Porgandid, naerid või nuikapsad	50
Väljaandvus	**150**

585. Lisand.

Praetud kartulid	50
Porgandid, naerid või nuikapsad	50
Lillkapsad, rooskapsad või sparglid	50
Väljaandvus	**150**

586. Lisand.

Praetud kartulid	50
Tomatid	50
Valged seened või šampinjonid	50
Väljaandvus	**150**

587. Lisand.

Praetud kartulid või kartulipuder	60
Porgandid	30
Hautatud kapsad	40
Herned, aedoakaunad	20
Väljaandvus	**150**

588. Lisand.

Praetud kartulid	60
Porgandid	30
Herned	30
Sparglid, kabatšokk, nuikapsad või spinatid	30
Väljaandvus	**150**

589. Lisand.

Praetud kartulid	60
Porgandid	30
Herned või aedoakaunad	30
Valged seened või šampinjonid	30
Väljaandvus	**150**

590. Lisand.

Praetud kartulid	60
Tomatid	30
Aedoakaunad või herned	30
Makaronid või riis	30
Väljaandvus	**150**

591. Lisand.

Praetud kartulid	60
Tomatid	30
Lestherned, aedoakaunad	30
Lillkapsad, rooskapsad või sparglid	30
Väljaandvus	**150**

592. Lisand.

Praetud kartulid	50
Porgandid	30
Lillkapsad või sparglid	40
Herned või aedoakaunad	30
Väljaandvus	**150**

593. Lisand.

Praetud kartulid	60
Tomatid	30
Herned või aedoakaunad	30
Valged seened või šampinjonid	30
Väljaandvus	**150**

LISANDID KÜLMADELE ROOGADELE.

Salatitele (lihtsad ja vinegretid), mis antakse lauale külmade roogade lisandina, tükeldatakse kartulid, porgandid, peedid, kurgid õhukesteks ratasteks või lõikudeks; kapsad, salat, sibulköögiviljad — ribadeks. Sel juhul, kui köögiviljade iga liik antakse lauale eraldi, tükeldatakse nad väikesteks kuupideks, peenteks ribadeks e. õlgedeks, kuid ka lõikudeks või antakse neile mõni erisugune kuju.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
594. Köögiviljasalat (vinegrett).									
Kartulid	—	—	260	—	—	197	—	—	
Hapukapsad	—	—	200	—	—	140	—	—	
Peedid	—	—	185	—	—	135	—	—	
Porgandid	—	—	160	—	—	125	—	—	
Sibulalaugud	—	—	80	—	—	60	—	—	
Roheline salat	—	—	80	—	—	55	—	—	
Kurgid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Söögiõli	—	—	40	—	—	40	—	—	
Äädikas, 3%-line	—	—	80	—	—	80	—	—	
Suhkur	—	—	15	—	—	15	—	—	
Sinep	—	—	5	—	—	5	—	—	
Peenpipar	—	—	0,1	—	—	0,1	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
595. Värskekapsasalat.									
Kapsad, värsked	—	—	1100	—	—	880	—	—	
Sibulalaugud	—	—	100	—	—	80	—	—	
Söögiõli	—	—	40	—	—	40	—	—	
Suhkur	—	—	25	—	—	25	—	—	
Äädikas, 3%-line	—	—	100	—	—	100	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000

Kapsad lõigatakse või riivitakse peeneks, pannäkse keedunõusse, lisatakse sool, äädikas ja kuumutatakse neid vahetpidamata segades. Kapsaid ei tohi ülekuumutada, sel juhul nad muutuvad liig pehmeks. Koguselt vähenenud kapsad tõstetakse tulelt ja jahutatakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
596. Kartulisalat.									
Kartulid	—	—	1100	—	—	825	—	—	
Sibulalaugud	—	—	120	—	—	95	—	—	
Söögiõli	—	—	40	—	—	40	—	—	
Äädikas, 3%-line	—	—	60	—	—	60	—	—	
Sinep	—	—	10	—	—	10	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
597. Kapsad söögiõliga (provansaal).									
Hapukapsad, terved pead	—	—	1000	—	—	700	—	—	
Jõhvikad või pohlad[1]	—	—	100	—	—	90	—	—	
Õunad, marineeritud[1]	—	—	80	—	—	70	—	—	
Kirsid, marineeritud[1]	—	—	80	—	—	80	—	—	
Sibulalaugud	—	—	80	—	—	64	—	—	
Suhkur	—	—	50	—	—	50	—	—	
Söögiõli	—	—	40	—	—	40	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
598. Köögiviljad majoneeskastmega.									
Kartulid	—	—	460	—	—	300	—	—	
Porgandid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Kurgid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Roheline herned	—	—	150	—	—	100	—	—	
Roheline salat	—	—	70	—	—	50	—	—	
Naerid	—	—	100	—	—	80	—	—	
Kaste nr. 661 või nr. 663	—	—	100	—	—	100	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
599. Punase peakapsa salat.									
Punased peakapsad	—	—	1500	—	—	795	—	—	
Sool	—	—	20	—	—	20	—	—	
Äädikas, 3%-line	—	—	200	—	—	200	—	—	
Söögiõli	—	—	40	—	—	40	—	—	
Suhkur	—	—	50	—	—	50	—	—	
Nelk ja kaneel	—	—	0,5	—	—	0,5	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000

[1] Marineeritud puuviljad ja marjad lisatakse kapsastele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
600. Lisand liha- ja kalaroogadele.									
1-ne variant.									
Porgandid	—	—	200	—	—	160	—	—	
Kartulid	—	—	240	—	—	146	—	—	
Kurgid	—	—	200	—	—	160	—	—	
Tomatid	—	—	160	—	—	135	—	—	
Rohelised herned	—	—	200	—	—	130	—	—	
Roheline salat	—	—	120	—	—	85	—	—	
Tarretis	—	—	150	—	—	150	—	—	
Salatikaste nr. 675	—	—	—	—	—	120	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
601. Lisand liha- ja kalaroogadele.									
2-ne variant.									
Kurgid	—	—	500	—	—	400	—	—	
Tomatid	—	—	500	—	—	425	—	—	
Roheline salat	—	—	275	—	—	200	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
602. Lisand liha- ja kalaroogadele.									
3-as variant.									
Punase peakapsa salat	—	—	250	—	—	250	—	—	
Kurgid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Tomatid	—	—	250	—	—	215	—	—	
Roheline salat	—	—	140	—	—	100	—	—	
Tarretis	—	—	200	—	—	200	—	—	
Sellerid	—	—	100	—	—	68	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
603. Lisand liha- ja kalaroogadele.									
4-jas variant.									
Porgandid	—	—	175	—	—	140	—	—	
Peedid	—	—	161	—	—	140	—	—	
Kurgid	—	—	175	—	—	140	—	—	
Tomatid	—	—	119	—	—	100	—	—	

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rohelised herned	—	—	200	—	—	130	—	—	
Kartulid	—	—	215	—	—	160	—	—	
Roheline salat	—	—	97	—	—	70	—	—	
Kaste nr. 661	—	—	120	—	—	120	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**1000**

604. Lisand liha- ja kalaroogadele.

5-es variant.

Kurgid	—	—	300	—	—	240	—	—	
Tomatid	—	—	280	—	—	240	—	—	
Punase peakapsa salat	—	—	250	—	—	250	—	—	
Roheline salat	—	—	200	—	—	145	—	—	
Porgandid	—	—	200	—	—	160	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**1000**

605. Lisand liha- ja kalaroogadele.

6-es variant.

Lillkapsad	—	—	400	—	—	200	—	—	
Sparglid	—	—	275	—	—	200	—	—	
Tomatid, värsked	—	—	235	—	—	200	—	—	
Rohelised aedoakaunad	—	—	125	—	—	100	—	—	
Lestherned	—	—	125	—	—	100	—	—	
Sellerid	—	—	135	—	—	100	—	—	
Roheline salat	—	—	140	—	—	100	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**1000**

606. Lisand kodu- ja metslinnuroogadele.

Kornišonid või marineeritud köögiviljad (pikuli)	—	—	415	—	—	250	—	—	
Kapsad, söögiõliga nr. 597	—	—	250	—	—	250	—	—	
Õunad või pirnid, marineeritud	—	—	385	—	—	250	—	—	
Roheline salat	—	—	140	—	—	100	—	—	
Tarretis	—	—	150	—	—	150	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**1000**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
607. Lisand kodu- ja metslinnuroogadele.									
Õunad, marineeritud, magushapud	—	—	400	—	—	240	—	—	
Ploomid, marineeritud	—	—	400	—	—	260	—	—	
Viinamarjad, marineeritud	—	—	400	—	—	260	—	—	
Tomatid, marineeritud	—	—	300	—	—	180	—	—	
Roheline salat	—	—	100	—	—	72	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
608. Lisand täidetud kodulindudele.									
Kornišonid või marineeritud köögiviljad (pikuli)	400	—	—	240	—	—		—	—
Tomatid	400	—	—	320	—	—		—	—
Rohelised aedoakaunad või rohelised herned, konservitud	400	—	—	260	—	—		—	—
Tarretis	150	—	—	150	—	—		—	—
Roheline salat	70	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
609. Lisand heeringale ja keedetud kaladele. 1-ne variant									
Kartulid	—	—	270	—	—	200	—	—	
Peedid	—	—	260	—	—	200	—	—	
Kurgid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Sibulköögiviljad:									
sibulad	—	—	112	—	—	100	—	—	
laugud	—	—	125	—	—	100	—	—	
Redised	—	—	200	—	—	100	—	—	
Roheline salat	—	—	140	—	—	100	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
610. Lisand heeringale ja keedetud kaladele. 2-ne variant									
Kartulid	—	—	270	—	—	200	—	—	
Porgandid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Kurgid	—	—	250	—	—	200	—	—	
Sibulalaugud	—	—	250	—	—	200	—	—	
Punased peakapsad	—	—	200	—	—	200	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000

XI. KASTMED.

KUUMAD KASTMED.

Lõik «Kuumad kastmed» on kasutamise hõlbustamiseks jaotatud kaheksasse rühma; 1 — pruunid lihakastmed, 2 — valged lihakastmed, 3 — kalakastmed, 4 — hapukoorekastmed, 5 — piimakastmed, 6 — muna-võikastmed, 7 — erinevalt maitsestatud võisegud, 8 — seenekastmed.

Pruunid lihakastmed.

Pruunide lihakastmete peakoostisosadeks on: pruun leem, pruun rasva- ja jahumass, tomatipüree, juur- ja sibulköögiviljad ning vürtsid.

Kastmete maitse mitmekesistamiseks lisatakse neile: sibul- ja juurköögivilju, seeni, sinepit, äädikat, estragoni, viinamarjaveini, muskaatpähklit, kardamomi, nelki, kaneeli ja teisi maitselisandeid.

P r u u n l i h a l e e m. See lihaleem saadakse praetud kontide (veise, sea, lamba, vasika) ja sibul- ning juurköögiviljade keetmisel. Kontide norm 1 l lihaleeme valmistamiseks võib kõikuda 200 g kuni 1 kg piirides. Keskmiseks normiks tuleb lugeda 500 g konte 1 l lihaleeme kohta.

H e l e l i h a l e e m. Kontide norm sama kui pruunil lihaleemel.

P r u u n r a s v a- j a j a h u m a s s. Nimetatud massi valmistamisel jahu kuumutatakse, röstitakse rasvaga või rasvata (kuiv, pruun jahumass). Soola, pipra ja loorberilehtede norm ei ole koostisnormides näidatud. Nende lisamisel tuleb aluseks võtta järgmised normid, arvestatud 1 l kastme kohta: soola 10 g, peenpipart 0,5 g, loorberilehti 0,2 g. Piimakastmele lisatakse soola 8 g; magusatele munakastmetele soola ei lisata.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
611. Pruun kaste.									
Pruun lihaleem	—	—	1000	—	—	1000	—	—	
Nisujahu	—	—	50	—	—	50	—	—	
Rasv	—	—	50	—	—	50	—	—	
Tomatipüree	—	—	100	—	—	100	—	—	
Sibulad	—	—	40	—	—	34	—	—	

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Porgandid	—	—	40	—	—	32		—	—
Petersellid	—	—	25	—	—	19		—	—
Küüslaugud	—	—	3	—	—	2		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000
612. Pruun madeirakaste.									
Pruun lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Küüslaugud [1]	3	—	—	2	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Madeira	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
613. Tomati-, sibula- ja kornišonikaste.									
Pruun lihaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Rasv	40	—	—	40	—	—		—	—
Tomatipüree	200	—	—	200	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Sibulad	250	—	—	210	—	—		—	—
Või	40	—	—	40	—	—		—	—
Äädikas, 9%-line	75	—	—	75	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	50	—	—	50	—	—		—	—
Kornišonid	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
614. Sibulakaste.									
Pruun lihaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Sibulad	400	—	—	340	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—

[1] Küüslaukude lisamine pole kohustuslik.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Äädikas, 9%-line	75	—	—	75	—	—		—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
615. Estragonikaste.									
Pruun lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Estragonid	400	—	—	140	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Kuiv vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
616. Punase veini kaste									
Pruun lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Sibulad	120	—	—	100	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Terapipar	3	—	—	3	—	—		—	—
Punane kuiv vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	20	—	—	20	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
617. Sibula- ja sinepikaste.									
Pruun lihaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Tomatipüree	200	—	—	200	—	—		—	—
Sibulad	250	—	—	210	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Või	25	—	—	25	—	—		—	—
Sinep	20	—	—	20	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	50	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
618. Magushapu kaste.									
Pruun lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Küüslaugud	3	—	—	2	—	—		—	—
Mustad ploomid	100	—	—	100	—	—		—	—
Rosinad, seemneteta	50	—	—	50	—	—		—	—
Mustsõstrakeedis	50	—	—	50	—	—		—	—
Äädikas, 9%-line	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
619. Sõstrakaste.									
Pruun lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Singikondid	200	—	—	200	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Mustsõstrakeedis	100	—	—	100	—	—		—	—
Punane vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
620. Tomatikaste.									
Hele lihaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Rasv	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Tomatipüree	250	—	—	250	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
621. Tomati- ja seenekaste.									
Hele lihaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Rasv	40	—	—	40	—	—		—	—
Sibulad	200	—	—	170	—	—		—	—
Tomatipüree	250	—	—	250	—	—		—	—
Valged seened	150	—	—	123	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Küüslaugud	5	—	—	3,9	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Valged lihakastmed.

Valged lihakastmed valmistatakse heledast lihaleemest ja heledast või-jahumassist. Valgete lihakastmete valmistamiseks kasutatakse lihaleent, mis saadakse liha, lihatoodete, lindude ja subproduktide keetmisel, millede juurde need kastmed on määratud. Kastmetele valmistatakse hele või-jahumass võiga või sulatatud võiga või ka margariiniga, teised rasvad ei ole valgete kastmete valmistamiseks kõlblikud.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
622. Valge lihakaste.									
Hele lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	65	—	—	55	—	—		—	—
Petersellid	65	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Sidrunihape	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
623. Valge munakaste.									
Lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	65	—	—	55	—	—		—	—
Petersellid	65	—	—	50	—	—		—	—
Munarebud	3 tk.	—	—	45	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Muskaatpähkel	1	—	—	1	—	—		—	—
Sidrunihape	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
624. Teravamaitseline munakaste.									
Hele lihaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	55	—	—	55	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	50	—	—	40	—	—		—	—
Petersellid	20	—	—	15	—	—		—	—
Estragonid	25	—	—	10	—	—		—	—
Terapipar	1	—	—	1	—	—		—	—
Äädikas, 9%-line	100	—	—	100	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Kalakastmed.

Kuumad kalakastmed valmistatakse kalaleemest ja heledast või-jahumassist. Kastmetele kasutatav kalaleem keedetakse toidukõlblikest kalade jäätmeist, samuti saadakse leent kalade keetmisel ja väheses vedelikus või aurus keetmisel. Kui leent keedetakse toidukõlblikest kalade jäätmeist, lisatakse 1 l leeme kohta keetmisel 50 g sibulaid ja 25 g peterselle. Toidukõlblike kalajäätmete norm 1 l kalaleeme valmistamiseks võib kõikuda 200 g kuni 500 g piirides. Koostisnormides näidatud või norm kasutatakse järgmiselt: 50 g või-jahumassi valmistamiseks, 50 g kastme maitsvuse tõstmiseks; või normi võib suurendada kuni 150 grammini.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
625. Valge kalakaste.									
Kalaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
626. Valge kaste kalale ja kartulitele, üleküpsetamisel.									
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Kalaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
627. Valge veini kaste.									
Kalaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Petersellid	100	—	—	75	—	—		—	—
Sibulad	65	—	—	55	—	—		—	—
Munarebud	3 tk.	—	—	45	—	—		—	—
Valge vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Sidrunihape	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
628. Vähikaste.									
Kalaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või:									
koorevõi	100	—	—	100	—	—		—	—
vähivõi	50	—	—	50	—	—		—	—
Petersellid	100	—	—	100	—	—		—	—
Sibulad	65	—	—	55	—	—		—	—
Valge vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Sidrunihape	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
629. Soola- e. hapukurgileemekaste.									
Kalaleem	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Soola- e. hapukurgileem	150	—	—	150	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
630. Tomati- ja valge veini kaste.									
Kalaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Tomatipüree	320	—	—	320	—	—		—	—
Valge vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Sidrunihape	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
631. Tomati-, valge veini ja muu köögivilja kaste.									
Kalaleem	900	—	—	900	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Või	150	—	—	150	—	—		—	—
Porgandid	220	—	—	184	—	—		—	—
Sibulad	120	—	—	100	—	—		—	—
Petersellid	60	—	—	45	—	—		—	—
Tomatipüree	170	—	—	170	—	—		—	—
Valge vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Sidrunihape	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
632. Pruun kaste seentega (kalade üleküpsetamisel).									
Leem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Või	120	—	—	120	—	—		—	—
Tomatipüree	160	—	—	160	—	—		—	—
Sibulad	480	—	—	405	—	—		—	—
Valged seened või šampinjonid	260	—	—	196	—	—		—	—
Valge vein	80	—	—	80	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
633. Tomati- ja estragonikaste.									
Kalaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Porgandid	100	—	—	80	—	—		—	—
Sibulad	200	—	—	168	—	—		—	—
Petersellid	100	—	—	75	—	—		—	—
Estragonid	80	—	—	28	—	—		—	—
Tomatipüree	150	—	—	150	—	—		—	—
Valge vein	80	—	—	80	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
634. Madruse-kaste									
Kalaleem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	40	—	—	40	—	—		—	—
Või	100	—	—	100	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Sibulad	40	—	—	34	—	—		—	—
Petersellid	25	—	—	19	—	—		—	—
Tomatipüree	320	—	—	320	—	—		—	—
Anšoovised [1]	100	—	—	100	—	—		—	—
Valge vein	100	—	—	100	—	—		—	—
Šampinjonid	130	—	—	100	—	—		—	—
Salatisibulad (šalott)	120	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

[1] Anšoovis — räimetaoline väike konservikala Mustas meres ja Vahemeres. (Tõlk.)

HAPUKOOREKASTMED.

Hapukoorekastmed on naturaalsed — valmistatud ainult hapukoorest, või valgel kastmel. Valget kastet, mis kasutatakse hapukoorekastmele, valmistatakse liha-, kala- või köögiviljaleemest. Hapukoorekastmeid, mis on valmistatud lihaleemega või köögiviljaleemega, kasutatakse liha-, kala- ja köögiviljaroogadele, aga hapukoorekastmeid, mis on valmistatud kalaleemega — ainult kalaroogadele. Naturaalset hapukoorekastet valmistatakse hapukoorest (1 kg), nisujahust (50 g) ja leemest või veest (150) [1]. Jahu kuumutatakse kuivalt, rasvata, jahutatakse, lisatakse segades leem ja keedetakse tihedaks massiks, segatakse kuuma hapukoorega, maitseks lisatakse soola, pipart ja lastakse keema tõusta.

Valgel kastmel hapukoorekastmetele valmistatakse alguses valge kaste, siis lisatakse hapukoor, sool, pipar ja lastakse läbi keeda. Siia rühma kuuluvatele kastmetele on hapukoore norm 1 kg kastme kohta 250 g. See norm võib kõikuda 150 g kuni 500 g piirides, arvestusega 1 kg kastmele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
635. Hapukoorekaste.									
Hele leem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Hapukoor	250	—	—	250	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
636. Hapukoore-sibulakaste.									
Hele leem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	70	—	—	70	—	—		—	—
Hapukoor	250	—	—	250	—	—		—	—
Sibulad	250	—	—	210	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	40	—	—	40	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

[1] Toiduainete normid on näidatud 1 kg kastme valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
637. Hapukoore-tomatikaste.									
Hele leem	900	—	—	900	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Hapukoor	250	—	—	250	—	—		—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
638. Hapukoore-mäerõikakaste.									
Hele leem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Mäerõikad	320	—	—	200	—	—		—	—
Äädikas, 6%-line	100	—	—	100	—	—		—	—
Hapukoor	250	—	—	250	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

PIIMAKASTMED.

Piimakastmeid valmistatakse kolme erineva tihedusega: 1) tihedad — täidistele, b) keskmise tihedusega — köögivilja-, kala- ja liharoogadele ülevalamiseks, üleküpsetamisel ja d) vedelad — köögivilja- ja tangu- või kruubiroogadele.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
639. Piimakaste, tihe (täidiseks).									
Piim	900	—	—	900	—	—		—	—
Nisujahu	120	—	—	120	—	—		—	—
Või	120	—	—	120	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
640. Piimakaste, keskmise tihedusega.									
Piim	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	90	—	—	90	—	—		—	—
Või	90	—	—	90	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
641. Piimakaste, vedel.									
Piim	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Suhkur	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
642. Piima- ja sibulakaste.									
Piim	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	70	—	—	70	—	—		—	—
Sibulad	300	—	—	250	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
643. Magus piimakaste.									
Piim	900	—	—	900	—	—		—	—
Nisujahu	45	—	—	45	—	—		—	—
Või	45	—	—	45	—	—		—	—
Suhkur	120	—	—	120	—	—		—	—
Sool	5	—	—	5	—	—		—	—
Vanilliin	1/20	—	—	1/20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
644. Muna-võikaste e. hollandi kaste sidrunimahlaga.									
Või	800	—	—	800	—	—		—	—
Munarebud	12 tk.	—	—	180	—	—		—	—
Sidrunid[1] (tk.)	2	—	—	—	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
645. Muna-võikaste e. hollandi kaste äädikaga ja pipraga.									
Või	800	—	—	800	—	—		—	—
Munarebud	12 tk.	—	—	180	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	160	—	—	160	—	—		—	—
Vesi	150	—	—	150	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
646. Muna-võikaste e. hollandi kaste valgel kastmel.									
Hele leem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Või	200	—	—	200	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

[1] Sidrunid võib asendada sidrunihappega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
647. Muna-võikaste e. hollandi kaste rõõsa koorega.									
Võ	720	—	—	720	—	—		—	—
Munarebud	11 tk.	—	—	165	—	—		—	—
Sidrunid	2 tk.	—	—	65	—	—		—	—
Rõõsk koor, rasvarikas (25—30%)	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
648. Magus munakaste.									
Munad	5 tk.	—	—	215	—	—		—	—
Munarebud	5 tk.	—	—	75	—	—		—	—
Suhkur	300	—	—	300	—	—		—	—
Valge vein	500	—	—	500	—	—		—	—
Sidrunid	2 tk.	—	—	65	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
649. Kapparikaste.									
Hele leem	800	—	—	800	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Võ	50	—	—	50	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Võ	200	—	—	200	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Kapparid	400	—	—	200	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
650. Sinepikaste.									
Leem	900	—	—	900	—	—		—	—
Nisujahu	60	—	—	60	—	—		—	—
Võ	200	—	—	200	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Sinep	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
651. Vähikaste.									
Või:									
koorevõi	650	—	—	650	—	—		—	—
vähivõi	150	—	—	150	—	—		—	—
Munarebud	12 tk.	—	—	180	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
652. Poola kaste (keedetud kaladele).									
Või	700	—	—	700	—	—		—	—
Munad	8 tk.	—	—	340	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed	20	—	—	20	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
653. Poola kaste, valgel kastmel.									
Kalaleem	500	—	—	500	—	—		—	—
Nisujahu	30	—	—	30	—	—		—	—
Või	200	—	—	200	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Munad	8 tk.	—	—	340	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
654. Kuivikukaste.									
Või	900	—	—	900	—	—		—	—
Saiakuivikud	200	—	—	200	—	—		—	—
Sidrunihape	2	—	—	2	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

655. Erinevalt maitsestatud võisegud (grammides, 1 kg valmistoote saamiseks).

Ainete nimetus	Vähivõi	Anšoovise-või	Roheline või
Või	1200	840	800
Vähikoored	500	—	—
Anšoovised	—	160	—
Rohelised petersellilehed	—	—	150
Sidrunihape	—	—	2
Soja-kabulkaste	—	—	50
Väljaandvus	**1000**	**1000**	**1000**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
SEENEKASTMED.									
656. Seenekaste.									
Seened, kuivatatud	30	—	—	30	—	—	—	—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—	—	—	—
Rasv	70	—	—	70	—	—	—	—	—
Sibulad	300	—	—	250	—	—	—	—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
657. Magushapu seenekaste.									
Seened, kuivatatud	30	—	—	30	—	—	—	—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—	—	—	—
Rasv	70	—	—	70	—	—	—	—	—
Tomatipüree	100	—	—	100	—	—	—	—	—
Sibulad	120	—	—	100	—	—	—	—	—
Rosinad	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Mustad ploomid	50	—	—	50	—	—	—	—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—	—	—	—
Äädikas, 3%-line	30	—	—	30	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
658. Köögiviljamarinaad tomatipüreega.									
Porgandid	450	—	—	360	—	—		—	—
Petersellid	80	—	—	60	—	—		—	—
Sellerid	40	—	—	27	—	—		—	—
Sibulad	200	—	—	168	—	—		—	—
Tomatipüree	200	—	—	200	—	—		—	—
Söögiõli	100	—	—	100	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	500	—	—	500	—	—		—	—
Suhkur	35	—	—	35	—	—		—	—
Pipar	1	—	—	1	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Loorberilehed	1	—	—	1	—	—		—	—
Nelk	1	—	—	1	—	—		—	—
Kaneel	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
659. Köögiviljamarinaad, tomatipüreeta.									
Porgandid	400	—	—	320	—	—		—	—
Sibulad	200	—	—	168	—	—		—	—
Porrulaugud	100	—	—	76	—	—		—	—
Petersellid	100	—	—	75	—	—		—	—
Söögiõli	100	—	—	100	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	500	—	—	500	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Pipar	1	—	—	1	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Loorberilehed	1	—	—	1	—	—		—	—
Kaneel ja nelk	2	—	—	2	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
660. Peedi- ja muu köögivilja marinaad.									
Porgandid	200	—	—	160	—	—		—	—
Petersellid	100	—	—	75	—	—		—	—
Peedid	400	—	—	308	—	—		—	—
Sibulad	150	—	—	124	—	—		—	—
Söögiõli	100	—	—	100	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	400	—	—	400	—	—		—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Pipar	1	—	—	1	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Loorberilehed	1	—	—	1	—	—		—	—
Kaneel ja nelk	2	—	—	2	—	—		—	—
Kartulijahu	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

661. Majoneeskaste (söögiõli-munakaste).

Söögiõli	750	—	—	750	—	—		—	—
Munarebud	6 tk.	—	—	90	—	—		—	—
Sinep	25	—	—	25	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	150	—	—	150	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

662. Majoneeskaste hapukoorega.

Söögiõli	500	—	—	500	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Sinep	20	—	—	20	—	—		—	—
Hapukoor	450	—	—	450	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

663. Majoneeskaste, valgel kastmel.

Söögiõli	500	—	—	500	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Sinep	20	—	—	20	—	—		—	—
Nisujahu, 30%-line[1]	50	—	—	50	—	—		—	—
Liha- või kalaleem	400	—	—	400	—	—		—	—
Äädikas, 6%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

[1] Nisujahu võib asendada riisi- või maisitärklisega (pooles koguses).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
664. Majoneeskaste tarretisega (roogadele ülevalamiseks).									
Söögiõli	300	—	—	300	—	—		—	—
Liha- või kalatarretis	700	—	—	700	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
665. Majoneeskaste kornišonidega.									
Söögiõli	550	—	—	550	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Sinep	20	—	—	20	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	120	—	—	120	—	—		—	—
Kornišonid	350	—	—	210	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Selle kastme valmistamiseks võib kasutada majoneeskastet hapukoorega (nr. 662) või majoneeskastet valgel kastmel (nr. 663).

666. Majoneeskaste marineeritud köögiviljadega (pikuli) ja kapparitega.									
Söögiõli	500	—	—	500	—	—		—	—
Munarebud	4 tk.	—	—	60	—	—		—	—
Sinep	20	—	—	20	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Köögiviljad, marineeritud (pikuli)	250	—	—	150	—	—		—	—
Kapparid	250	—	—	125	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed	50	—	—	37	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	100	—	—	100	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Selle kastme valmistamiseks võib kasutada majoneeskastet hapukoorega (nr. 662) või majoneeskastet valgel kastmel (nr. 663).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
667. Majoneeskaste roheliste köögiviljadega.									
Söögiõli	750	—	—	750	—	—		—	—
Munarebud	6 tk.	—	—	90	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	50	—	—	50	—	—		—	—
Spinatid, läbi sõela surutud	100	—	—	100	—	—		—	—
Estragonid	100	—	—	35	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed (peeneks hakitud)	30	—	—	22	—	—		—	—
Sinep	25	—	—	25	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
668. Salati- (vinegreti) kaste (subproduktidest roogadele).									
Söögiõli	500	—	—	500	—	—		—	—
Munad	5 tk.	—	—	200	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	100	—	—	100	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	50	—	—	50	—	—		—	—
Kornišonid	100	—	—	60	—	—		—	—
Kapparid	80	—	—	40	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed	50	—	—	37	—	—		—	—
Sibulalaugud	100	—	—	80	—	—		—	—
Estragonid	50	—	—	18	—	—		—	—
Suhkur	30	—	—	30	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
669. Mäerõikakaste äädikaga.									
Mäerõikad	500	—	—	320	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	700	—	—	700	—	—		—	—
Suhkur	20	—	—	20	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
670. Mäerõikakaste hapukoorega.									
Mäerõikad	500	—	—	320	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Hapukoor	650	—	—	650	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
671. Kaste puuviljasalatitele.									
Hapukoor	800	—	—	800	—	—		—	—
Marjamahl	100	—	—	100	—	—		—	—
Apelsinid (tk.)	1	—	—	1	—	—		—	—
Sidrunid (tk.)	1	—	—	1	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Liköör	40	—	—	40	—	—		—	—
Kaneel, peenendatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

100 g marjamahla saamiseks surutakse 200 g marju (vaarikad, aedmaasikad jt.) läbi sõela, saadud mahl segatakse hapukoorega. Sidrunitest ja apelsinidest pressitakse mahl, koor peenendatakse, saadud mahl ja koor segatakse hapukoorega; kaste hoitakse alal külmas; kastmega maitsestatakse ainult jahutatud toiduaineid.

672. Hapukoorekaste (köögiviljasalatitele).									
Hapukoor	800	—	—	800	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	150	—	—	150	—	—		—	—
Suhkur	80	—	—	80	—	—		—	—
Pipar	0,8	—	—	0,8	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
673. Majoneeskaste hapukoorega (liha- ja kalasalatitele).									
Majoneeskaste (valmiskujul)	500	—	—	500	—	—		—	—
Hapukoor	350	—	—	350	—	—		—	—
Soja-kabulkaste	80	—	—	80	—	—		—	—
Suhkur	60	—	—	60	—	—		—	—
Pipar	1	—	—	1	—	—		—	—
Sool	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
674. Kaste salatitele. Nr. 1.									
Söögiõli	500	—	—	500	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	500	—	—	500	—	—		—	—
Suhkur	30	—	—	30	—	—		—	—
Pipar	2	—	—	2	—	—		—	—
Sool	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
675. Kaste salatitele. Nr. 2.									
Söögiõli	250	—	—	250	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	700	—	—	700	—	—		—	—
Suhkur	30	—	—	30	—	—		—	—
Pipar	2	—	—	2	—	—		—	—
Sool	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Majoneeskaste, hapukoor ja muud sellesse kastmesse kuuluvad toiduained segatakse enne laualeandmist.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
676. Sinepikaste (salatitele).									
Majoneeskaste	300	—	—	300	—	—		—	—
Sinep	50	—	—	50	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	650	—	—	650	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Pipar	1	—	—	1	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
677. Sinepikaste (heeringale).									
Söögiõli	400	—	—	400	—	—		—	—
Sinep	100	—	—	100	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	450	—	—	450	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Pipar	2	—	—	2	—	—		—	—
Sool	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—
678. Lihatarretis.									
Liha- või linnukondid	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Želatiin	40	—	—	40	—	—		—	—
Porgandid	20	—	—	16	—	—		—	—
Petersellid	10	—	—	8	—	—		—	—
Sibulad	25	—	—	21	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	40	—	—	40	—	—		—	—
Munavalged	80	—	—	80	—	—		—	—
Loorberilehed	0,5	—	—	0,5	—	—		—	—
Pipar	0,3	—	—	0,3	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
679. Kalatarretis.									
Kalaluud	1000	—	—	1000	—	—		—	—
Teised toiduained on samad, mis lihatarretisel									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
680. Tarretis seakamarast.									
Seakamar	600	—	—	600	—	—		—	—
Porgandid	15	—	—	15	—	—		—	—
Petersellid	10	—	—	10	—	—		—	—
Sellerid	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulköögiviljad	20	—	—	20	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Loorberilehed	0,3	—	—	0,3	—	—		—	—
Pipar	0,3	—	—	0,3	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Kaneel ja nelk	0,5	—	—	0,5	—	—		—	—
Munavalged	80	—	—	80	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
681. Tarretis kalaluudest ja soomustest.									
Nahk, luud ja soomused	2000	—	—	2000	—	—		—	—
Petersellid	20	—	—	20	—	—		—	—
Sellerid	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulköögiviljad	30	—	—	30	—	—		—	—
Äädikas, 3%-line	50	—	—	50	—	—		—	—
Loorberilehed	0,3	—	—	0,3	—	—		—	—
Pipar	0,3	—	—	0,3	—	—		—	—
Sool	20	—	—	20	—	—		—	—
Kaneel ja nelk	0,5	—	—	0,5	—	—		—	—
Munavalged	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
682. Lauasinep.									
Sinepipulber	300	—	—	300	—	—		—	—
Vesi	425	—	—	425	—	—		—	—
Äädikas, 5%-line	160	—	—	160	—	—		—	—
Sool	15	—	—	15	—	—		—	—
Suhkur	100	—	—	100	—	—		—	—
Söögiõli	70	—	—	70	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

XII. MAGUSAD ROAD.

Magusaid roogasid valmistatakse marjadest ja puuviljadest, piimast, munadest, pähklitest, jahust ja tangaineist, suhkruga ja mitmesuguste maitse- ning aromaatsete lisanditega.

Kõige enam levinenud magusad road on kissellid, kompotid, tarretised, kreemid ja jäätised. Koostisnormides näidatud toiduainete asendamise kohta on juhised ja vahekorrad toodud lisas nr. 2.

KISSELLID.

Kissellid keedetakse värsketest ja kuivatatud puuviljadest ja marjadest, piimast, leivakaljast, puuvilja-marjajoogist, mahlast ja siirupist, kuid ka marjaekstraktidest ja mõnedest teistest toiduainetest. Kisselle valmistatakse peamiselt suhkruga, kuid neid võib keeta ka meega, siirupiga, glükoosiga ja sahariiniga (vt. lisa nr. 2).

Kissellide valmistamiseks tarvitatakse kartulitärklist e. kartulijahu; piimakissellid valmistatakse maisi- e. kukuruusitärklisega. Puuvilja-marjakissellidele maisitärklis ei ole kõlblik, kuna temaga valmistatud kissellid ei ole selged.

Kissellid jaotatakse konsistentsilt tihedateks, pooltihedateks ja vedelateks.

Kissellide konsistents oleneb neile lisatavast kartulijahu kogusest ja puuvilja-marjapüreest.

Valmistamisel võetakse kartulijahu 1 kg kisselli kohta järgmiselt: tihedale kissellile — 60—80 g, pooltihedale kissellile — 35—50 g, vedelale — 20—40 g.

Tihedad kissellid valatakse kohe peale valmistamist vormidesse või vaagnatele ja jahutatakse. Laualeandmisel võetakse kissell vormist välja taldrikule, valatakse üle siirupiga või antakse eraldi juurde külma piima või rõõska koort (100—150 g ühe portsjoni kohta). Pooltihedad kissellid valatakse kuumalt 180-, 200-, 250-grammilise mahuga klaasidesse või tassidesse (kruusidesse). Vedelaid kisselle tarvitatakse tangu- või kruubibitkiidele, pudingitele ja kohupiima-, tangu- või kruubi- ning makaronivormiroogadele kastmeks.

Alljärgnevalt on toodud koostisnormid 1 kg keskmise tihedusega kissellide valmistamiseks.

Erineva tihedusega kissellide valmistamiseks muudetakse ainult tärklise algnorme. Teiste ainete norme ei muudeta.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
683. Värskemarjakissell.									
Jõhvikad	160	120	100	156	117	98			
Pohlad	160	120	100	144	108	90			
Vaarikad	200	160	120	170	136	102			
Kirsid	200	160	120	186	145	111			
Mustikad	160	120	100	156	117	98			
Sõstrad:									
mustad	160	120	100	156	117	98			
punased	160	120	100	150	112	94			
Kizilid e. tuhkpuumarjad	200	160	120	170	136	102			
Karusmarjad	160	120	100	156	117	98			
Mustad ploomid	200	160	120	180	144	108			
Alõtšid	200	160	120	170	136	102			
Mirabellid	200	160	120	170	136	102			
Aedmaasikad	160	120	100	136	102	85			
Metsmaasikad	160	120	100	150	112	94			
Suhkur	160	120	100	160	120	100			
Kartulijahu (tärklis)	50	50	50	50	50	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
684. Õunakissell.									
Õunad, värsked	400	300	200	280	210	140			
Suhkur	160	120	100	160	120	100			
Kartulijahu	35	40	45	35	40	45			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
685. Õuna- ja melonikissell.									
Õunad, värsked	—	200	150	—	140	105	—		
Melonid	—	300	300	—	192	192	—		
Suhkur	—	160	100	—	160	100	—		
Kartulijahu	—	35	40	—	35	40	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	1000	1000

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
686. Rabarbrikissell.									
Rabarbrid (varred)	—	300	200	—	225	150	—		
Suhkur	—	160	120	—	160	120	—		
Kartulijahu	—	40	45	—	40	45	—		
Sidrunikoor	—	5	5	—	5	5	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	1000	1000
Rabarbrivarred puhastatakse kiududest, lõigatakse tükkideks (1—2 sm pikkusega), pannakse keeva vette, lisatakse suhkur, sidrunikoor, kuumutatakse keemiseni ja lisatakse kartulijahu.									
687. Kuivatatud õuntest kissell.									
Õunad, kuivatatud	120	100	80	120	100	80			
Suhkur	160	120	100	160	120	100			
Kartulijahu	35	40	45	35	40	45			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
688. Kuragaakissell.									
Kuragaa (kuivatatud, luudeta aprikoosid)	140	120	80	140	120	80			
Suhkur	160	120	100	160	120	100			
Kartulijahu	35	40	45	35	40	45			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
689. Mustikakissell.									
Mustikad, kuivatatud	75	75	50	75	75	50			
Suhkur	160	120	100	160	120	100			
Kartulijahu	50	50	50	50	50	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
690. Kibuvitsamarjakissell (vitamiinirikas).									
Kibuvitsamarjapulber või kuivatatud kibuvitsamarjad	40	40	20	40	40	20			
Suhkur	160	120	120	160	120	120			
Sidrunihape	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5			
Kartulijahu	50	50	45	50	50	45			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

Kibuvitsamarjapulber sõelutakse läbi sõela, mille aukude läbimõõt on mitte üle 1 mm, raputatakse keeva hapusse vedelikku ja keedetakse suletud keedunõus 5 min., sellejärel lisatakse suhkur, kartulijahu ning kuumutatakse keemiseni.

Kibuvitsamarjadele valatakse keev vesi, kuumutatakse keemiseni ja jäetakse siis kuumalt seisma, et marjad paisuksid. Sellejärel muljutakse marjad katki, valatakse uuesti üle keeva veega, lisatakse sidrunihape, keedetakse 10 min. ning lastakse 30 min. seista. Keeduvedelik kurnatakse, lisatakse suhkur, kuumutatakse keemiseni ja lisatakse kartulijahu.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
691. Povidlokissell.									
Povidlo	200	160	120	200	160	120			
Suhkur	50	75	100	50	75	100			
Kartulijahu	35	40	45	35	40	45			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
692. Marjaekstraktikissell.									
Jõhvika- või mustsõstraekstrakt	—	20	15	—	20	15	—		
Suhkur	—	160	100	—	160	100	—		
Kartulijahu	—	50	50	—	50	50	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	1000	1000
393. Punase veini kissell									
Punane lauavein	500	400	300	500	400	300			
Suhkur	160	140	100	160	140	100			
Kartulijahu	50	50	50	50	50	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
694. Leivakaljakissell.									
Leivakali	900	900	900	900	900	900			
Suhkur	160	140	100	160	140	100			
Kartulijahu	50	50	50	50	50	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
695. Morsi- või puuviljajoogikissell.									
Morss või puuviljajook	—	—	1000	—	—	1000	—	—	
Kartulijahu	—	—	50	—	—	50	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	1000

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolfabrikaadi kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
696. Jõhvikakissell (tihe) piimaga või rõõsa koorega.									
Jõhvikad	30	25	20	29	24	19	180	200	200
Suhkur	30	25	20	30	25	20			
Kartulijahu	15	16	16	15	16	16			
Piim	—	150	150	—	150	150	—	150	150
Rõõsk koor	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	**350**	**350**
697. Aprikoosikissell (tihe) piimaga või rõõsa koorega.									
Aprikoosid, kuivatatud (kuragaa)	25	30	16	25	30	16	180	200	200
Suhkur	30	30	20	30	30	20			
Kartulijahu	15	16	16	15	16	16			
Piim	—	150	150	—	150	150	—	150	150
Rõõsk koor	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	**350**	**350**
698. Õuna- ja siirupikissell (tihe).									
Õunad, värsked	55	60	40	38	42	28	180	200	200
Suhkur	30	25	20	30	25	20			
Kartulijahu	15	15	16	15	15	16			
Jõhvikad [1]	5	5	5	5	5	5	20	20	20
Suhkur [1]	10	10	10	10	10	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**220**	**220**
699. Piimakissell (tihe).									
Piim	150	160	180	150	160	180	165	180	200
Suhkur	18	20	20	18	20	20			
Maisitärklis	13	14	15	13	14	15			
Vanilliin	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01			

[1] Siirupiks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Jõhvikad või kirsid [1]	14	10	—	14	10	—	35	25	—
Suhkur [1]	14	10	—	14	10	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	205	200

KOMPOTID.

Kompotid valmistatakse värsketest, kuivatatud ja konservitud (purkides) puuviljadest, kasutades korraga erinevaid või ainult ühtliiki puuvilju.

Värskepuuviljakompott. Koorega või kooritud õunad, pirnid, aivaõunad tükeldatakse lõikudeks, eemaldatakse südamik ja keedetakse suhkruvees (siirupis.). Et puhastatud õunad ei tumeneks, lisatakse suhkrusiirupile sidrunihapet. Mõned õuna- ja pirnisordid lähevad keemisel katki; sel juhul on küllaldane, kui neid lastakse seista tulelt eemaldatud kuumas siirupis kuni jahtumiseni. Samal viisil töödeldakse persikuid, aprikoose ja ploome, esmajärjekorras eemaldades nendel luud. Mandariinid, apelsinid, viinamarjad, kirsid, melonid, arbuusid, vaarikad ja maasikad pannakse enne laualeandmist toorelt jahtunud siirupisse.

Apelsinid ja mandariinid kooritakse, lõigatakse ratasteks või jaotatakse lõikudeks; viinamarjad, kirsid, maasikad ja teised marjad puhastatakse ja uhutakse vees. Melonite ja arbuuside pehme liha tükeldatakse paraja suurusega (mitte suurteks) tükkideks.

Toored ja keedetud puuviljad ja marjad pannakse pokaalidesse, kristallkausikestesse, klaasidesse või taldrikukestele ja valatakse üle külma siirupiga.

Konservitud puuviljadest kompott. Need kompotid valmistatakse ühest või mitmest liigist koostatud (segud, valitud koostised) puuviljadest. Kompotte valmistatakse ka konservitud puuviljadest koos värskete puuviljadega ja marjadega.

Konservitud puuviljadest kompottide koostisnormides näidatud vesi ja suhkur läheb täiendava siirupi valmistamiseks, kuna purkides olev siirupi kogus ei ole küllaldane. Kompottidele võib lisada ühe portsjoni kohta 5—10 g veini.

[1] Siirupiks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
700. Värskemarja- või -puuviljakompott.									
Õunad	500	350	250	350[1]	308[2]	220[2]			
Pirnid	500	350	250	365	315	225			
Aivaõunad	500	350	250	360	308	220			
Apelsinid	500	400	300	375	300	225			
Mandariinid	500	400	300	370	296	222			
Persikud	400	350	350	360	315	315			
Aprikoosid	400	350	350	344	300	300			
Mustad ploomid	400	350	350	360	315	315			
Murelid	400	350	350	380	330	330			
Kirsid	400	350	300	370	325	280			
Aedmaasikad	400	350	250	340	297	228			
Vaarikad	400	350	250	340	297	228			
Suhkur	200	150	100	200	150	100			
Vein	50	—	—	50	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**
701. Õunad või pirnid siirupis.									
Õunad või pirnid[3]	1 tk.	1 tk.	1 tk.	140	100	75	140	100	75
Suhkur	40	40	30	40	40	30	100	100	75
Õunakeeduleem	65	65	50	65	65	50			
Vein	10	7	5	10	7	5	10	7	5
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**205**	**155**
702. Apelsini- või mandariinikompott.									
Apelsinid või mandariinid	140	100	75	105	75	55	105	75	55
Suhkur	35	30	20	35	30	20	85	75	50
Vesi	55	50	35	55	50	35			
Vein	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**105**

[1] Netokaal on näidatud arvestusega, mille järgi südamiku ja koore eemaldamise arvel on 30% jäätmeid.

[2] Netokaal on näidatud arvestusega, mille järgi südamiku eemaldamise arvel on 12% jäätmeid.

[3] Õunad ja pirnid on tervelt, kooritult ja südamikuta, kaaluga 75—150 g. Veini lisamine ei ole kohustuslik.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
703. Apelsinid või mandariinid suhkrus ja veinis.									
Apelsinid või mandariinid . .	140	100	100	105	75	75			
Suhkur	40	30	30	40	30	30			
Vein	10	5	—	10	5	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**155**	**110**	**105**
704. Kirsid suhkruga.									
Kirsid, värsked	110	110	75	95	95	70	95	95	70
Suhkur	25	20	15	25	20	15	25	20	15
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**120**	**115**	**85**
705. Melon suhkruga.									
Melonid, värsked	250	250	200	160[1]	160[1]	155[2]	160	160	155
Suhkur	30	20	—	30	20	—	30	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**190**	**180**	**155**
706. Arbuus suhkruga.									
Arbuusid	300	300	250	155[1]	155[1]	225[2]	155	155	225
Suhkur	30	20	—	30	20	—	30	20	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**185**	**175**	**225**
707. Värsked marjad piimaga.									
Vaarikad või metsmaasikad . .	125	100	75	105	85	65	105	85	65
Piim	150	150	100	150	150	100	150	150	100
Tuhksuhkur	25	20	15	25	20	15	25	20	15
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	**255**	**180**
708. Värsked marjad rõõsa koorega.									
Vaarikad või metsmaasikad .	125	100	75	105	85	65	105	85	65
Rõõsk koor	125	100	75	125	100	75	125	100	75
Tuhksuhkur	25	20	15	25	20	15	25	20	15
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**255**	**205**	**155**

[1] Koor ja seemnetega sisuosa on eemaldatud.
[2] Tarvitatakse koorega, seemnetega sisuosa on eemaldatud.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
709. Kompott konservitud puuviljadest.									
Õunad	—	25	15	—	25	15			
Pirnid	30	—	15	30	—	15			
Persikud	20	20	—	20	20	—			
Aprikoosid	20	—	20	20	—	20	100	75	60
Ploomid	30	15	—	30	15	—			
Murelid	—	15	10	—	15	10			
Puuviljasiirup	40	30	25	40	30	25			
Suhkur	30	20	20	30	20	20	100	75	75
Vesi	35	30	35	35	30	35			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	**135**
710. Kompott värsketest ja konservitud puuviljadest.									
Õunad, värsked	35	—	20	24	—	14			
Pirnid, värsked	35	30	—	26	22	—			
Melonid, värsked	—	30	25	—	19	16			
Viinamarjad, värsked	—	16	16	—	15	15	100	100	75
Persikud, konservitud	—	20	—	—	20	—			
Aprikoosid, konservitud	25	—	15	25	—	15			
Ploomid, konservitud	15	15	15	15	15	15			
Murelid, konservitud	10	10	—	10	10	—			
Puuviljasiirup	20	18	12	20	18	12			
Suhkur	30	30	25	30	30	25	100	100	75
Vesi	55	55	40	55	55	40			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**200**	**150**
711. Kompott kuivatatud puuviljadest.									
Puuviljad (mitmesugused)	250	200	150	250	200	150			
Õunad	125	100	75	125	100	75			
Pirnid	200	200	150	200	200	150			
Aprikoosid:									
kuragaa	200	150	100	200	150	100			
urjukk	250	200	150	250	200	150			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Mustad ploomid	250	200	150	250	200	150			
Viinamarjad	300	250	200	300	250	200			
Rosinad	150	150	100	150	150	100			
Suhkur	100	75	50	100	75	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

Kuivatatud puuviljad, mis on puhastatud ja pestud, keedetakse suhkruga, kusjuures pirnid ja õunad keedetakse eraldi, kuna nende pehmekskeemise aeg on pikem kui teistel. Valmistades kompotte suurtes kogustes, on otstarbekohasem keeta kõik puuviljad eraldi; see viis võimaldab neid jaotada portsjonile ühtlaselt. Rosina- ja viinamarjakompotile lisatakse sidrunihapet (1 l siirupi kohta 1 g).

TARRETISED JA VAHUSTATUD TARRETISED.

Tarretised ja vahustatud tarretised valmistatakse puuvilja- ja marjamahladest, püreedest ja leemedest, aga samuti ka marjaekstraktidest ja puuviljaessentsidest. Tarretiste valmistamiseks tarvitatakse želatiini ja agar-agarit, vahustatud tarretistele — ainult želatiini; tarretisi ja vahustatud tarretisi valmistatakse üldjoontes ühtlasel viisil.

Vahustatud tarretistel klopitakse massi enne jahutamist kerge vahu moodustumiseni. Vahustatud tarretist võib valmistada ka õuna- või aprikoosipüreest; sel juhul lisatakse enne vahule kloppimist munavalgeid, et suurendada kohevust. Tarretis on läbipaistev, sülditaoline mass.

Selleks, et želatiin ja agar-agar siirupis hästi ja kiirelt lahustuks, leotatakse teda esialgu külmas vees, kestusega 30 minutit. Želatiini ja agar-agari kaal suureneb vees paisumisel 6—8-kordseks. Seda tuleb arvestada vee koguse määramisel.

Mõnel juhul muutub siirup pärast puuviljamahla ja želatiini lisamist sogaseks; selleks, et tarretis oleks läbipaistev, selgitatakse siirup pärast želatiini ja mahla lisamist. Selleks segatakse munavalged võrdse koguse külma veega, lisatakse siirupile, kuumutatakse keemiseni ja kurnatakse kuumalt läbi riide. Sel juhul on vaja tarvitada rohkem želatiini kui selgitamata tarretiste valmistamisel. Puuvilja- ja marjatarretistele, mis on nõrgalt hapumaitselised, samuti puuviljaessentsidest tarretistele, lisatakse valmistamisel sidrunihapet.

Poolvalmis tarretised ja vahustatud tarretised valatakse 150-, 180- või 200-grammiliste portsjonikogustena magusroaalustele, klaasidesse, teetassidesse või vormidesse ja hoitakse 0^{o} kuni $+8^{o}$ temperatuuri juures 1—2 tundi. Enne jahutamist võib lisada tarretistele värskeid ja konservitud puuvilju ja marju, mis on ette valmistatud sarnaselt kompottidele. Tarretisi võib valmistada ka veini ja likööri lisamisega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
712. Värskemarja- ja -puuviljatarretis.									
Jõhvikad	200	200	160	150	150	120			
Vaarikad	350	350	250	175	175	125			
Sõstrad	250	250	200	140	140	110			
Kirsid	350	350	300	175	175	150			
Kizilid e. tuhkpuumarjad	350	350	300	275	275	150			
Sidrunid	175	175	125	60[1]	60[1]	40[1]			
Suhkur	160	140	125	160	140	125			
Želatiin	35	27	27	35	27	27			
või agar-agar	12	10	10	12	10	10			
Munavalged	1 tk.	—	—	30	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
713. Apelsinitarretis.									
Apelsinid, 2. sort	400	300	250	200	150	125			
Suhkur	160	140	125	160	140	125			
Želatiin	35	27	27	35	27	27			
või agar-agar	12	10	10	12	10	10			
Sidrunihape	1	1	1	1	1	1			
Munavalged	1 tk.	—	—	30	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
714. Värskepuuviljatarretis.									
Õunad	150	200	250	105	140	175			
Viinamarjad	54	54	100	50	50	95			
Arbuusid	100	200	250	50	100	130	300	400	400
Melonid	150	175	—	95	110	—			

[1] Sidrunimahl.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Suhkur	115	85	75	115	85	75	700	600	600
Želatiin	25	16	16	25	16	16			
või agar-agar	8	6	6	8	6	6			
Sidrunihape	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6			
Munavalged	1/10 tk.	—	—	20	—	—			
Vein	30	—	—	30	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**
715. Tarretis konservitud puuviljadest.									
Persikud, konservitud	70	70	—	50	50	—	75	50	—
Kirsid, konservitud	33	—	—	25	—	—			
Suhkur	16	14	—	16	14	—	100	100	—
Želatiin	3,5	2,7	—	3,5	2,7	—			
või agar-agar	1,2	1,0	—	1,2	1,0	—			
Sidrunihape	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			
Munavalged	1/10 tk.	—	—	3	—	—			
Vein	50	—	—	50	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**175**	**150**	—
716. Puuviljatarretis.									
Mandariinid, värsked	90	50	—	65	35	—	80	50	—
Ploomid, konservitud	25[1]	25[1]	—	15	15	—			—
Suhkur	16	14	—	16	14	—			—
Želatiin	3,5	2,7	—	3,5	2,7	—			—
või agar-agar	1,2	1,0	—	1,2	1,0	—			—
Sidrunihape	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Munavalged	1/10 tk.	—	—	3	—	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**150**	—
717. Tarretis kuivatatud mustikatest.									
Mustikad	—	75	50	—	75	50	—		
Suhkur	—	160	125	—	160	125	—		
Želatiin	—	27	27	—	27	27	—		
või agar-agar	—	10	10	—	10	10	—		
Sidrunihape	—	1	1	—	1	1	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**

[1] Konservitud puuviljade siirup kasutatakse tarretise valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
718. Marjaekstraktitarretis.									
Jõhvika- või mustsõstraekstrakt	—	20	15	—	20	15	—		
Suhkur	—	160	125	—	160	125	—		
Želatiin	—	27	27	—	27	27	—		
või agar-agar	—	10	10	—	10	10	—		
Värvaine, punane (amarant)	—	0,01	0,01	—	0,01	0,01	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	1000	1000
719. Puuviljaessentsitarretis.									
Suhkur	—	140	125	—	140	125	—		
Želatiin	—	27	27	—	27	27	—		
või agar-agar	—	10	10	—	10	10	—		
Sidrunihape	—	3	3	—	3	3	—		
Puuviljaessents	—	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—		
Värvaine, punane (amarant)	—	0,01	0,01	—	0,01	0,01	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	1000	1000
720. Puuviljasiirupitarretis.									
Siirup [1]	—	300	250	—	300	250	—		
Želatiin	—	27	27	—	27	27	—		
või agar-agar	—	10	10	—	10	10	—		
Sidrunihape	—	0,5	0,6	—	0,5	0,6	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	1000	1000
721. Piimatarretis.									
Piim	250	750	750	250	750	750			
Suhkur	160	140	125	160	140	125			
Mandlid:									
magusad	100	—	—	100	—	—			
mõrudad	20	20	—	20	20	—			
Vanilliin	—	—	0,1	—	—	0,1			
Želatiin	27	27	27	27	27	27			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

[1] Siirup sisaldab 50% suhkrut.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
722. Vahustatud jõhvikatarretis (muss).									
Jõhvikad	20	20	12	20	20	12	100	100	75
Suhkur	16	14	10	16	14	10			
Želatiin	2,7	2,7	2,0	2,7	2,7	2,0			
Suhkur [1]	15	15	15	15	15	15	20	20	20
Jõhvikad [1]	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**120**	**120**	**95**
723. Vahustatud maasikatarretis (muss).									
Maasikad	20	16	—	17	14	—	100	100	—
Suhkur	20	16	—	20	16	—			
Želatiin	2,7	2,7	—	2,7	2,7	—			
Suhkur [1]	10	10	—	10	10	—	20	20	—
Maasikad [1]	10	10	—	10	10	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**120**	**120**	—
724. Vahustatud sidrunitarretis (muss).									
Sidrunid	25	20	—	7	7	—	100	100	—
Suhkur	30	25	—	30	25	—			
Želatiin	2,7	2,7	—	2,7	2,7	—			
Suhkur [1]	10	10	—	10	10	—	20	20	—
Vein [1]	5	3	—	5	3	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**120**	**120**	—
725. Mannavaht (želatiinita).									
Marjad, värsked	—	—	150	—	—	100	—		
Õuna- või aprikoosipüree	—	100	—	—	100	—	—		
Suhkur	—	150	150	—	150	150	—		
Manna	—	100	100	—	100	100	—		
Vesi	—	700	700	—	700	700	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**

[1] Siirup ülevalamiseks.

Manna keedetakse vees, millele on lisatud suhkur, marjamahl või püree. Mass jahutatakse kuni 40°-ni, pärast seda klopitakse vahule. Valatakse klaasidesse või vormidesse, laualeandmisel valatakse üle siirupiga (20—30 g ühele portsjonile).

[1] Siirup ülevalamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
726. Õunasambuk (vahustatud õunapüree ja munavalged).									
Õunad, värsked	800	800	500	700	700	440			
Suhkur	250	160	160	250	160	160			
Želatiin	15	15	20	15	15	20			
Munavalged	2 tk.	2 tk.	2 tk.	56	56	56			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**
727. Aprikoosisambuk.									
Aprikoosipüree (konservitud)	500	500	300	500	500	300			
või kuragaa	250	250	150	250	250	150			
Suhkur	250	160	160	250	160	160			
Želatiin	15	15	20	15	15	20			
Munavalged	2 tk.	2 tk.	2 tk.	56	56	56			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**
728. Sambuk värsketest aprikoosidest.									
Aprikoosid	100	—	—	86	—	—	100	—	—
Suhkur	25	—	—	25	—	—			
Munavalged	1/5 tk.	—	—	5,6	—	—			
Želatiin	2	—	—	2	—	—			
Suhkur[1]	10	—	—	10	—	—	30	—	—
Vein[1]	5	—	—	5	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**130**	—	—

KREEMID.

Kreemid valmistatakse rasvarikkast (rasvasisaldus mitte alla 20%) rõõsast koorest. Rõõsk koor klopitakse kohevaks tihedaks vahuks, lisatakse suhkruga ja želatiiniga muna ja piima segu ning mitmesugused maitse- ja aromaatsed ained. Valmistatakse ka munata ja piimata kreeme.

[1] Siirupiks. Sambuk antakse lauale 75—100-grammiliste portsjonikogustena ja 20—30 g marja- või suhkru- ja veinisiirupiga.

Kreeme antakse lauale 75-, 100-, 125-grammiliste portsjonikogustena magusroaalustel või jahutatakse nad vormides, mis enne laualeandmist valatakse välja taldrikule. Kreemidele tarvitatakse ülevalamiseks puuvilja-marjasiirupit või siirupit ja veini, ühe portsjoni kohta 20—30 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
729. Vaniljekreem.									
Rõõsk koor	700	500	—	700	500	—			—
Suhkur	—	150	—	—	150	—			—
Tuhksuhkur	200	—	—	200	—	—			—
Piim	—	200	—	—	200	—			—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			—
Želatiin	20	20	—	20	20	—			—
Vanilliin	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—			—
või vanillikangid	½	½	—	½	½	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
730. Maasikakreem.									
Maasikad	250	200	—	150	120	—			—
Rõõsk koor	600	400	—	600	400	—			—
Suhkur	—	150	—	—	150	—			—
Tuhksuhkur	150	—	—	150	—	—			—
Piim	—	200	—	—	200	—			—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			—
Želatiin	20	20	—	20	20	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
731. Kohvikreem.									
Rõõsk koor	500	—	—	500	—	—		—	—
Suhkur	150	—	—	150	—	—		—	—
Piim	200	—	—	200	—	—		—	—
Munad	2 tk.	—	—	86	—	—		—	—
Oakohv	50	—	—	50	—	—		—	—
Želatiin	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
732. Šokolaadikreem.									
Rõõsk koor	500	—	—	500	—	—		—	—
Suhkur	150	—	—	150	—	—		—	—
Piim	200	—	—	200	—	—		—	—
Munad	1½ tk.	—	—	65	—	—		—	—
Kakao	30	—	—	30	—	—		—	—
Želatiin	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
733. Pähklikreem.									
Rõõsk koor	500	450	—	500	450	—			—
Suhkur	150	150	—	150	150	—			—
Piim	150	200	—	150	200	—			—
Munad	1 tk.	2 tk.	—	43	86	—			—
Kreeka pähklid (tuumad)	100	50	—	100	50	—			—
Želatiin	20	20	—	20	20	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—

SUFLEED e. KOHEVAD VORMIROAD.

Tihedaks vahuks vahustatud munavalgetele segatakse suhkur ja mitmesugused maitse- ja aromaatsed lisandid, selle järel küpsetatakse mass ümmarguses portsjonilises vormis praeahjus. Sufleed antakse lauale kuumalt, kohe peale küpseks saamist; eraldi antakse juurde külm piim või rõõsk koor.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool-toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
734. Vanillisuflee.									
Munad	2 tk.	—	—	86					
Suhkur	30	—	—	30	—	—		—	—
Nisujahu, 30%-line	8	—	—	8					

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Piim	40	—	—	40	—	—	145	—	—
Vanillikangid	1/8	—	—	1/8	—	—			
Või	2	—	—	2	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Piim või rõõsk koor	150	—	—	150	—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	—	—

Suhkruga ja vanilliga maitsestatud tihedale piimakastmele lisatakse munarebud, segatakse vahustatud munavalgetega ja küpsetatakse.

735. Pähklisuflee.

Munad	2 tk.	—	—	86	—	—	170	—	—
Suhkur	30	—	—	30	—	—			
Pähklid (tuumad)	25	—	—	25	—	—			
Piim	40	—	—	40	—	—			
Nisujahu, 30%-line	8	—	—	8	—	—			
Või	2	—	—	2	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Piim või rõõsk koor	150	—	—	150	—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	—	—

736. Šokolaadisuflee.

Munad	2 tk.	—	—	86	—	—	165	—	—
Suhkur	30	—	—	30	—	—			
Šokolaad	20	—	—	20	—	—			
Piim	40	—	—	40	—	—			
Jahu	8	—	—	8	—	—			
Või	2	—	—	2	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Piim või rõõsk koor	150	—	—	150	—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**320**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
737. Õunasuflee.									
Õunad, värsked	75	—	—	52	—	—	145	—	—
Suhkur	35	—	—	35	—	—			
Munavalged	3 tk.	—	—	84	—	—			
Või	2	—	—	2	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Piim või rõõsk koor	150	—	—	150	—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	—	—
738. Marjasuflee.									
Vaarikad või metsmaasikad	100	—	—	50	—	—	145	—	—
Suhkur	35	—	—	35	—	—			
Munavalged	3 tk.	—	—	84	—	—			
Või	2	—	—	2	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Piim või rõõsk koor	150	—	—	150	—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	—	—

Puuvilja- või marjapüree keedetakse suhkruga, kuumalt segatakse vahustatud munavalgetega ja küpsetatakse.

MUUD MAGUSAD ROAD.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
739. Küpsetatud õunad.									
Õunad	200	150	100	140	105	70	110	80	65
Suhkur	20	15	10	20	15	10			
Tuhksuhkur	—	10	5	—	10	5	—	10	5
Suhkur [1]	20	—	—	20	—	—	40		—
Jõhvikad [1]	5	—	—	5	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	**90**	**70**

[1] Siirupiks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
740. Õunad riisiga.									
Õunad, värsked	100	—	—	70	—	—			
Riis	15	—	—	15	—	—			
Piim	45	—	—	45	—	—			
Või	5	—	—	5	—	—	140	—	—
Suhkur	10	—	—	10	—	—			
Vanilliin	0,01	—	—	0,01	—	—			
Rosinad	10	—	—	10	—	—			
Munad	1/10 tk.	—	—	4	—	—			
Kuragaa	10	—	—	—	—	—	40	—	—
Suhkur	15	—	—	—	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	—	—
741. Rasvas küpsetatud kattetaignas õunarattad (frit.).									
Õunad	100	100	—	70	70	—			
Nisujahu	20	20	—	20	20	—			
Munad	1/2 tk.	1/2 tk.	—	20	20	—			
Piim	20	20	—	20	20	—	130	130	—
Hapukoor	5	5	—	5	5	—			
Suhkur	3	3	—	3	3	—			
Sool	0,2	0,2	—	0,2	0,2	—			
Rasv, küpsetamiseks	10	10	—	10	10	—			
Tuhksuhkur	5	10	—	5	10	—	5	10	—
Kuragaa	10	—	—	10	—	—	[1] 40	—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**175**	**140**	
742. Õunad lehttaignas.									
Õunad	100	—	—	70	—	—			
Suhkur	15	—	—	15	—	—			
Nisujahu	35	—	—	35	—	—	130	—	—
Või	20	—	—	20	—	—			
Munad	1/10 tk.	—	—	4	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**135**	—	—

[1] Kastmeks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
743. Pannkoogid õunatäidisega.									
Nisujahu 30%-line või 72%-line	40	40	—	40	40	—			
Piim	100	100	—	100	100	—			
Munad	1/4 tk.	1/4 tk.	—	10	10	—	100	100	—
Suhkur	3	3	—	3	3	—			
Sool	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			
Rasv	2	2	—	2	2	—			
Täidiseks:									
Õunad, värsked [1]	75	60	—	52	53	—			
Suhkur	20	15	—	20	15	—	50	50	—
Kaneelipulber	0,25	0,25	—	0,25	0,25	—			
Või, sulatatud	5	5	—	5	5	—	—	—	—
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	140	140	—
744. Pannkoogid keedisega.									
Pannkoogid, valmistootena [2]	100	—	—	100	—	—			
Puuvilja- või marjakeedis	40	—	—	40	—	—	125	—	—
Või, sulatatud [3]	5	—	—	5	—	—			
Tuhksuhkur	5	—	—	5	—	—	5	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	130	—	—
745. Liivataignast korvikesed õuntega.									
Nisujahu, 30%-line	25	—	—	25	—	—			
Või	15	—	—	15	—	—			
Suhkur	10	—	—	10	—	—	45	—	—
Munad	1/10 tk.	—	—	4	—	—			
Õunad, värsked	100	—	—	70	—	—	70	—	—
Kuragaa	10	—	—	10	—	—			
Suhkur	15	—	—	15	—	—	30	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	145	—	—

[1] Õunad koorega.
[2] Ained pannkookide valmistamiseks — vt. roa nr. 743 koostisnormid.
[3] Või, ülepraadimiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
746. Liivataignast korvikesed marjadega.									
Metsmaasikad, vaarikad	60	—	—	50	—	—	50	—	—
Korvikesed, valmistootena [1]	45	—	—	45	—	—	45	—	—
Kuragaakaste [1]	30	—	—	30	—	—	30	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	125	—	—
747. Liivataignast korvikesed puuviljadega.									
Puuviljad, konservitud	70	—	—	50	—	—	50	—	—
Korvikesed, valmistootena [1]	45	—	—	45	—	—	45	—	—
Kuragaakaste [1]	30	—	—	30	—	—	30	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	125	—	—
748. Kuivikupuding.									
Vanillikuivikud	40	40	—	40	40	—			
Piim	80	80	—	80	80	—			
Munad	1/2 tk.	1/2 tk.	—	20	20	—			
Suhkur	15	15	—	15	15	—	150	140	—
Rosinad	10	15	—	10	15	—			
Sukaad	10	—	—	10	—	—			
Või	5	5	—	5	5	—			
Kuragaa	10	10	—	10	10	—	30	30	—
Suhkur	15	15	—	15	15	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	180	170	—
749. Õuna- ja saiavormiroog (šarlott).									
Õunad, värsked	100	—	—	70	—	—			
Sai, 30%-line	65	—	—	65	—	—			
Piim	30	—	—	30	—	—			
Munad	1/4 tk.	—	—	10	—	—	170	—	—
Suhkur	20	—	—	20	—	—			
Kaneel	0,2	—	—	0,2	—	—			
Või	10	—	—	10	—	—			
Kuragaa	10	—	—	10	—	—	30	—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	—	—

[1] Toiduaineid liivataignast korvikeste ja kastme valmistamiseks võetakse samas koguses nagu liivataignast korvikestele õuntega (vt. roa nr. 745 koostisnormid).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
750. Savarään (vormisai)[1] puuviljadega.									
Nisujahu, 30%-line	25	25	—	25	25	—			
Piim	8	10	—	8	10	—			
Või	10	5	—	10	5	—			
Munad	1/5 tk.	1/5 tk.	—	8	8	—	45	45	—
Suhkur	1,5	1,5	—	1,5	1,5	—			
Sool	0,2	0,2	—	0,2	0,2	—			
Pärm	1	1	—	1	1	—			
Puuviljasiirup	20	20	—	20	20	—	[2]		
Suhkur	15	15	—	15	15	—	35	35	—
Vein	3	—	—	3	—	—			
Puuviljad, konservitud (siirupita)[3]	50	50	—	50	50	—	50	50	—
Kuragaa	10	—	—	10	—	—	30	—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**130**	**130**	—
751. Praetud saialõigud e. krutonid puuviljadega.									
Sai, 30%-line	—	50	50	—	50	50			
Munad	—	1/5 tk.	1/5 tk.	—	8	8	—	70	75
Piim	—	35	35	—	35	35			
Või	—	10	5	—	10	5			
Puuviljad, konservitud	—	70	70	—	50	50	—	50	50
Puuviljasiirup	—	—	—	—	20	20			
Suhkur	—	15	10	—	15	10	—	50	30
Kartulijahu	—	—	2	—	—	2			
Kuragaa	—	10	—	—	10	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**170**	**155**
752. Kuklid rõõsa koorega.									
Nisujahu, 30%-line[4]	15,3	—	—	15,3	—	—			
Või	7,7	—	—	7,7	—	—			
Munad	1/2 tk.	—	—	20	—	—	35	—	—
Sool	0,3	—	—	0,3	—	—			
Vesi, taignale	15	—	—	15	—	—			

[1] Sai küpsetatakse rõngas- e. pärjavormis.
[2] Siirup savarääni immutamiseks, niisutamiseks.
[3] Puuviljasid võetakse 70 g koguses, millest 20 g on siirupit.
[4] Kuklitele valmistatakse keedetud taigen.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rõõsk koor	38	—	—	38	—	—	37	—	—
Vanillikangid	1/10	—	—	1/10	—	—			
Tuhksuhkur	7	—	—	7	—	—			
Tuhksuhkur	3	—	—	3	—	—	3	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	75	—	—

JÄÄTISED.

Jäätisi valmistatakse piimast ja rõõsast koorest — koorejäätised, aga ka puuvilja-marjamahlast, püreest või siirupist — puuviljajäätised.

Koorejäätised valmistatakse pähklitega, oakohviga, kakaoga, sukaadiga ja teiste maitse- ning aromaatsete lisanditega.

Jäätised antakse lauale 75-, 100-, 150-grammilistes portsjonikogustes. Jäätiste juurde võib anda puuviljamahla — 50 g ühe portsjoni kohta või klaasiga puuviljajooki.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
753. Koorejäätis.									
Piim	500	600	700	500	600	700			
Rõõsk koor	175	75	—	175	75	—			
Suhkur	250	250	225	250	250	225			
Munad	3 tk.	3 tk.	3 tk.	129	129	129			
Vanilliin	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
või vanillikangid	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	**1000**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
754. Koorejäätis [1].									
Rõõsk koor	750	—	—	750	—	—			
Suhkur	300	—	—	300	—	—			
Vanillikangid	1/4	—	—	1/4	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—
755. Kohvijäätis.									
Piim	100	600	700	100	600	700			
Rõõsk koor	650	75	—	650	75	—			
Suhkur	300	250	225	300	250	225			
Munad	—	3 tk.	3 tk.	—	129	129			
Oakohv	40	30	30	40	30	30			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
756. Šokolaadijäätis.									
Piim	500	600	700	500	600	700			
Rõõsk koor	175	75	—	175	75	—			
Suhkur	250	250	225	250	250	225			
Munad	2 tk.	2 tk.	2 tk.	86	86	86			
Kakao	30	30	30	30	30	30			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
757. Pähklijäätis.									
Piim	—	700	700	—	700	700			
Rõõsk koor	650	—	—	650	—	—			
Suhkur	300	250	225	300	250	225			
Munad	—	—	2 tk.	—	—	86			
Kreeka pähklid (tuumad)	100	100	50	100	100	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

[1] Munadeta.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
758. Koorejäätis sukaadiga (plombiir).									
Piim	500	600	—	500	600	—			—
Suhkur	250	250	—	250	250	—			—
Munad	2 tk.	2 tk.	—	86	86	—			—
Vanillikangid	1/4	1/4	—	1/4	1/4	—			—
Rõõsk koor, rasvarikas	150	100	—	150	100	—			—
Sukaad	75	50	—	75	50	—			—
Likööri, «Aromaatne likööri»	30	—	—	30	—	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
759. Marja-koorejäätis.									
Piim	—	550	650	—	550	650			
Rõõsk koor	650	75	—	650	75	—			
Suhkur	300	250	225	300	250	225			
Munad	—	2 tk.	2 tk.	—	86	86			
Metsmaasikad	170	170	170	100	100	100			
või vaarikad	200	200	200	100	100	100			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
760. Koorejäätis persikutega.									
Koorejäätis	75	75	—	75	75	—	75	75	—
Persikud, konservitud	70	70	—	70	70	—	25	25	—
Suhkur	15	15	—	15	15	—	50	50	—
Kreeka pähklid või mandlid	10	10	—	10	10	—	10	10	—
Rõõsk koor, rasvarikas	25	—	—	25	—	—	22	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	180	160	—

Jäätis, mis on valmistatud valiku kohaselt ülaltoodud koostisnormide alusel, pannakse laualeandmisel magusroaalusele, pinnale asetatakse poolitatud persi-

kud, valatakse üle paksu siirupiga, mis on värvitud karmiin- või amarantpunasega, ja puistatakse üle hakitud röstitud mandlitega.

Vahustatud rõõsk koor surutakse läbi pritsi persikutele.

Jäätisi võib lauale anda pähkliteta, — pirnidega, aprikoosidega, värskete maasikatega, vaarikatega, kirssidega jt.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
761. Sidrunijäätis.									
Sidrunid	300	200	—	100	65	—			—
Suhkur	325	325	—	325	325	—			—
Sidrunihape	—	1	—	—	1	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
762. Mandariinijäätis.									
Mandariinid	300	200	—	100	165	—			—
Suhkur	325	325	—	325	325	—			—
Sidrunihape	1	1,5	—	1	1,5	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
763. Maasikajäätis.									
Maasikad	300	200	—	180	120	—			—
Suhkur	325	325	—	325	325	—			—
Sidrunihape	—	1	—	—	1	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—

Puuvilja- ja marjajäätisi võib laualeandmisel üle valada likööriga, 5—10 g ühe portsjoni kohta.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
764. Erineva koostisega jäätised, puuviljadega.									
Jäätised:									
koore	40	50	—	40	50	—	120	100	—
puuvilja	40	50	—	40	50	—			
šokolaadi	40	—	—	40	—	—			
Puuviljad, konservitud	70	50	—	50	35	—	50	35	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**170**	**135**	—

Kahest või kolmest erineva koostisega jäätisest vormitakse kuulikesed, asetatakse magusroaalusele või vahvlitaignast küpsetatud karbikesse, peale asetatakse tükeldatud puuviljad või marjad.

PARFEED e. POOLJÄÄTISED.

Parfeede e. pooljäätiste põhiaineteks on rasvarikas rõõsk koor ja suhkur. Parfeesid e. pooljäätisi valmistatakse erineva maitsega — lisades vanilli, šokolaadi, pähkleid ja puuviljasid.

Rõõsk koor vahustatakse, lisatakse tuhksuhkur, kakao, peeneks tambitud pähklid või puuvilja-marjapüree. Mass tõstetakse eriti parfee jaoks valmistatud vormidesse ja külmutatakse jääs ja soolas. Parfeesid võib külmutada ka külmutuskapis miinustemperatuuri juures, paberist karbikestes või klaasides, 50, 75 ja 100 g ühe portsjoni kohta.

Parfeed kaunistatakse väikeste küpsistega (peti-fur), arvestades 20—30 g portsjonile.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
765. Vanilliparfee e. -pooljäätis.									
Rõõsk koor	900	700	—	900	700	—			—
Tuhksuhkur	150	—	—	150	—	—			—
Suhkur	150	150	—	150	150	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Piim	—	120	—	—	120	—			—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			—
Vanillikangid	1/4	1/4	—	1/4	1/4	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
766. Pähkliparfee e. -pooljäätis.									
Rõõsk koor	800	600	—	800	600	—			—
Suhkur	150	150	—	150	150	—			—
Piim	—	120	—	—	120	—			—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			—
Kreeka pähklid (tuumad)	100	100	—	100	100	—			—
Vanillikangid	1/4	1/4	—	1/4	1/4	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
767. Maasikaparfee e. -pooljäätis.									
Rõõsk koor	800	600	—	800	600	—			—
Maasikad	170	170	—	100	100	—			—
Suhkur	150	150	—	150	150	—			—
Piim	—	120	—	—	120	—			—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
768. Šokolaadiparfee e. -pooljäätis.									
Rõõsk koor	875	650	—	875	650	—			—
Suhkur	—	150	—	—	150	—			—
Tuhksuhkur	150	—	—	150	—	—			—
Piim	—	150	—	—	150	—			—
Munad	—	2 tk.	—	—	86	—			—
Kakao	30	30	—	30	30	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	—
769. Kohviparfee e. -pooljäätis.									
Rõõsk koor	700	—	—	700	—	—		—	—
Suhkur	150	—	—	150	—	—		—	—
Piim	150	—	—	150	—	—		—	—
Munad	2 tk.	—	—	86	—	—		—	—
Oakohv	40	—	—	40	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

XIII. JAHUTOOTED.

Väikseid pirukaid ja kulebjaakat e. kihilise täidisega pirukat valmistatakse pärmi-, leht- ja muretaignast. Pärmitaigen valmistatakse veest, piimast või veega mitmesuguses vahekorras lahjendatud piimast. Tarvitatakse täis- ja kondenseeritud piima ning piimapulbrit. Võib aga kasutada kä hapupiima ja vadakut, mis saadakse kohupiima ja juustude valmistamisel.

Taigna segamiseks vajalik vedeliku kogus muutub olenevalt jahu omadustest, veesidumise võimest. Nii, näiteks, võib vedeliku kogus pirukatele valmistataval pärmitaignal kõikuda 45—55%-ni, arvestades jahu kaalust.

Mitmesuguste taignate koostisnormides on näidatud vedeliku kogus keskmise kvaliteediga jahu kohta. Jahu kvaliteedist olenevalt võib neid norme suurendada või vähendada.

Mõnedele toodetele võib suhkrut asendada meega, siirupiga, glükoosiga jt. Nii näiteks on lubatud pärmitaignat valmistada suhkrupeedi keeduleemega; liivataignat võib segada meega, siirupiga jt.

PELMEENID.

Pelmeene valmistatakse kõrgema või esimese sordi nisujahust. Taigen segatakse veega (vee temperatuur 30—35°), munade ja soola lisamisega. Taigen rullitakse 1,5—2 mm paksuseks. Rullitud taigen määritakse lahtiklopitud munaga.

Täidis valmistatakse veise- ja sea- või lambalihast. Täidisele lisatakse tooreid sibulaid, soola, pipart, suhkrut ja 20% liha kaalust külma vett (vee temperatuur 7—10°).

Üks pelmeen kaalub 12 g, kõrvalekaldumine (suurendamine või vähendamine) on lubatud ± 10% piires. Pelmeenide kaal suureneb keetmisel 8—10%, arvestades pelmeenide toorkaalust.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
770. Pelmeenid, siberi-päraselt.									
Nisujahu	330	—	—	330	—	—	—	—	
Vesi	125	—	—	125	—	—	—	—	
Munad	¼ tk.	—	—	10	—	—	—	—	
Sool	6	—	—	6	—	—	—	—	
Taigna väljaandvus	—	—	—	**450**	—	—	—	—	

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Liha (veise)	270	—	—	200	—	—		—	—
Sealiha, rasvane	270	—	—	230	—	—		—	—
Sibulad	50	—	—	40	—	—		—	—
Sool	9	—	—	9	—	—		—	—
Pipar	0,2	—	—	0,2	—	—		—	—
Suhkur	0,5	—	—	0,5	—	—		—	—
Vesi	90	—	—	90	—	—		—	—
Täidise väljaandvus	—	—	—	560	—	—		—	—
Munad, taigna määrimiseks	1/2 tk.	—	—	20	—	—		—	—
Pooltoote väljaandvus	—	—	—	1000	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1100	—	—

771. Pelmeenid lihatäidisega.

Nisujahu	330	—	—	330	—	—		—	—
Vesi	125	—	—	125	—	—		—	—
Munad	1/4 tk.	—	—	10	—	—		—	—
Sool	6	—	—	6	—	—		—	—
Taigna väljaandvus	—	—	—	450	—	—		—	—
Liha (veise)	585	—	—	430	—	—		—	—
või lambaliha	600	—	—	430	—	—		—	—
Sibulad	50	—	—	40	—	—		—	—
Sool	9	—	—	9	—	—		—	—
Peenpipar	0,2	—	—	0,2	—	—		—	—
Suhkur	0,5	—	—	0,5	—	—		—	—
Vesi	90	—	—	90	—	—		—	—
Täidise väljaandvus	—	—	—	560	—	—		—	—
Munad, taigna määrimiseks	1/2 tk.	—	—	20	—	—		—	—
Pooltoote väljaandvus	—	—	—	1000	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1100	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
772. Keedetud pelmeenid võiga.									
Pelmeenid nr. 770	—	—	175	—	—	175	—	—	190
või nr. 771	170	—	—	170	—	—	185	—	—
Või	15	—	10	15	—	10	15	—	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	**200**
773. Pelmeenid juustuga, üle küpsetatud.									
Pelmeenid nr. 770 või nr. 771	170	—	—	170	—	—		—	—
Või	15	—	—	15	—	—		—	—
Juust, hollandi või teised sama väärtusega sordid	20	—	—	18	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—
774. Vareenikud puuviljatäidisega.									
Povidlo	—	—	100	—	—	100	—	—	100
Kirsid	—	155	—	—	100	—	—	100	—
Ounad, värsked	120	—	—	105	—	—	100	—	—
Suhkur	25	—	—	25	—	—			
Nisujahu	50	50	52	50	50	52			
Vesi	—	—	20	—	—	20			
Piim	20	20	—	20	20	—			
Munad	1/4 tk.	1/4 tk.	1/4 tk.	10	10	10	82	82	82
Suhkur	2	2	2	2	2	2			
Või	3	3	—	3	3	—			
Sool	1	1	1	1	1	1			
Pooltoote kaal	—	—	—	**182**	**182**	**182**	200	200	200
Suhkur	—	15	—	—	15	—	—	15	—
Hapukoor	30	20	—	30	20	—	30	20	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**230**	**235**	**200**

PIRUKAD JA TEISED TOOTED.

Pirukad valmistatakse pärmi-, mure- ja lehttaignast. Pärmitaignapirukad praetakse või küpsetatakse. Ühele praetud või küpsetatud pirukale võetakse 25 g liha-, kala-, köögivilja-, tangu- või kruubitäidist. Praetud povidlotäidisega pirukatele on povidlo norm 20 g, aga küpsetamisel — 25 g ühe piruka kohta.

Pirukate koostisnormides näidatud jahu kogusest jäetakse 2 g jahu taigna pirukateks töötlemisel lauale raputamiseks. Täidiste koostisnormid on toodud eraldi, väljaandvusgea 1 kg (vt. koostisnormid nr. 792—807).

Piruka kaal (väljaandvus) jahtunult — 75 g, kaalust kõrvalekaldumine (suurendamine või vähendamine) on lubatud ± 3% piires.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
775. Küpsetatud pärmitaigna-pirukad.			
Nisujahu	37	39	41
Rasv	4	2	1
Suhkur	2,5	2,5	2,5
Munad	9,0	2,0	—
Sool	0,4	0,4	0,4
Pärm	1,5	1,2	1
Vesi, taigna segamiseks	10,5	16	19
Taigna väljaandvus	60	60	60
Täidis nr. 792—806 või povidlo	25	25	25
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,25	0,25	0,25
Munad, pirukate määrimiseks	2,0	2,0	2,0
Väljaandvus	**75**	**75**	**75**
Pirukatele povidloga on jahu norm 43 g[1].			
776. Küpsetatud muretaignapirukad.			
Nisujahu	34	36	36
Või	8	4	—
Hapukoor	4	—	18
Munad	5	5	5
Suhkur	1	1	1
Sool	0,4	0,4	0,4
Söögisooda	—	0,5	0,5
Sidrunihape	—	0,5	—
Vesi, taigna segamiseks	8,0	13,0	—
Taigna väljaandvus	60	60	60
Täidis nr. 792—806	25	25	25
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,25	0,25	0,25
Munad, pirukate määrimiseks	2,0	2,0	2,0
Väljaandvus	**75**	**75**	**75**
777. Küpsetatud lehttaignapirukad.			
Nisujahu	30	32	—
Või	20	15	—
Munad	2	2	—
Sidrunihape	0,05	0,05	—
Sool	0,3	0,3	—
Vesi taigna segamiseks	12	14	—
Taigna väljaandvus	60	60	—
Täidis nr. 792—806	30	30	—
Munad, pirukate määrimiseks	2	2	—
Väljaandvus	**75**	**75**	—

[1] Pirukatele povidloga suureneb jahu norm 2 g võrra.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid		
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
778. Praetud pärmitaignapirukad.			
Nisujahu	32	34	36
Rasv	4	2	1
Suhkur	2,5	2,5	2,5
Munad	10	4	—
Sool	0,4	0,4	0,4
Pärm	1,5	1,2	1
Vesi, taigna segamiseks	9	16	18
Taigna väljaandvus	55	55	55
Täidis nr. 792—806	25	25	25
Rasv, praadimiseks	6	6	6
Väljaandvus	**75**	**75**	**75**
779. Praetud pirukad povidlotäidisega.			
Nisujahu	35	37	39
Rasv	4	2	1
Suhkur	2,5	2,5	2,5
Sool	0,4	0,4	0,4
Munad	10	4	—
Pärm	1,5	1,2	1
Vesi, taigna segamiseks	9	16	18
Taigna väljaandvus	60	60	60
Povidlo	20	20	20
Rasv, praadimiseks	6	6	6
Väljaandvus	**75**	**75**	**75**
780. Küpsetatud lahtised pärmitaignapirukad liha- või kalatäidisega e. rastegaid.			
Nisujahu	74	78	82
Rasv	8	4	2
Suhkur	4	3	2,5
Munad	20	7	4
Sool	0,8	0,8	0,8
Pärm	3	2,4	2
Vesi, taigna segamiseks	21	32	38
Taigna väljaandvus	120	120	120
Täidis nr. 801—805 või nr. 797—799	40	40	40
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,25	0,25	0,25
	143	143	143
Keta, kergelt soolatud	—	—	7
Lõhi või beloröbitsa, kergelt soolatud	7	7	—
Munad	7	7	7
Väljaandvus (1 tk.)	**150**	**150**	**150**

Valmis küpsetatud pirukatel asetatakse lihatäidisele kõvakskeedetud munad (hakitult või tükkidena), aga kalatäidisele kala lõik.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid		
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
781. Küpsetatud lahtised pärmitaignapirukad e. rastegaid (suupisteks).			
Nisujahu	56	59	62
Rasv	6	3	1,5
Suhkur	3	2,25	1,5
Munad	16	7	3
Sool	0,6	0,6	0,6
Pärm	2,25	1,8	1,5
Vesi, taigna segamiseks	15,75	24	29
Taigna väljaandvus	91	91	91
Täidis nr. 801 või nr. 797	30	30	30
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,3	0,3	0,3
Väljaandvus (2 tk)	**100**	**100**	**100**

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
782. Rasvas küpsetatud pannkoogipirukad.			
Nisujahu	17	20	—
Munad	6	6	—
Piim	45	—	—
Sool	0,4	0,5	—
Suhkur	1,5	1	—
Vesi	—	48	—
Rasv	2	2	—
Täidis nr. 801—805	25	25	
Sai, paneerimiseks	10	10	—
Munad, paneerimismassile	5	5	—
Rasv, küpsetamiseks	8	8	—
Väljaandvus	**75**	**75**	—
783. Vatruškad e. kohupiimakorbid pärmitaignast.			
Nisujahu	37	39	41
Rasv	4	2	1
Suhkur	2,5	2,5	2,5
Munad	9,0	2,0	—
Sool	0,4	0,4	0,4
Pärm	1,5	1,2	1
Vesi, taigna segamiseks	10,5	16	19
Taigna väljaandvus	**60**	**60**	**60**
Täidis nr. 807	30	30	30
Munad, korpide määrimiseks	2	2	2
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,25	0,25	0,25
Väljaandvus (1 tk.)	**75**	**75**	**75**
784. Vatruškad e. kohupiimakorbid muretaignast.			
Nisujahu	34	36	36
Või	8	4	—
Hapukoor	4	—	18
Munad	6,6	6,6	6,6
Suhkur	2,5	2,5	2,5
Sool	0,4	0,4	0,4
Söögisooda	—	0,5	0,5
Sidrunihape	—	0,5	—
Vesi, taigna segamiseks	8,0	13,0	—
Taigna väljaandvus	**60**	**60**	**60**
Täidis nr. 807	30	30	30
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,25	0,25	0,25
Munad, korpide määrimiseks	2,0	2,0	2,0
Väljaandvus (1 tk.)	**75**	**75**	**75**
785. Vatruškad e. kohupiimakorbid lehttaignast.			
Nisujahu	30	32	—
Või	20	15	—
Munad	2,0	2,0	—
Sidrunihape	0,05	0,05	—
Sool	0,3	0,3	—
Vesi, taigna segamiseks	12	14	—
Taigna väljaandvus	**60**	**60**	—
Täidis nr. 807	30	30	—
Munad, korpide määrimiseks	2	2	—
Väljaandvus	**75**	**75**	—
786. Kulebjaaka e. kihilise täidisega pirukas, pärmitaignast.			
Nisujahu	560	590	620
Rasv	60	30	15
Suhkur	25	25	25
Munad	150	60	15
Sool	6	6	6
Pärm	23	18	15
Vesi, taigna segamiseks	158	240	290
Taigna väljaandvus	**910**	**910**	**910**

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Täidis nr. 792—805	800	800	800
Munad, piruka määrimiseks	15	15	15
Väljaandvus	1500[1]	1500[1]	1500[1]

787. Kulebjaaka e. kihilise täidisega pirukas, lehttaignast.

Nisujahu	450	—	—
Või	300	—	—
Munad	38	—	—
Vesi, taigna segamiseks	225	—	—
Sidrunihape	0,6	—	—
Sool	5	—	—
Taigna väljaandvus	1000	—	—
Täidis nr. 792—805	800	—	—
Munad, piruka määrimiseks	15	—	—
Väljaandvus	1500[1]	—	—

788. Väikesed saiad või kuklid.

Nisujahu	36	38	40
Rasv	4	2	1
Suhkur	2	1,5	1
Munad	6	3	2
Sool	0,4	0,4	0,4
Pärm	1,5	1,2	1
Piim	13	17	—
Taigna väljaandvus	60	60	60
Rasv, küpsetusplaadi määrimiseks	0,25	0,25	0,25
Munad, saiade määrimiseks	2	2	2
Väljaandvus	50	50	50

[1] 10-neks portsjoniks, üksiku kaal 150 g, või 15-neks portsjoniks, üksiku kaal 100 g.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr 2	Nr. 3

789. Pliinid.

Nisujahu	66	72	75
Munad	10,75	4,3	—
Piim	120	—	—
Suhkur	3	2	1
Sool	1,5	1,5	1,5
Pärm	4	3	2
Vesi, taigna segamiseks	—	125	130
Või, sulatatud	10	8	5
Väljaandvus	150	150	150

Mõnel juhul küpsetatakse pliinid kalaga, munaga. Mainitud toiduained pannakse kuumale pannile, kuuma rasva sisse ja valatakse üle taignaga. Kala töödeldakse luudeta fileeks ja lõigatakse 5-grammilisteks tükkideks; väikesed tindikalad — tervena. Kõvaks keedetud munad hakitakse. (Kala 30—40 g, mune $^1/_2$ tk.)

Pliinide juurde antakse lauale eraldi 10—25 g võid või 20—40 g hapukoort. Peale selle võib anda nendele lisandiks kalamarja, sjomgat, ketat, heeringat, 25—75 g ühe portsjoni kohta.

790. Lusikapannkoogid.

Nisujahu	78	83	85
Munad	10,75	4,3	—
Suhkur	3	2	1
Piim	75	—	—
Sool	1,5	1,5	1,5
Pärm	3	2,5	2
Vesi, taigna segamiseks	—	80	85
Rasv	5	5	5
Väljaandvus	150	150	150

Lusikapannkoogid küpsetatakse õuntega või rosinatega, mis lisatakse taignale enne küpsetamist; on vajalik, et õunad kooritakse ja lõigatakse väi-

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja poolttoote kaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr 2	Nr 3

kesteks tükkideks, rosinad pestakse vees.

Lusikapannkookide juurde antakse eraldi lauale 10—20 g võid, 20—30 g hapukoort, 15—30 g mett või keedist.

791. Vorstid, liha- ja kalatooted taignas, üle küpsetatud.

Viini vorstid . . .	50	—	50
Sardellid	50	—	50
Vorst (keedu) . . .	50	—	50
Sink (reis)	50	—	50
Kotletid (veise-, vasika-, sea- ja lambalihast, roa nr. 533 koostisnormide järgi)	50	—	50
Vasardatud šnitsel (lamba-, vasika- ja sealihast) vt. lk. 29	50	—	50

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja poolttoote kaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Naturaalkotlet, kondita e. eskalopp (vasika- ja sealihast) nr. 505 . .	50	—	50
Praetud kalafilee (koha, haug, tursk) vt. arvutustabelis lk. 64	50	—	50
Taigen nr. 775 . . .	60	—	60
Rasv, loomne, kala ja šnitsli praadimiseks	2	—	1
Munad, määrimiseks	5	—	3
Väljaandvus .	**100**	—	**100**

Viini vorstid, sardellid, hakk-kotletid ja praetud kala küpsetatakse üle rulli (ruleti) või piruka kujuliselt. Taignaäärte liitekoht asub pealmisel küljel ja osa sellest jäetakse kokkusurumata, et üleküpsetatav toiduaine oleks nähtav.

Šnitslid, naturaalkotletid e. eskalopid küpsetatakse üle nelinurkse piruka kujuliselt, selleks murtakse taigen kokku ümbrikule sarnaselt.

PIRUKATE JA KULEBJAAKA EHK KIHILISE PIRUKA TÄIDISED.

Täidiste koostisnormides näidatud ainete normide arvutamisel on aluseks valmistäidise väljaandvus 1 kg koguses. Pirukale, mille kaal on 75 g, võetakse 25 g täidist; pirukale, mille kaal on 37—38 g ja mis antakse suppide juurde, 2—3 tk. portsjonis, võetakse 15 g täidist, arvestades, et kahe piruka ühine kaal valmiskujul peab olema 75 g. Nisujahu, mis on näidatud täidise koostisnormides, kasutatakse valge kastme valmistamiseks, mis lisatakse täidisele, et suurendada selle siduvust ja mahlakust. Kaste valmistatakse täidiseks tarvitatava liha või kala keetmisel või hautamisel saadavast leemest. 1 kg täidise kohta valmistatakse 100 g kastet [1]. Lihatäidiseid valmistatakse ka lamba- ja sealihast ning kodu- ja metslindudest.

[1] Jahu eraldatakse kastmele pirukate koostisnormides näidatud kogusest.

Täidise koostisnormides näidatud veiseliha kogust võib asendada samas koguses lambalihaga või 90%-liselt sealihaga (brutokaalust).

Kodu- ja metslinnud võetakse täidisele netokaalu alusel, s. t. puhastatud pehme liha, samas koguses, mis on näidatud koostisnormides veiselihale (netokaal).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
792. Kapsatäidis.									
Kapsad, värsked	1200	1400	1700	960	1120	1360			
Munad	4 tk.	3 tk.	—	172	129	—			
Piim	100	—	—	100	—	—			
Rasv	100	75	50	100	75	50			
Peenpipar	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
793. Porganditäidis.									
Porgandid	950	1050	1250	760	840	1000			
Munad	4 tk.	3 tk.	—	172	129	—			
Rasv	100	75	50	100	75	50			
Suhkur	10	10	10	10	10	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
794. Riisitäidis.									
Riis	295	320	380	295	320	380			
Munad	172	120	—	172	120	—			
Rasv	100	100	50	100	100	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
795. Riisi- ja seenetäidis.									
Riis	290	320	330	290	320	330			
Seened, kuivatatud	75	50	50	75	50	50			
Sibulad	50	50	50	42	42	42			
Rasv	100	75	50	100	75	50			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
796. Seenetäidis.									
Seened, kuivatatud	375	390	400	375	390	400			
Sibulad	100	100	100	84	84	84			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Rasv	100	75	50	100	75	50			
Peenpipar	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
797. Kalatäidis.									
Koha, siig, haug või tõugjas (žereh), värske	1500	1500	1500	750	750	750			
Riis	—	—	100	—	—	100			
Saago	—	70	—	—	70	—			
Tuuraliiki kalade seljakeelik, kuivatatud	80	—	—	80	—	—			
Sibulad või sibulalaugud	50	100	100	42	84	84			
Rasv	100	75	40	100	75	40			
Nisujahu	10	8	8	10	8	8			
Peenpipar	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Rohelised petersellilehed	10	10	10	7,4	7,4	7,4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
798. Täidis tuuraliiki kalade seljakeelikust.									
Tuuraliiki kalade seljakeelik, kuivatatud	180	230	120	180	230	120			
või värske	720	920	500	720	920	500			
Riis	—	—	175	—	—	175			
Munad	5 tk.	—	—	215	—	—			
Rasvaine:									
taimne	—	—	50	—	—	50			
loomne	75	50	—	75	50	—			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	—	50	50	—	42	42			
laugud	—	55	55	—	44	44			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Peenpipar	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Rohelised petersellilehed	10	10	10	7,4	7,4	7,4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
799. Täidis riisist ja tuuraliiki kalade seljakeelikust.									
Tuuraliiki kalade seljakeelik, kuivatatud	200	200	80	200	200	80			
või värske	800	800	320	800	800	320			
Riis	—	—	40	—	—	40			
Koha, värske	—	400	1760	—	200	880			
Tuurakala või sevrjuuga	200	—	—	126	—	—			
Rasv	100	75	40	100	75	40			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	50	50	—	42	42	—			
või laugud	55	55	—	44	44	—			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Peenpipar	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Rohelised petersellilehed	10	10	10	7,4	7,4	7,4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
800. Täidis maksast, kopsust ja südamest.									
Kops	800	1000	1400	728	910	1274			
Südamed	300	400	—	273	364	—			
Maks	200	—	—	186	—	—			
Sibulad	100	100	100	84	84	84			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Rasv	100	75	40	100	75	40			
Peenpipar	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
801. Liha- ja sibulatäidis.									
Veiseliha	1600	—	1700	1184	—	1258			
Sibulad	120	—	120	100	—	100			
Nisujahu	10	—	10	10	—	10			
Rasv	100	—	40	100	—	40			
Peenpipar	0,5	—	0,5	0,5	—	0,5			
Rohelised petersellilehed	10	—	10	7,4	—	7,4			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	1000

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
802. Maksa- ja pudrutäidis.									
Maks	675	—	450	628	—	418		—	
Tatrakruubid	150	—	250	150	—	250		—	
Sibulad	100	—	100	84	—	84		—	
Nisujahu	10	—	10	10	—	10		—	
Rasv	100	—	50	100	—	50		—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	1000
803. Liha- ja riisitäidis.									
Veiseliha	1100	—	1000	814	—	740		—	
Riis	100	—	150	100	—	150		—	
Sibulad	100	—	100	84	—	84		—	
Nisujahu	8	—	8	8	—	8		—	
Rasv	100	—	40	100	—	40		—	
Peenpipar	0,5	—	0,5	0,5	—	0,5		—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	1000
804. Liha- ja munatäidis.									
Veiseliha	1300	1450	1600	962	1073	1184			
Munad	4 tk.	3 tk.	2 tk.	172	129	86			
Sibulköögiviljad:									
sibulad	100	100	100	84	84	84			
või laugud	100	100	100	88	88	88			
Nisujahu	10	10	10	10	10	10			
Rasv	100	75	40	100	75	40			
Peenpipar	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000
805. Liha-, riisi- ja munatäidis.									
Veiseliha	1100	—	1200	814	—	888		—	
Riis	50	—	75	50	—	75		—	
Munad	3 tk.	—	2 tk.	129	—	86		—	
Sibulad	100	—	100	84	—	84		—	
Nisujahu	9	—	9	9	—	9		—	

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rasv	100	—	40	100	—	40		—	
Peenpipar	0,5	—	0,5	0,5	—	0,5		—	
Rohelised petersellilehed	10	—	10	7,4	—	7,4		—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	1000
806. Õunatäidis.									
Õunad, värsked	1450	—	1150	1015	—	1012		—	
Suhkur	300	—	300	300	—	300		—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	1000
807. Kohupiimatäidis (vatruškadele e. korpidele).									
Kohupiim	800	850	925	784	833	906			
Munad	2 tk.	2 tk.	1 tk.	86	86	43			
Suhkur	100	80	50	100	80	50			
Nisujahu	40	40	40	40	40	40			
Või	40	—	—	40	—	—			
Vanilliin	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			
Sool	5	5	10	5	5	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

KOOGID.

Kookide koostisnormid on koostatud NSVL Toiduainetetööstuse Rahvakomissariaadi poolt kehtestatud normide alusel (1939. a. ametlik väljaanne), kusjuures on aluseks võetud 1000-grammiline väljaandvus [1].

Koogid peavad tingimata vastama koostisnormides näidatud kaalule.

Peale kookide koostiste on antud ka enamtarvitatud pooltoodete koostised, millest valmistatakse koogid.

Toiduainete kogused, mis on näidatud pooltoodete koostisnormides, on antud pooltoodetele, nagu küpsetatud biskviidile, üleplaadi küpsetatud mee- või siirupikoogile (kovrižka), küpsetatud lehttaignale, valmis kreemidele, täidistele, siirupitele jt. 1 kg-lise väljaandvuse alusel.

Koostisnormide kasutamise hõlbustamiseks on arvutamisel lähtutud 1 kg põhiainest, nii on näiteks biskviidile vajalikkude

[1] Märkus: Seoses asjaoluga, et ühiskondliku toitlustamise ettevõtted toodavad kooke mitte suurel arvul, on NSVL TTRK koostisnormide 1949. a. väljaandes ümardatud normid kuni 1 g ühe kg kookide kohta.

toiduainete kogused antud vastavalt 1 kg suhkrule, liivataignal — 1 kg jahule, kreemidel — 1 kg võile jne.

Munad on kookide koostisnormides näidatud netokaaluga (munamass), s. o. kooreta. Kui see kaal jagada 43-ga, siis saadakse tulemuseks munade arv, millede keskmine kaal on 50 g (43 g munamass, 7 g koor). Kuna munad võivad olla kaalult raskemad ja kergemad kui 50 g, tuleb munamassi võtta koostisnormides näidatud kaalu alusel. Tavalise biskviidi, keedetud taignast tuulekookide (keedurõngas, keedutoruke) ja võiga pärmi- ja pärmita taignate valmistamisel võib asendada mune ja munamelanži üksteisega.

Kerge biskviidi (ümmargused ja ovaalsed biskviitkoogid), samuti võikreemi valmistamiseks tarvitatakse ainult mune.

Kreeme ja võõpu mõnel juhul värvitakse toiduvärvidega, karmiiniga ja amarandiga, roosaks, kookide koostisnormides neid värve ei ole näidatud.

Biskviit-, leht-, liiva-, mee-, siirupi- ning muudest taignatest üleplaadi küpsetatud alustest kookide valmistamisel saadakse küllaltki tähelepanuväärv kogus koogipuru ja servasid. Koogipuru ei ole, välja arvatud tootmispraak, nende kookide tootmisel, millede taigen küpsetatakse kohase kaalu ja kujuga kas plaadil või vormikestes, s. o. tükkidena, näiteks liivarõngad, tuulekoogid, ümmargused biskviitkoogid jt.

Kookide või pooltoodete murdetükid ja koogipuru kasutatakse ümmarguste purukookide valmistamiseks, aga samuti ka mee- või siirupi-üleplaadikoogile, mis on pooltooteks kreemiga, puuviljatäidisega või puuviljadega ja tarretisega kookide valmistamisel.

Biskviidi töötlemisel on lubatud segada taignasse samast või kõrgemast sordist biskviittoodete koogipuru, kuid mitte üle 5% jahu kaalust.

Võikreemi võib kookidele valmistada mitme erineva koostisnormi järgi (vt. lk. 420).

Lehttaignale, liivataignaküpsistele, keedetud taignast tuulekookidele (keedurõngas, keedutoruke) võib värsket, mitte alla 1. sordi võid asendada soolatud võiga, vastavalt vähendades tootele näidatud soola kogust. Keedetud taignast tuulekookidele (keedurõngas, keedutoruke) on lubatud asendada lauavõid sulatatud võiga.

Keedetud taignast tuulekookidele (keedurõngas, keedutoruke) võib tarvitatav munade ja munamelanži kogus olla ettenähtust suurem või vähem 7% ulatuses, arvutades taignamassi kaalust.

Puuviljasukaadi võib asendada värskete või konservitud puuviljadega või puuviljakeedisega. Biskviidile tarvitatakse viinamarjaveinisid — portveini, madeirat, muskaati — või likööre.

Kõikidele toodetele, peale või- ja šokolaadikreemi, võib täispiima asendada piimapulbriga või kondenseeritud täispiimaga, aga samuti ka kondenseeritud kooritud piimaga, millele lisatakse võid (vt. tabel lk. 525). Piimapulbri veega segamise viis on toodud allpool (vt. lk. 526).

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Biskviit nr. 1		Biskviit nr. 2		Kakaobiskviit nr. 3	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta
	(grammides)					
808. Pooltooted kookide valmistamiseks.						
Peensuhkur	360	1000	350	1000	360	1000
Munamelanž või munad, netokaal	601	1669	650	1860	595	1662
Nisujahu, kõrgem või 1. sort	292	811	355	1010	290	810
Kartulijahu (tärklis)	72	200	—	—	24	67
Kakao	—	—	—	—	48	134
Toorkaal	1325	3680	1355	3870	1315	3673
Väljaandvus	1000	2810	1000	2850	1000	2830
Niiskusesisaldus (%)	22	22	22	22	22	22

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Ümmargused või ovaalsed biskviitkoogid (ümarbiskviit) nr. 4		Munavalgekoogid (õhulised) nr. 5		Mandlikupsised nr. 6	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta
	(grammides)					
Peensuhkur	352	1000	971	1000	625	1000
Nisujahu 1. või kõrgem sort	400	1136	—	—	125	200
Munad, netokaal	705	2003	—	—	—	—
Munavalged	—	—	362	373	250	400
Mandlid	—	—	—	—	250	400
Vanilliin	—	—	0,24	0,25	—	—
Toorkaal	1457	4139	1333,24	1373,25	1250	2000
Väljaandvus	1000	2840	1000	1035	1000	1000
Niiskusesisaldus (%)	17	17	3,5	3,5	5	5

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Üleplaadi küpsetatud liivataignast koogialus nr. 7		Üleplaadi küpsetatud liivataignast koogialus nr. 8		Keedetud taignast tuulekoogid (keedutoruke, keedurõngas) nr. 9	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg jahu kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg jahu kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg jahu kohta
	(grammides)					
Nisujahu, kõrgem või 1. sort	553	1000	600	1000	510	1000
Peensuhkur	221	400	300	500	—	—
Või, mitte alla 1. sorti	332	600	100	160	255	500
Hapukoor	—	—	180	300	—	—
Munamelanž või munad	78	140	52	86	760	1500
Sool	2,2	4	—	—	12	25
Söögisooda	—	—	18	30	—	—
Toorkaal	1186,2	2144	1250	2076	1537	3025
Väljaandvus	1000	1820	1000	2260	1000	1965
Niiskusesisaldus (%)	6,5	6,5	6,5	6,5	19	19

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Üleplaadi küpsetatud lehttaignast koogialus nr. 10		Üleplaadi küpsetatud lehttaignast koogialus nr. 11		Keedetud taignast mee- või siirupiüleplaadikook (kovrižka) nr. 12	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg jahu kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg jahu kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg jahu kohta
	(grammides)					
Nisujahu, 85%-line	—	—	—	—	650	1000
kõrgem või 1. sort	800	1000	687	1000	—	—
Või	350	438	460	667	70	107
Peensuhkur[1]	—	—	—	—	220	335
Munamelanž või munad, netokaal	45	56	35	51	50	80
Sool	6	8	6	8	—	—
Sidrunihape	1	1,25	0,9	1,3	—	—
Kaneelipulber	—	—	—	—	5	7,5
Põdrasarvesool	—	—	—	—	14	20
Söögisooda	—	—	—	—	6	8
Toorkaal	1202	1503	1188,9	1727,3	1016	1557
Vesi taigna segamiseks	360	450	310	450	220	335
Väljaandvus	1000	1260	1000	1455	1000	1540
Niiskusesisaldus (%)	7,5	7,5	7,5	7,5	15	15

[1] Taigna määrimiseks keedetakse suhkrust ja veest siirup.

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Koogipurust mee- või siirupiüleplaadikook nr. 13 (suvitus)		Võõp nr. 14		Tarretis nr. 15	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg koogipuru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta
	(grammides)					
Koogipuru, jäätmed	670	1000	—	—	—	—
Peensuhkur [1]	70	93	870	1000	452	1000
Siirup	—	—	90	100	104	230
Puuviljaessents	1	1,5	—	—	2,3	5
Sidrunihape	—	—	—	—	2,3	5
Agar-agar	—	—	—	—	11,3	25
Nisujahu, 72%-line	115	172	—	—	—	—
Või	48	72	—	—	—	—
Munamelanž	67	100	—	—	—	—
Kakao	5,7	8,5	—	—	—	—
Söögisooda	1	1,5	—	—	—	—
Põdrasarvesool	3,8	6	—	—	—	—
Toorkaal	981,5	1454,5	960	1100	571,9	1265
Väljaandvus	1000	1535	1000	1150	1000	2210
Niiskusesisaldus (%)	23	23	12	12	50	50

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Õunatäidis nr. 16		Aprikoositäidis nr. 17		Siirup biskviidi immutamiseks nr. 18	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg suhkru kohta
	(grammides)					
Peensuhkur	690	1000	790	1000	552	1000
Õunapüree, mitte alla I. sorti	460	667	—	—	—	—
Aprikoosipüree	—	—	525	667	—	—
Viinamarjavein	—	—	—	—	10	18
Rummiessents	—	—	—	—	1,6	3,3
Toorkaal	1150	1667	1315	1667	511,5	1023,2
Väljaandvus	1000	1445	1000	1265	1000	2000
Niiskusesisaldus (%)	26	26	21	21	54	54

[1] 65 g suhkrut tarvitatakse taignale 130 grammi siirupi valmistamiseks, aga ülejäänud 5 g suhkrut pruunistatakse ja valmistatakse 10 g pruuni karamelli.

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Võikreem nr. 19 (glassee)		Võikreem nr. 20 (šarlott)		Võikreem nr. 21	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg või kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg või kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg või kohta
	(grammides)					
Või, värske, mitte alla 1. sorti	415	1000	430	1000	547	1000
Peensuhkur	415	1000	375	872	—	—
Tuhksuhkur	—	—	—	—	294,2	545
Munad	250	600	65	150	—	—
Täispiim	—	—	250	580	—	—
Kondenseeritud piim	—	—	—	—	220	400
Vanilliin	0,2	0,5	0,2	0,5	0,2	0,4
Vein	2,0	5,0	—	—	5,0	4,0
Toorkaal	1082,2	2605,5	1120,2	2602,5	1063,4	1949,4
Väljaandvus	1000	2410	1000	2545	1000	1830
Niiskusesisaldus (%)	22	22	26	26	14	14

Pooltoote nimetus ja koostise nr.	Šokolaadikreem nr. 22 (glassee)		Šokolaadikreem nr. 23 (šarlott)		Šokolaadikreem nr. 24	
Toiduainete nimetus	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg või kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg või kohta	1-he kg väljaandvuse kohta	1-he kg või kohta
	(grammides)					
Või	400	1000	406	1000	520	1000
Tuhksuhkur	—	—	—	—	280	540
Peensuhkur	400	1000	355	874	—	—
Munad	241	602	65	160	—	—
Vanilliin	0,08	0,2	0,08	0,2	0,08	0,2
Vein	2	5	—	—	4	8
Kakao	52,5	131	55	135	50	96
Täispiim	—	—	240	600	—	—
Kondenseeritud piim	—	—	—	—	210	404
Toorkaal	1095,58	2738,2	1120,08	2669,2	1062,0	1948,2
Väljaandvus	1000	2500	1000	2400	1000	1850
Niiskusesisaldus (%)	20	20	25	25	14	14

Pähkli-võikreem valmistatakse šokolaadikreemi koostise alusel, asendades kakao sama koguse puhastatud pähklitega.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku toor-aineid (g)
	Biskviit nr. 1	Siirup nr. 18	Täidis nr. 17	Kreem nr. 21	
809. Biskviitkoogid võikreemiga.					
Nisujahu	146	—	—	—	146
Kartulijahu (tärklis)	36	—	—	—	36
Peensuhkur	180	102	21	118	421
Munamelanž	300	—	—	—	300
Või	—	—	—	219	219
Kondenseeritud piim	—	—	—	88	88
Aprikoosipüree	—	—	14	—	14
Vein	—	1,85	—	0,7	2,55
Vanilliin	—	—	—	0,07	0,07
Rummiessents	—	0,3	—	—	0,3
Pooltoote kaal	500	185	27	400	—
Servad			112		
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			23		

Ühe koogi kaal on 45 või 75 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku toor-aineid (g)
	Biskviit nr. 3	Siirup nr. 18	Kreem nr. 24	Kreeka pähklid või mandlid	
810. Biskviitkoogid šokolaadi-võikreemiga.					
Nisujahu	149	—	—	—	149
Kartulijahu (tärklis)	12	—	—	—	12
Peensuhkur	184	110	—	—	294
Tuhksuhkur	—	—	112	—	112
Munamelanž	306	—	—	—	306
Kakao	25	—	20	—	45
Või	—	—	208	—	208
Kondenseeritud piim	—	—	84	—	84
Vanilliin	—	—	0,04	—	0,04
Vein	—	2	0,7	—	0,7
Mandlid	—	—	—	22	22
Essents	—	0,4	—	—	—
Pooltoote kaal	515	200	400	21	
Servad			136		
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			24		

Ühe koogi kaal on 45 või 75 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)					Kokku tooraineid (g)
	Biskviit nr. 1	Siirup nr. 18	Täidis nr. 16	Võõp nr. 14	Kreem nr. 21	
811. Biskviitkoogid võikreemiga, kaetud võõbaga.						
Nisujahu	137	—	—	—	—	137
Kartulijahu (tärklis)	34	—	—	—	—	34
Peensuhkur	169	82	144	170	30	595
Siirup	—	—	—	17	—	17
Munamelanž või munad	282	—	—	—	—	282
Või	—	—	—	—	57	57
Kondenseeritud piim	—	—	—	—	23	23
Õunapüree	—	—	96	—	—	96
Vein	—	1,6	—	—	0,2	1,8
Vanilliin	—	—	—	—	0,02	0,02
Rummiessents	—	0,3		—	—	0,3
Pooltoote kaal	469	157	208	195	104	—
Servad				136		
Väljaandvus				1000		
Niiskusesisaldus (%)				24		

Ühe koogi kaal on 48 või 80 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Biskviit nr. 4	Kreem nr. 21	Võõp nr. 14	Siirup nr. 18	
812. Ümmargused või ovaalsed biskviitkoogid, kaetud võõbaga.					
Nisujahu	166	—	—	—	166
Peensuhkur	146	75	286	40	547
Siirup	—	—	29	—	29
Või	—	141	—	—	141
Munad, netokaal	292	—	—	—	292
Kondenseeritud piim	—	56	—	—	56
Vanilliin	—	0,05	—	—	0,05
Vein	—	0,5	—	0,7	1,2
Essents	—	—	—	0,1	0,1
Pooltoote kaal	414	257	329	72	—
Servad			72		
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus			18		

Ühe koogi kaal on 42 või 70 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Biskviit nr. 2	Siirup nr. 18	Puuvilja-povidlo	Tuhksuhkur	
813. Biskviitkoogid povidloga (kolmekihilised), üle puistatud tuhksuhkruga.					
Nisujahu	213	—	—	—	213
Peensuhkur	210	93	—	—	303
Tuhksuhkur	—	—	—	45	45
Munamelanž	390	—	—	—	390
Puuviljapovidlo	—	—	300	—	300
Vein	—	1,7	—	—	1,7
Essents	—	0,1	—	—	0,1
Pooltoote kaal	600	168	300	45	
Servad			113		
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			24		

Ühe koogi kaal on 50 või 75 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)					Kokku tooraineid (g)
	Biskviit nr. 1	Siirup nr. 18	Täidis nr. 16	Konserv. tud puuviljad	Tarretis nr. 15	
814. Biskviitkoogid puuviljadega ja tarretisega.						
Nisujahu	122	—	—	—	—	122
Kartulijahu (tärklis)	30	—	—	—	—	30
Peensuhkur	150	51	264	—	52	517
Siirup	—	—	—	—	12	12
Munamelanž	250	—	—	—	—	250
Õunapüree	—	—	176	—	—	176
Puuviljaessents	—	0,2	—	—	0,3	0,5
Sidrunihape	—	—	—	—	0,3	0,3
Puuviljad, konservitud, purgis [1]	—	—	—	151	—	151
Vein	—	0,9	—	—	—	0,9
Agar-agar	—	—	—	—	1,3	1,3
Pooltoote kaal	417	93	382	151	116	
Servad			136			
Väljaandvus			1000			
Niiskusesisaldus (%)			30			

Ühe koogi kaal on 54 või 90 g.

[1] Puuviljasiirupit tarvitatakse biskviidi immutamiseks ja tarretise valmistamiseks.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Liivakoogialus nr. 7	Täidis nr. 16	Kreem nr. 20	Puuviljasukaad	
815. Liivakoogid võikreemiga.					
Nisujahu	400	—	—	—	400
Peensuhkur	160	69	94	—	323
Või	240	—	107	—	347
Munad	—	—	17	—	17
Munamelanž	56	—	—	—	56
Kondenseeritud piim	—	—	62	—	62
Vanilliin	—	—	0,04	—	0,04
Vein	—	—	1	—	1
Õunapüree	—	46	—	—	46
Puuviljasukaad	—	—	—	33	33
Sool	1,6	—	—	—	—
Pooltoote kaal	722	100	250	33	—

Servad	105
Väljaandvus	1000
Niiskusesisaldus	13

Ühe koogi kaal on 45 või 75 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)		Kokku tooraineid (g)
	Liivakoogialus nr. 7	Täidis nr. 17	
816. Liivarõngad puuviljatäidisega.			
Nisujahu	387	—	387
Peensuhkur	154	237	391
Või	232	—	232
Munamelanž	55	—	55
Õunapüree	—	160	160
Pooltoote kaal	700	300	—

Väljaandvus	1000
Niiskusesisaldus (%)	13

Ühe koogi kaal on 48 või 80 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Liivakoogialus nr. 7	Täidis nr. 16	Võõp nr. 14	Kreem nr. 19	
817. Liivakoogid võikreemiga, kaetud võõbaga.					
Nisujahu	351	—	—	—	351
Peensuhkur	140	66	213	58	477
Siirup	—	—	21	—	21
Munamelanž	49	—	—	—	49
Munad	—	—	—	35	35
Või	211	—	—	58	269
Õunapüree	—	44	—	—	44
Vein	—	—	—	0,3	0,3
Vanilliin	—	—	—	0,02	0,02
Sool	1,4	—	—	—	—
Pooltoote kaal	635	95	245	140	—
Servad			115		
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			11		

Ühe koogi kaal on 48 või 80 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Liivakoogialus nr. 7	Puuviljatäidis	Puuviljasukaad	Tarretis nr. 15	
818. Liivakoogid puuviljadega ja tarretisega.					
Nisujahu	351	—	—	—	351
Peensuhkur	140	20	—	65	225
Või	211	—	—	—	211
Puuviljapovidlo	—	197	—	—	197
Munamelanž	49	—	—	—	49
Sool	1,4	—	—	—	1,4
Puuviljasukaad	—	—	142	—	142
Siirup	—	—	—	15	15
Puuviljaessents	—	—	—	0,3	0,3
Sidrunihape	—	—	—	6,3	6,3
Agar-agar	—	—	—	1,6	1,6
Pooltoote kaal	635	195	142	145	—
Servad			117		
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			12		

Ühe koogi kaal on 51 või 85 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Liivakoogialus nr. 7 (korvike)	Puuviljatäidis	Puuviljasukaad	Tarretis nr. 15	
819. Liivataignast korvikesed tarretise- ja puuviljatäidisega.					
Nisujahu	180	—	—	—	180
Peensuhkur	72	13	—	39	124
Siirup	—	—	—	9	9
Munamelanž	25	—	—	—	25
Või	108	—	—	—	108
Puuviljamarmelaad	—	126	—	—	126
Puuviljaessents	—	—	—	0,2	0,2
Sidrunihape	—	—	—	0,2	0,2
Agar-agar	—	—	—	1	1
Sool	0,7	—	—	—	0,7
Puuviljasukaad[1]	—	—	463	—	463
Pooltoote kaal	325	125	463	87	—
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			24		

Ühe koogi kaal on 48 või 80 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Liivakoogialus nr. 7 (korvike)	Värsked puuviljad	Täidis nr. 17	Kreem nr. 20	
820. Liivataignast korvikesed võikreem- ja puuviljatäidisega.					
Nisujahu	197	—	—	—	197
Peensuhkur	79	—	54	87	220
Või	119	—	—	99	218
Munamelanž	28	—	—	—	28
Munad	—	—	—	15	15
Aprikoosipüree	—	—	36	—	36
Täispiim	—	—	—	58	58
Õunad või pirnid, värsked	—	365	—	—	365
Vanilliin	—	—	—	0,04	0,04
Sool	0,8	—	—	—	0,8
Pooltoote kaal	357	365[2]	68	232	—
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			37		

Ühe koogi kaal on 42 või 70 g.

[1] Puuviljasukaadi võib asendada värskete või konservitud puuviljadega (purgis).

[2] Puuviljadel on brutokaal.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)			Kokku tooraineid (g)
	Tuulekoogid (keedutoruke) nr. 9	Kreem nr. 21	Võõp nr. 14	
821. Keedutorukesed võikreemiga.				
Nisujahu	128	—	—	128
Munamelanž	192	—	—	192
Või	64	263	—	327
Peensuhkur	—	—	232	232
Siirup	—	—	23	23
Tuhksuhkur	—	141	—	141
Kondenseeritud piim	—	105	—	105
Vanilliin	—	0,09	—	0,09
Vein	—	0,9	—	0,9
Sool	3	—	—	3
Pooltoote kaal	253	480	267	—
Väljaandvus			1000	
Niiskusesisaldus (%)			15	

Ühe koogi kaal on 42 või 70 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Tuulekoogid (keedurõngas) nr. 9	Kreem nr. 21	Täidis nr. 17	Hakitud pähklid	
822. Keedurõngad võikreemiga.					
Nisujahu	140	—	—	—	140
Peensuhkur	—	110	237	—	347
Või	70	205	—	—	275
Munamelanž	209	—	—	—	209
Kondenseeritud piim	—	82	—	—	82
Aprikoosipüree	—	—	158	—	158
Vanilliin	—	0,07	—	—	0,07
Sool	3,5	—	—	—	3,5
Vein	—	0,7	—	—	0,7
Pähklid või mandlid	—	—	—	53	53
Pooltoote kaal	275	375	300	53	—
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			17		

Ühe koogi kaal on 42 või 70 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)			Kokku tooraineid (g)
	Tuulekoogid (keedurõngas ja keedutoruke) nr. 9	Vahustatud rõõsk koor	Tuhksuhkur	

823. Keedurõngad vahukoorega.

Nisujahu	153	—	—	153
Või	77	—	—	77
Munamelanž	230	—	—	230
Tuhksuhkur	—	70	31	101
Vanilliin	—	0,06	0,01	0,07
Sool	3,6	—	—	3,6
Rõõsk koor, 25%-lise rasvasisaldusega	—	380	—	380
Pooltoote kaal	300	420	300	—

Väljaandvus 1000
Niiskusesisaldus (%) 31

Ühe koogi kaal on 50 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Lehttaignast koogialus nr. 11	Kreem nr. 20	Tuhksuhkur	Koogipuru	

824. Lehttaignakoogid võikreemiga (lehelised).

Nisujahu	522	—	—	—	522
Või	348	132	—	—	480
Peensuhkur	—	115	—	—	115
Täispiim	—	77	—	—	77
Tuhksuhkur	—	—	15	—	15
Munamelanž	27	—	—	—	27
Munad	—	20	—	—	20
Sool	4	—	—	—	4
Sidrunihape	0,7	—	—	—	0,7
Koogipuru	—	—	—	102	102
Vanilliin	—	0,05	—	—	0,05
Pooltoote kaal	760	308	15	102	—

Servad 185
Väljaandvus 1000
Niiskusesisaldus (%) 12

Ühe koogi kaal on 41 või 68 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Lehttaignast koogialus nr. 11	Kreem nr. 21	Tuhksuhkur	Koogipuru (jäätmed)	
825. Sarvekesed ja torukesed võikreemiga.					
Nisujahu	416	—	—	—	416
Või	277	197	—	—	474
Tuhksuhkur	—	106	15	—	121
Munamelanž	21	—	—	—	21
Kondenseeritud piim	—	79	—	—	79
Sool	3	—	—	—	3
Sidrunihape	0,6	—	—	—	0,6
Vein	—	0,7	—	—	0,7
Vanilliin	—	0,06	—	—	0,06
Koogipuru (jäätmed)	—	—	—	20	20
Pooltoote kaal	605	360	15	20	—
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			10		

Ühe koogi kaal on 39 või 65 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)		Kokku tooraineid (g)
	Lehttaignast koogialus nr. 11	Täidis nr. 16	
826. Lehttaignakoogid puuviljatäidisega.			
Nisujahu	541	—	541
Või	360	—	360
Peensuhkur	—	31	31
Munamelanž	28	—	28
Sool	4	—	4
Sidrunihape	0,7	—	0,7
Puuviljapovidlo	—	306	306
Pooltoote kaal	787	303	—
Servad		90	
Väljaandvus		1000	
Niiskusesisaldus (%)		13	

Ühe koogi kaal on 42 või 70 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)			Kokku tooraineid (g)
	Koogipurust mee- või siirupiüleplaadikook nr. 13	Kreem nr. 21	Siirup nr. 18	
827. Purukook võikreemiga.				
Koogipuru (jäätmed)	466	—	—	466
Peensuhkur [1]	43	—	77	120
Tuhksuhkur	—	96	—	96
Nisujahu	80	—	—	80
Või	33	178	—	211
Kondenseeritud piim	—	71	—	71
Munamelanž	47	—	—	47
Kakao	4	—	—	4
Söögisooda	0,7	—	—	0,7
Põdrasarvesool	2,6	—	—	2,6
Vanilliin	—	0,06	—	0,06
Vein	—	0,6	1,4	2
Rummiessents	0,7	—	0,3	1
Pooltoote kaal	695	325	140	—
Servad			160	
Väljaandvus			1000	
Niiskusesisaldus (%)			23	

Ühe koogi kaal on 54 või 90 g.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Koogipuru (jäätmed)	Kreem nr. 21	Kakao	Tuhksuhkur	
828. Ümmargused purukoogid.					
Koogipuru (jäätmed)	489	—	—	—	489
Kondenseeritud piim	—	102	—	—	102
Tuhksuhkur	—	137	—	35	172
Kakao	—	—	12	—	12
Või	—	255	—	—	255
Vanilliin	—	0,08	—	—	0,08
Vein	—	0,85	—	—	0,85
Pooltoote kaal	489	467	12	35	—
Väljaandvus			1000		
Niiskusesisaldus (%)			16		

Ühe koogi kaal on 54 või 90 g.

[1] Suhkrust ja veest valmistatakse koogimassi segamiseks 86 g siirupit.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)			Kokku tooraineid (g)
	Meekoogimass	Täidis	Võõp	
829. Meekoogid povidloga.				
Nisujahu	510	—	—	510
Margariin	60	—	—	60
Peensuhkur[1]	140	15	35	190
Mesi	235	—	—	235
Kaneelipulber	2,5	—	—	2,5
Põdrasarvesool	3,5	—	—	3,5
Söögisooda	1,5	—	—	1,5
Puuviljapovidlo	—	145	—	145
Pooltoote kaal	920	160	40	—

Servad 120
Väljaandvus 1000
Niiskusesisaldus (%) 15

Ühe koogi kaal — 50 või 75 g.

Kook valmistatakse keedetud taignast. Kook koosneb kahest üleplaadi küpsetatud meekoogi lõigust, mille vahel on suhkruga valmistatud povidlo. Pind kaetakse suhkruvõõbaga.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)				Kokku tooraineid (g)
	Biskviit nr. 2	Täidis nr. 16	Siirup nr. 18	Tuhksuhkur	
830. Rullbiskviit (rulett).					
Nisujahu	250	—	—	—	250
Peensuhkur	250	152	98	—	500
Tuhksuhkur	—	—	—	25	25
Munamelanž	455	—	—	—	455
Õunapüree	—	105	—	—	105
Rummiessents	—	—	0,1	—	0,1
Vanilliin	—	—	—	0,01	0,01
Vein	—	—	2	—	2
Pooltoote kaal	700	220	175	25	

Servad 110
Väljaandvus 1000
Niiskusesisaldus (%) 27

Ühe koogi kaal 50 või 75 g.

[1] Suhkrust ja veest valmistatakse taigna segamiseks 280 g siirupit.

Koogi ja toiduainete nimetus	Pooltooted (grammides)			Kokku tooraineid (g)
	Tükiviisi küpsetatud	Siirup nr. 18	Võõp nr. 14	
831. Baaba (rummisai).				
Nisujahu	386	—	—	386
Peensuhkur	96	49	174	319
Siirup	—	—	17	17
Või	96	—	—	96
Munamelanž	77	—	—	77
Pärm	20	—	—	20
Rosinad	50	—	—	50
Sool	4	—	—	4
Vanilliin	0,2	—	—	0,2
Vein	—	0,2	—	0,2
Rummiessents	—	0,2	—	0,2
Rasv, määrimiseks	13	—	—	13
Pooltoote kaal	732	88	200	
Väljaandvus			1000	
Niiskusesisaldus (%)			22	

Ühe koogi kaal on 100 g.

Või ja rosinatega pärmitaignatooted immutatakse pärast küpsetamist, jahtunult, siirupiga; pealt ja osaliselt külgedelt kaetakse võõbaga. Sama koostisnormi järgi valmistatakse veel teine vormisai — savarra.

XIV. JOOGID.

Kuumad joogid.

Tee pannakse portselanist või metallist teekannu ja keev vesi valatakse üle, arvestades 25 g teed 2 l vee kohta. Suhkur, sidrun ja keedis antakse tee juurde eraldi alustel, piim ja rõõsk koor — koorekannus.

Kohv keedetakse spetsiaalses kohvikannus, milles on flanellriidest kott. Kohv kuumutatakse keemiseni ja lastakse seista 5—8 minutit. Suures koguses kohvi valmistamisel pannakse kohv keedunõusse keeva vette, kuumutatakse keemiseni ja kurnatakse läbi riide. Suhkur ja sidrun antakse kohvi juurde eraldi alusel, piim ja rõõsk koor — koorekannus.

Tee ja kohvi juurde antakse lauale kuum piim.

Suures koguses tee ja kohvi valmistamisel lisatakse suhkur ja piim valmistamise ajal.

Tee, kohv, kakao, šokolaad kondenseeritud piimaga valmistatakse suhkruta.

Jookide valmistamiseks võib kasutada piimapulbrit; piimapulbri veega segamise viis ja normid vt. lk. 526.

Jookide väljaandvuse norme võib koostisnormide esimese ja teise variandi osas suurendada kuni 230 ml (milliliitrini).

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g) Koostisnormid		
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
832. Tee.			
Tee	0,5	0,5	0,25
Suhkur	25	16	10
või keedis	40	30	20
või džem	40	30	20
Väljaandvus (ml)	200	200	200
833. Tee sidruniga.			
Tee	0,5	0,5	0,25
Suhkur	25	16	10
Sidrunid	10	8	5
Väljaandvus (ml)	200	200	200
834. Tee piimaga.[1]			
Tee	0,5	0,5	0,25
Suhkur	25	15	10
Täispiim	—	75	50
või rõõsk koor, 20%-lise rasvasisaldusega	75	—	—
või kondenseeritud, suhkruga piim	50	35	25
Väljaandvus (ml)	200	200	200
835. Must kohv.			
Oakohv	6	5	5
Sigurid	2	2	2

[1] Kondenseeritud piimaga teed valmistatakse suhkruta.

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Suhkur	25	20	15
Sidrunid	10	8	5
Liköör või konjak	20	—	—
Väljaandvus (ml)	200	200	200

Sidrun, liköör, konjak antakse kohvi juurde eraldi. Musta kohvi võib lauale anda ka sidrunita, liköörita ja konjakita.

836. Kohv piimaga [1] või rõõsa koorega.

Oakohv	6	5	5
Sigurid	2	2	2
Suhkur	25	20	15
Täispiim	75	50	50
või rõõsk koor, 20%-lise rasvasisaldusega	75	60	40
või kondenseeritud, suhkruga piim	50	35	25
Väljaandvus (ml)	200	200	200

837. Kohv varssavipäraselt.

Oakohv	6	5	5
Sigurid	2	2	2
Suhkur	25	20	15
Täispiim	125	100	75
Väljaandvus (ml)	200	200	200

Piim ja suhkur lisatakse kohvile valmistamisel. Kohvi klaasides lauleandmisel tõstetakse pinnale kuum piimavaht.

838. Kohv viinipäraselt. [2]

Oakohv	6	5	—
Sigurid	2	2	—
Suhkur	25	20	—
Rõõsk koor, 35%-lise rasvasisaldusega	40	25	—
Väljaandvus (ml)	200	200	—

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g) Koostisnormid Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
839. Kohv türgipäraselt.			
Oakohv	10	—	—
Suhkur	15	—	—
Väljaandvus (ml)	100	—	—

Kohvi valmistatakse suhkruga ja antakse lauale väikestes kohvitassides koos kohvipaksuga.

840. Kohv kontsentraadist.

Kohv piimaga, suhkruga (konserveeritud)	50	40	30
Väljaandvus (ml)	200	200	200

841. Kakao. [1]

Kakao	8	6	6
Suhkur	30	25	20
Täispiim	200	100	75
või kondenseeritud, suhkruga piim	60	50	40
Väljaandvus (ml)	200	200	200

842. Kakao kontsentraadist.

Kakao piimaga, suhkruga (konserveeritud)	50	40	30
Väljaandvus (ml)	200	200	200

843. Šokolaad. [1]

Šokolaad, pulber või tahvlid	12	10	8
Suhkur	30	25	20
Täispiim	200	100	75
või kondenseeritud, suhkruga piim	60	50	40
Väljaandvus (ml)	200	200	200

844. Šokolaad, kontsentraadist.

Šokolaad piimaga, suhkruga (konserveeritud)	50	40	30
Väljaandvus (ml)	200	200	200

[1] Kondenseeritud piimaga kohv, kakao ja šokolaad valmistatakse suhkruta.
[2] Lauale antakse magus kohv. Pinnale pannakse vahustatud koor.

KRÜŠOON, PUNŠŠ, HÕÕGVEIN.

Krüšoonid valmistatakse värskete puuviljadega ja marjadega ja jahutatakse hästi. Krüšoonid antakse lauale spetsiaalseis kristallist krüšooniklaasides või pokaalides.

Hõõgvein antakse lauale kuumalt spetsiaalseis kausikestes või klaasides. Hõõgvein keedetakse vürtsidega. Enne laualeandmist kurnatakse, lisatakse konjak ja tükike sidrunit või apelsini.

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
845. Krüšoon puuviljadega.	
Valge viinamarjavein . .	100
Konjak	20
Puuviljad, värsked (apelsinid, mandariinid, persikud, pirnid, õunad) . .	20
Suhkur	10
Väljaandvus . . .	**150**
846. Krüšoon aedmaasikatega.	
Valge viinamarjavein . .	100
Konjak, fin-šampanj . . .	20
Aedmaasikad, värsked . .	20
Suhkur	10
Väljaandvus . . .	**150**
847. Punšš konjakiga või likööriga.	
Puuviljajäätis	100
Konjak või liköör (kange või dessert)	50
Väljaandvus . . .	**150**

Konjaki või likööri norme võib vähendada kuni 25 g, vastavalt muutub väljaandvuse norm.

848. Punšš puuviljadega.	
Puuviljajäätis	50
Puuviljad, konservitud . .	50
Konjak, fin-šampanj . . .	50
Väljaandvus . . .	**150**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
849. Kadakamarjanapsipunšš (kuum).	
Kadakamarjanaps	30
Sidruninaps (vodka) . . .	20
Sidrunilikööor	20
Konjak	5
Palsam	10
Sidrunimahl	10
Suhkrusiirup, 70%-line . .	20
Puuviljad, konservitud . .	40
Vesi (keedetud)	75
Väljaandvus . . .	**230**
850. Dessertpunšš.	
Liköör	50
Konjak	5
Palsam	5
Sidrunimahl	5
Suhkrusiirup, 70%-line . .	20
Sidrunid või muud puuviljad	40
Vesi (keedetud)	105
Väljaandvus . . .	**230**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
851. Asjaarmastaja punšš.	
Kadakamarjanaps	20
Konjak	10
Likööг «Lõunamaine likööг»	10
Palsam	10
Vaarikalikööг	20
Sidrunimahl	10
Suhkrusiirup, 70%-line . .	20
Sidrunikoor või puuviljad .	40
Vesi (keedetud)	90
Väljaandvus . . .	**230**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
852. Hõõgvein.	
Punane lauavein	180
Konjak	20
Sidrunid või apelsinid (tk.)	1/10
Suhkur	20
Kaneel ja nelk	0,1
Muskaatpähkel	0,1
Väljaandvus . . .	**200**

KOKTEILID.

Kokteil — see on segu erinevatest veini-viina toodetest, millele on lisatud suhkrut, suhkrusiirupit ja toidujääd. Mõnedele kokteilidele lisatakse tooreid munarebusid ja rõõska koort.

Kõik need toiduained segatakse põhjalikult (klopitakse segi) spetsiaalses, tiheda kaanega suletud nõus, seejärel valatakse pokaalidesse või klaasidesse ja lisatakse konservitud puuvilju.

Kokteilide väljaandvus määratakse kindlaks vastavalt nõude — pokaalide, klaaside — mahutavusele. Väljaandvuse muutmisel muudetakse ka koostisnorme, ent säilitada tuleb kokteili koostisse kuuluvate ainete vahekord.

Kokteilide juurde antakse eraldi väikesi mittemagusaid kuivi küpsiseid või õhukesteks lõikudeks, peenteks ribadeks e. õlgedeks või laastudeks tükeldatud ja rasvas küpsetatud kartuleid (frit.). Kokteilide juurde antakse õlgtorukesed — naturaalsed õlekõrred.

Konservitud puuviljad, mis on näidatud koostisnormides, lisatakse siirupita, järelejäänud siirup kasutatakse suhkrusiirupi keetmiseks, mis samuti tarvitatakse kokteilidele. Kokteilidele valmistatakse 60%-line suhkrusiirup.

Naturaalset sidrunimahla võib asendada sama koguse 3%-lise sidrunihappega.

Kokteilid valmistatakse tarbija tellimisel. Kokteilide säilitamine valmiskujul ei ole lubatud.

Jookide ja toiduainete nimetus	Neto-kaal (g)

KANGED KOKTEILID.

853. Benediktiin.

Liköör «Benediktiin»	35
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Nastoika, kange	5
Murelid või kirsid, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

854. Kadakamarja.

Kadakamarjanaps	40
Liköör «Lõunamaine liköör»	10
Palsam	5
Murelid või kirsid (tk.)	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

855. Sidruni.

Sidruninaps (vodka)	40
Sidruniliköör	10
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

856. Majakas.

Liköör «Šartrööz»	20
Konjak	20
Munarebud	15
Väljaandvus	**55**

857. Rahvusvaheline.

Konjak	15
või nastoika, kange	15
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Kadakamarjanaps	20
Palsam	5
Puuviljad, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

858. Moskva.

Kadakamarjanaps	25
Liköör «Lõunamaine liköör»	10
Liköör «Vürtsirikas kirsiliköör»	10
Liköör «Aromaatne liköör»	5
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

859. Sõbralik.

Kadakamarjanaps	60
Mustsõstraliköör	40
Kizililiköör	15
Sidrunimahl	30
Suhkrusiirup	20
Puuviljad, konservitud	15
Jää	50
Väljaandvus	**230**

860. Taraan.

Liköör «Šartrööz»	15
Piparmündiliköör	5
Pipranastoika	5
Konjak või nastoika, kange	25
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

861. Kanakull.

Nastoika, kange	20
Pipranastoika	20
Sidruninaps (vodka)	10
Palsam	5
Puuviljad, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
862. Jahimehe.	
Jahimehenaps (vodka) . .	20
Nastoika, kange	20
Liköör «Lõunamaine liköör»	10
Palsam	5
Puuviljad, konservitud . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
863. Lennule.	
Vahuvein	55
Konjak pihlakaga	30
Vanilliliköör	10
Puuviljad, konservitud . .	10
Jää	20
Väljaandvus . . .	**125**
864. Põldude aroom.	
Roosiliköör	20
Aivaliköör	15
Piparmündiliköör	5
Vanilliliköör	10
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
865. Mere.	
Nastoika, kange	20
Piparmündiliköör	10
Sidruninaps (vodka) . .	20
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
866. Meie mark.	
Nastoika, kange	10
Konjak	10
Liköör «Lõunamaine liköör»	20
Sidruninaps (vodka) . .	10
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
867. Kirsi.	
Kirsinastoika (kibe) . . .	40
Konjak	10
Vein «Heres»	50
Vein «Abrau-Kaberne» . .	15
Sidrunimahl	10
Suhkrusiirup	15
Kirsid, konservitud . . .	30
Jää	80
Väljaandvus . . .	**250**

DESSERTKOKTEILID.

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
868. Aprikoosi.	
Liköör «Aprikoosiliköör» .	35
Liköör «Vürtsirikas kirsiliköör»	20
Murelid või kirsid	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
869. Dessert.	
Mustsõstranalivka	30
Kirsinalivka	15
Ploominalivka	10
Puuviljad, konservitud . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
870. Abrau-Kaberne.	
Viinamarjavein «Abrau-Kaberne»	60
Liköör «Lõunamaine liköör»	30
Suhkrusiirup	15
Sidrunimahl	15
Puuviljad, konservitud	40
Jää	90
Väljaandvus	**250**
871. Lõunamaine.	
Must kohv	130
Konjak	20
Liköör «Aromaatne liköör»	30
Peensuhkur	15
Sidrunimahl	10
Jää	25
Väljaandvus	**230**
872. Limonaad.	
Viinamarjavein «Abrau-Kaberne»	50
Sidrunilikööri	20
Suhkrusiirup	30
Sidrunimahl	35
Narzaan (mineraalvesi)	25
Puuviljad, konservitud	20
Jää	50
Väljaandvus	**230**
873. Vürtsirikas kirsi.	
Liköör «Vürtsirikas kirsilikööri»	30
Liköör «Lõunamaine likööri»	15
Kadakamarjanaps	10
Puuviljad, konservitud	5
Jää	15
Väljaandvus	**75**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
874. Abrau-Risling.	
Viinamarjavein «Abrau-Risling».	60
Nastoika, kange	20
Liköör «Aromaatne likööri»	40
Sidrunimahl	20
Suhkrusiirup	15
Puuviljad, konservitud	35
Jää	40
Väljaandvus	**230**
875. Kreem «Vürtsirikas kirsi».	
Liköör «Vürtsirikas kirsilikööri»	55
Nastoika, kange	10
Munarebud (2 tk.)	35
Suhkur	5
Jää	20
Väljaandvus	**125**
876. Suvine.	
Kadakamarjanaps	60
Liköör «Lõunamaine likööri»	25
Liköör «Aromaatne likööri»	25
Suhkrusiirup	30
Sidrunimahl	35
Puuviljad, konservitud	25
Jää	30
Väljaandvus	**230**
877. Mustsõstrakreem.	
Nastoika, kange	15
Mustsõstralikööri	50
Munarebud (2 tk.)	35
Suhkur	5
Jää	20
Väljaandvus	**125**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
878. Roosl.	
Roosiliköör	30
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Liköör «Vürtsirikas kirsiliköör»	8
Liköör «Aromaatne liköör»	2
Murelid või kirsid . . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
879. Tsitruse.	
Sidruniliköör	15
Sidruninaps (vodka) . .	10
Mandariiniliköör	20
Juubeliliköör	5
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
880. Pihlaka.	
Konjak pihlakatega . . .	40
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Murelid või kirsid . . .	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
881. Šokolaadi.	
Šokolaadiliköör	50
Rõõsk koor, 20%-lise rasvasisaldusega	30
Jää	45
Väljaandvus . . .	**125**

Jookide ja toiduainete nimetus	Netokaal (g)
882. Põhjamaine.	
Jõhvikanastoika	40
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Murelid või kirsid	5
Jää	15
Väljaandvus . . .	**75**
883. Idamaine.	
Sidruniliköör	15
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Liköör «Aromaatne liköör»	15
Vanilliliköör	5
Liköör «Vürtsirikas kirsiliköör»	30
Sidruninaps (vodka) . . .	10
Sidrunimahl	40
Suhkrusiirup	20
Puuviljad, konservitud . .	30
Jää	50
Väljaandvus . . .	**230**
884. Kaukaasia.	
Vahuvein	50
Liköör «Lõunamaine liköör»	30
Konjak	20
Sidrunimahl	15
Suhkrusiirup	15
Puuviljad, konservitud . .	40
Jää	80
Väljaandvus . . .	**250**
885. Vahuvein.	
Vahuvein	50
Liköör «Lõunamaine liköör»	15
Liköör «Aromaatne liköör»	15
Suhkrusiirup	10
Sidrunimahl	5
Puuviljad, konservitud . .	10
Jää	20
Väljaandvus . . .	**125**

XV. GRUUSIA ROAD.

SUPID.

Veise- ja lambaliha tükeldatakse keetmise eel kaheks kuni kolmeks tükiks ühe portsjoni kohta, kana keedetakse tervelt. Hartšo ja guri supid valmistatakse toorete sibulatega, teistele suppidele sibulad kuumutatakse rasvas (passeeritakse). Mõned supid maitsestatakse äädikaga ja küüslaukudega, mis on soolaga peeneks tambitud; äädikat võib asendada sidrunihappega või sidrunimahlaga; küüslaugud antakse suppide juurde sagedasti eraldi. Lauale-andmisel puistatakse suppidele peeneks lõigatud rohelist. Kardamomi ja kaneeli tarvitatakse pulbrina.

Vürtside normid ühele portsjonile supile on järgmised: pipart — 0,1 g, kaneeli — 0,2 g, safrani ja kardamomi — kuni 0,05 g, rohelisi petersellilehti või kinzat — 10 g (bruto), piparmünte — 5 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
886. Hartšo supp, gruusia-päraselt (veise- või lambaliha- ja riisisupp).									
Liha (rind-külg)	163	110	—	121	81	—	75	50	—
Riis	35	30	—	35	30	—			—
Rasv	15	10	—	15	10	—			—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			—
Küüslaugud	3	3	—	2	2	—			—
Tomatid	15	10	—	15	10	—			—
Tkemali (hapud ploomid)	10	10	—	10	10	—			—
Petersellilehed, piparmündid, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

Veise- või lambarind-külg keedetakse poolpehmeks, lisatakse riis, hakitud toored sibulad ja teised toiduained.

887. Tšihirtma (lambaliha- või kanasupp munarebudega).									
Lambaliha	163	108	—	117	78	—	75	50	—
või kana	200	150	—	134	100	—	100	75	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Munad	1 tk.	½ tk.	—	40	20	—			—
Rasv	15	10	—	15	10	—			—
Jahu	5	5	—	5	5	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			—
Pipar, šafran, rohelised petersellilehed			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

Kurnatud leemesse pannakse keedetud lambaliha, mis on uhutud sooja veega, hakitud ning rasvas kuumutatud sibulad ja valge kaste, lisatakse vürtsid, maitsestatakse äädikaga ja lastakse keema minna. Munarebud segatakse vähese koguse leemega ja lisatakse supile; selleks, et munarebud ei kalgenduks, kuumutatakse suppi kuni keemiseni, aga ei keedeta. Samal viisil valmistatakse tšihirtmat kanalihast.

888. Tatariahni (veiselihasupp).

Liha (veise, rind-külg)	163	110	—	120	81	—	75	50	—
Sellerid (juured)	10	10	—	7	7	—			—
Petersellid	10	10	—	7	7	—			—
Küüslaugud	3	3	—	2	2	—			—
Pipar, rohelised petersellilehed			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

889. Gunda tsveni (hakklihapallisupp).

Lambaliha	163	108	—	117	78	—			—
Rasv	15	10	—	15	10	—	100	75	—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			—
Munad	¼ tk.	¼ tk.	—	10	10	—			—
Riis	20	20	—	20	20	—			—
Kardamom, kaneel, šafran, petersellid, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

Lambaliha hakitakse masinaga, lisatakse munad, sibulad, vürtsid ja vormitakse hakklihamassist pallid. Leemes keedetakse alguses riis, siis lisatakse hakklihapallid ja keedetakse veel 10 min.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
890. Artala (veisekoodisupp).									
Veiseliha (koodid)	163	—	—	120	—	—	75	—	—
Rasv	15	—	—	15	—	—		—	—
Sibulad	30	—	—	25	—	—		—	—
Küüslaugud	3	—	—	2	—	—		—	—
Veiniäädikas	10	—	—	10	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	450	—	—
891. Haši (supp veisejalgadest ja subproduktidest tbilisi-päraselt).									
Veisejalad	290	220	—	145	110	—	100	75	—
Magu, puhastatud	200	150	—	200	150	—	120	90	—
Küüslaugud	5	5	—	4	4	—			—
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

Haši juurde antakse eraldi lauale äädikas ja peeneks tambitud küüslaugud. Hašit võib valmistada ka ainult veisejalgadest.

892. Veiselihasupp guri-päraselt.									
Veiseliha	163	—	—	120	—	—	75	—	—
Riis	35	—	—	35	—	—		—	—
Rasv	15	—	—	15	—	—		—	—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	30	—	—	25	—	—		—	—
sibulalaugud	10	—	—	8	—	—		—	—
Küüslaugud	3	—	—	2	—	—		—	—
Veiniäädikas	10	—	—	10	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
893. Kanasupp guri-päraselt.									
Kana, noor	200	150	—	134	100	—	100	75	—
Rasv	10	10	—	10	10	—			—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	20	20	—	15	15	—			—
sibulalaugud	10	10	—	8	8	—			—
Kreeka pähklid (tuumad)	30	20	—	30	20	—			—
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—
Leemesse, mis on keedetud kanaga ja sibulatega, lisatakse peeneks tambitud pähklid ja vürtsid ja lastakse keema minna.									
894. Tsiteli lobios tsveni (pruuni aedoa e. fassolli supp).									
Aedoad e. fassoll, pruunid	100	60	—	100	60	—			—
Söögiõli	10	10	—	10	10	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Kreeka pähklid (tuumad)	30	20	—	30	20	—			—
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			—
Rohelised tillid, petersellilehed, kinza, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—
Vees keedetud aedubadele e. fassollile lisatakse hakitud ning rasvas kuumutatud (passeeritud) sibulad, sool, pipar, äädikas, peeneks tambitud pähklid ja lastakse keema minna.									
895. Muhudos tsveni brindžit (herne- ja riisisupp).									
Herned, peenendatud	50	40	—	50	40	—			—
Rasv	10	10	—	10	10	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Riis	20	20	—	20	20	—			—
Kartulid	100	100	—	75	75	—			—
Rohelised petersellilehed, tillid, kinza, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
896. Kalmahi nigvzit (forell).									
Forell	320	—	—	220	—	—	175	—	—
Kaste nr. 946	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Rohelised petersellilehed, kinza, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	225	—	—
897. Loko (säga gruusiapäraselt).									
Säga	210	103	—	133	67	—	100	50	—
Veiniäädikas	15	10	—	15	10	—	—	—	—
Kaste nr. 946	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rohelised petersellilehed, kinza, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	150	100	—

Keedetud kala valatakse laualeandmisel üle äädikaga ja puistatakse peenendatud rohelisega. Kaste antakse lauale eraldi.

898. Tšanahi (ühepajaroog lambalihast ja köögiviljadest).									
Lambaliha	163	108	—	117	78	—	75	50	—
Kartulid	135	135	—	100	100	—			—
Tomatid	50	30	—	40	25	—			—
Baklažaanid	100	50	—	95	45	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Rohelised aedoakaunad	50	50	—	30	30	—			—
Rohelised petersellilehed, kinza, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	315	240	—

Savipottī pannakse toores lambaliha, mis on lõigatud kolmeks kuni neljaks tükiks ühe portsjoni kohta, ja teised toiduained. Valatakse juurde niipalju vett, et toiduained parajasti on kaetud, ja keedetakse praeahjus. Lauale antakse sama nõuga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
899. Kana sibulakastmes.									
Kana	300	200	150	200	134	100	150	100	75
Rasv	30	20	15	30	20	15			
Sibulad	50	50	50	40	40	40			
Küüslaugud	3	3	3	2	2	2			
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**210**	**150**	**120**

Keedetud kana tükeldatakse portsjonilisteks tükkideks, lisatakse hakitud ja rasvas kuumutatud sibulad, peeneks tambitud küüslaugud, sool, pipar, valatakse üle leemega ja keedetakse 10 min.

900. Komši brindžit (täidetud aivaõunad).

Aivaõunad	300	—	—	215	—	—		—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Rosinad	10	—	—	10	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**290**	—	—	260	—	—
Kreeka pähklid (tuumad)	20	—	—	20	—	—	[1]		
Suhkur	20	—	—	20	—	—	70	—	—
Punane, kuiv vein	50	—	—	50	—	—			
Kaneel, nelk		—	—		—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**330**	—	—

Aivaõunad, mis on kooritud ja milledel on eemaldatud südamik, täidetakse keedetud riisiga ja rosinatega, siis keedetakse vähese koguse veega kaanega suletud nõus. Kümme minutit enne keetmise lõpetamist lisatakse peenendatud pähklid, suhkur, vein ja vürtsid. Lauale antakse kuumalt või külmalt.

901. Plavi gogrit (kõrvitsa- ja puuviljapuder).

Riis	—	—	80	—	—	80	—	—	
Kõrvits	—	—	100	—	—	70	—	—	
Õunad	—	—	30	—	—	20	—	—	
Aivaõunad	—	—	30	—	—	20	—	—	
Rosinad	—	—	20	—	—	20	—	—	
Rasv	—	—	25	—	—	25	—	—	
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	—	**300**

Kõrvits, õunad ja aivaõunad, mis on kooritud ja milledel on eemaldatud südamik, tükeldatakse kuupideks, lisatakse rosinad, või ja segatakse uhutud riisiga. Segatud mass tõstetakse metallnõusse (vorm, keedunõu), valatakse juurde niipalju vett, et toiduained parajasti on kaetud, nõu suletakse kaanega ja keedetakse praeahjus.

[1] Toiduained kastme valmistamiseks.

PRAEVARDAS KÜPSETATUD ROAD.

Šašlõkkidele lõigatakse lambalihast üks tükk või 4—5 tükki portsjonisse. Lambalihatükid puistatakse soolaga, pipraga ja hakitud sibulatega, laotakse happekindlasse nõusse ja asetatakse 8—12 tunniks jahedasse kohta, kuid noore lamba liha 2—3 tunniks. Niisugune töötlemine annab lambalihale erilise šašlõkkidele omase maitse. Pipra norm ühele portsjonile roale on 0,1 g, soola norm — 5 g.

Basturmadele marineeritakse lamba- ja veiselihatükid äädikaga, sibulatega ja pipraga. Šašlõkkidele soovitatakse vanade lammaste liha samuti äädikaga marineerida. Äädikat võib asendada sidrunihappega või sidrunimahlaga.

Praevardas küpsetamisel lükitakse šašlõkid, kupatid (vorstikesed), kalad ja linnud metallvardasse ja küpsetatakse nad leegita, hõõguvate süte kohal. Kõik praevardas valmistatavad road küpsetatakse eranditult just enne lauaeandmist. Väikestes tükkides šašlõkke küpsetatakse mitte üle 10 minuti. Küpsetatud tooteid ei ole soovitav hoida kaua pliidil, kuna siis väheneb nende kaal ja halveneb maitse.

Kalu, linde, veise- ja lahjat lambaliha kastetakse küpsetamise ajal korduvalt sulatatud rasvaga, võiga, söögiõliga. Lauaeandmisel kaunistatakse need road peeneks lõigatud sibulatega või sibulalaukudega, tomatitega, petersellilehtedega ja sidrunitega. Šašlõkkide juurde antakse lauale peale selle veel kuivatatud, peenendatud kukerpuumarju. Ühe portsjoni roa kohta võetakse $^1/_6$—$^1/_4$ tk. sidrunit, 10 g rohelisi pealseid, 1 g kukerpuumarju.

Sidruneid võib asendada tkemalikastmega (50 g ühe portsjoni roa kohta).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
902. Praevardas küpsetatud kala.									
Tuurakala	315	260	—	176	145	—	150	125	—
või sevrjuuga	315	260	—	176	145	—	150	125	—
„ beluuga (peata)	265	217	—	176	145	—	150	125	—
„ lõhi	335	278	—	188	156	—	150	125	—
Rasv	5	5	—	5	5	—	—	—	—
Pipar									
Lisand nr. 911			—			—	150	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
903. Šašlõkk karsi-päraselt.									
Lambaliha (seljatükk, karbonaad)	330	—	—	240	—	—	150	—	—
Lambaneerud	86	—	—	84	—	—	50	—	—
Sibulad (marineerimiseks)	20	—	—	15	—	—		—	—
Pipar									
Lisand nr. 911		—	—		—	—	150	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	—	—
904. Šašlõkk kaukaasia-päraselt.									
Lambaliha	330	275	220	240	200	160	150	125	100
Sibulad (marineerimiseks)	30	30	20	25	25	15			
Pipar									
Lisand nr. 911							160	160	160
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**310**	**285**	**260**
905. Šašlõkk «Aragvi».									
Lambaliha	330	—	—	240	—	—	150	—	—
Lambaneerud	51	—	—	50	—	—	30	—	—
Sibulad:									
marineerimiseks	20	—	—	15	—	—		—	—
praevardasse	100	—	—	85	—	—	115	—	—
Tomatid, värsked (praevardasse)	100	—	—	85	—	—			
Pipar									
Lisand nr. 911		—	—		—	—	50	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**345**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
906. Šašlõkk riisiga.									
Lambaliha	330	275	220	240	200	160	150	125	100
Sibulad	40	40	20	35	35	15			
Pipar									
Riis	50	50	40	50	50	40	160	160	125
Rasv	20	20	15	20	20	15			
Sidrunid	1/6 tk.	1/6 tk.	1/6 tk.	15	15	15	15	15	15
Sibulalaugud	25	25	20	20	20	15	20	20	15
Rohelised petersellilehed									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**345**	**320**	**255**
907. Šašlõkk sealihast.									
Sealiha	260	220	170	220	185	145	150	125	100
Sibulad	20	20	20	15	15	15			
Pipar									
Lisand nr. 911	—	—	—	—	—	—	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	**250**
908. Basturma (praevardas küpsetatud marineeritud veisefilee).									
Veiseliha (filee)	310	260	—	230	190	—	150	125	—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Veiniäädikas	5	5	—	5	5	—			—
Rasv	5	5	—	5	5	—			—
Pipar									
Lisand nr. 911	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**275**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
909. Kupati (vorstikesed).									
Sealiha, rasvane	305	260	—	260	220	—			—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			—
Küüslaugud	3	3	—	2	2	—			—
Kaneel	—	0,05	—	—	0,05	—			—
Nelk	—	0,02	—	—	0,02	—			—
Pipar									
Seasooled, kuivatatud	5	5	—	5	5	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	285	245	—	195	170	—
Lisand nr. 911	—	—	—	—	—	—	150	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**345**	**320**	—
910. Praevardas küpsetatud lind.									
Laanepüü (1 tk.)	—	350	—	—	234	—	—	175	—
Kanapoeg (1 tk.)	—	400	—	—	254	—	—	175	—
Rasv	—	5	—	—	5	—	—	—	—
Kaste nr. 947	—	50	—	—	50	—	—	50	—
Rohelised petersellilehed, pipar	—		—	—		—	—		—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	**225**	—
911. Lisand (šašlõkile, kalale, kodulinnule).									
Tomatid, värsked	100	100	—	85	85	—	85	85	—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	30	25	—	25	20	—	25	20	—
sibulalaugud	40	30	40	30	25	30	30	25	30
Sidrunid	1/5 tk.	1/6 tk.	1/6 tk.	20	15	15	20	15	15
Kukerpuumarjad, kuivatatud	1	—	1	1	—	1	1	—	1
Rohelised petersellilehed									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**160**	**150**	**50**

Sealiha hakitakse masinaga üks kord, lisatakse hakitud sibulad ja vürtsid. Selle täidisega täidetakse sooled, sooleotsad seotakse nööriga ja antakse vorstidele hobuseraua kuju. Soovitav valmistada üks vorstikene portsjoniks.

Lisandiks — kurgid või roheline salat — 75—100 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
912. Täidetud kanapoeg (abhaasia-päraselt).									
Kanapoeg (1 tk.)	330	—	—	220	—	—	150	—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—		—	—
Juust, sulguni	100	—	—	100	—	—		—	—
Granaatõunad	50	—	—	30	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—
913. Täidetud kana.									
Kana	330	—	—	220	—	—	150	—	—
Kizilid, kuivatatud, luudeta	30	—	—	30	—	—	—	—	—
Riis	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—	—	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Sidrunid	¼ tk.	—	—	25	—	—	25	—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	280	—	—

Kana täidetakse ja küpsetatakse praevardas. Täidis (keedetud riis, leotatud kizilid, rasvas kuumutatud sibulad) segatakse ja maitsestatakse võiga.

914. Praevardas küpsetatud baklažaanid.									
Baklažaanid	305	205	—	290	195	—	225	150	—
Pipar									
Kaste nr. 945	—	—	—	—	—	—	100	75	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	325	225	—

Väikesed baklažaanid küpsetatakse praevardas, siis kooritakse, lõigatakse lõikudeks, maitsestatakse soolaga, puistatakse üle pipraga ja valatakse üle kastmega.

PRAETUD JA ÜLEKÜPSETATUD ROAD.

Liha, kala ja köögiviljad praetakse ümmargusel või nelinurksel pannil rasvaga. Road küpsetatakse üle praeahjus. Üleküpsetamiseks tarvitatakse ümmargusi portsjonilisi panne või vorme, milledega roog ka lauale antakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
915. Semtsvari oraguli (praetud lõhi).									
Lõhi	335	225	—	188	125	—	170	120	—
Jahu	5	5	—	5	5	—			—
Söögiõli	15	10	—	15	10	—			—
Sibulad	30	20	—	25	15	—			—
Kaste nr. 946	—	—	—	—	—	—	50	50	—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**240**	**180**	—

Kala, mis on jaotatud kahe tüki viisi portsjoniteks, asetatakse nelinurksele pannile, kaetakse pealt peeneks lõigatud sibulatega, valatakse üle söögiõliga ja praetakse praeahjus.

916. Semtsvari kobri [praetud karpkala (sazan)].									
Karpkala (sazan)	385	220	—	220	125	—	175	100	—
Jahu	5	5	—	5	5	—			—
Söögiõli	20	10	—	20	10	—			—
Kaste nr. 947			—			—	50	50	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**225**	**150**	—
917. Furnismtsvadi (praad köögiviljadega).									
Lambaliha	330	220	170	240	160	120	150	100	75
Kartulid	100	100	100	75	75	75			
Baklažaanid	50	50	50	40	40	40			
Tomatid	50	50	50	40	40	40	150	150	150
Sibulad	30	30	30	25	25	25			
Hapud ploomid (tkemali)	30	30	30	30	30	30			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Maguspipar	20	20	20	15	15	15			
Küüslaugud	3	3	3	2	2	2			
Rasv	20	15	10	20	15	10			
Rohelised petersellilehed, piparmündid, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	250	225

Nelinurksele pannile, millel on rasv, asetatakse lambaliha, mis on jaotatud 3—5 tüki kaupa portsjoniteks, suurteks tükkideks lõigatud köögiviljad, terved ploomid, küüslaugud, piparmündid. Kõik need toiduained maitsestatakse soolaga, puistatakse üle pipraga ja praetakse praeahjus.

918. Abhazuri (lambahakkliharull lambarasvikus).

Lambaliha	—	150	—	—	108	—	—		—
Lambarasvik	—	100	—	—	100	—	—		—
Rasv	—	5	—	—	5	—	—		—
Kukerpuumarjad	—	10	—	—	10	—	—		—
Sibulad	—	20	—	—	15	—	—		—
Rohelised petersellilehed, pipar	—		—	—		—	—		—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	220	—

Hakitud lambalihale ja sibulatele lisatakse luudest puhastatud kukerpuumarjad, sool, pipar. Täidis mähitakse rasvikusse (sarnaselt kapsarullidele) ja praetakse praeahjus. Lisand — granaatõunad (1/2 tk.) antakse lauale eraldi.

919. Praetud kanapoeg.

Kanapoeg (1/2—1 tk.)	350	175	—	220	110	—	150	75	—
Rasv	15	10	—	15	10	—			—
Kaste nr. 947			—			—	50	50	—
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	125	—

Töötlemisel lõigatakse kanapoeg piki selga lõhki, pärast seda antakse talle lame kuju, praetakse pannil rasvas või küpsetatakse praevardas. Lisandiks — kurgid, tomatid. Kaste antakse lauale eraldi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
920. Munahüüve pähklitega.									
Munad	2 tk.	—	—	85	—	—	100	—	—
Kreeka pähklid (tuumad)	15	—	—	15	—	—		—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—		—	—
Sidrunid	1/4 tk.	—	—	25	—	—	25	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	125	—	—
921. Ispanahi kvertshit (spinatid munadega).									
Spinatid	300	200	—	220	150	—			—
Rasv	30	15	—	30	15	—			—
Munad	2 tk.	1 tk.	—	86	43	—			—
Sibulalaugud	20	20	—	15	15	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	225	150	—
922. Soko kvertshit (seened munadega).									
Seened, värsked	300	—	—	225	—	—		—	—
Rasv	30	—	—	30	—	—		—	—
Munad	2 tk.	—	—	85	—	—		—	—
Sibulalaugud	20	—	—	15	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	—	—

Munad segatakse peeneks tambitud pähklitega ja praetakse ümmargusel portsjonilisel pannil või vormis praeahjus. Sidrunid antakse lauale eraldi.

Spinatid ja rasvas kuumutatud sibulad segatakse, maitsestatakse soolaga ja pipraga, keedetakse väheses vedelikus, pannakse ümmargusele portsjonilisele pannile ja valatakse üle munadega, milledele on segatud peeneks lõigatud rohelised pealsed, ning küpsetatakse.

Praetud seened ja rasvas kuumutatud sibulad valatakse üle munadega, milledele on segatud rohelised pealsed, ja küpsetatakse portsjonilisel pannil.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
923. Lobio kvertshit (aedoad e. fassoli munadega).									
Aedoad e. fassoli:									
rohelised	200	150	—	180	135	—			—
pruunid	75	50	—	75	50	—			—
Rasv	30	20	—	30	20	—			—
Munad	2 tk.	1 tk.	—	85	43	—			—
Sibulköögiviljad [1]	20	20	—	15	15	—			—
Rohelised petersellilehed, kinza, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	150	—
Keedetud aedoad e. fassoll praetakse ümmargusel portsjonilisel pannil, lisatakse sool, pipar, rasvas kuumutatud sibulad, valatakse üle klopitud ja roheliste pealsetega segatud munadega ning küpsetatakse.									
924. Tsiteli lobio zetit (pruunid aedoad e. fassoli võiga).									
Aedoad e. fassoli, pruunid	80	60	—	80	60	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Söögiõli	20	10	—	20	10	—			—
Pipar, rohelised petersellilehed, kinza			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	150	—
Keedetud aedubadest e. fassollist valmistatud püree praetakse söögiõliga, lisatakse rasvas kuumutatud sibulad, sool, pipar ja segatakse. Laualeandmisel puistatakse üle roheliste pealsetega.									

HAUTATUD ROAD.

Hautamiseks määratud veise- ja lambaliha lõigatakse kaheks kuni kolmeks tükiks, kuid kana jaotatakse portsjonilisteks tükkideks, pruunistatakse kergelt, valatakse üle veega, koguses, mis liha parajasti katab ja hautatakse sibulatega, vürtsidega ja teiste toiduainetega kuni pehmenemiseni. Safranileotis lisatakse hautamise kestel kastmele. Laualeandmisel asetatakse roale sidrunilõigud.

[1] Aedoakauntele lisatakse sibulalaukusid, aedubadele e. fassollile (terad) — sibulaid.

Vürtside normid ühele portsjonile on järgmised: pipart, nelki, ingverit — kuni 0,1 g, kaneeli — 0,2 g, rohelisi petersellilehti, kinzat — kuni 10 g, piparmünte — 5 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
925. Soljanka gruusia-päraselt.									
Veiseliha (filee)	215	160	108	160	120	80	100	75	50
Rasv	20	15	10	20	15	10			
Sibulad	50	40	30	40	35	25			
Soola- e. hapukurgid	50	50	30	40	40	25			
Tomatid	20	20	10	20	20	10			
Soja-kabulkaste	10	10	5	10	10	5			
Valge viinamarjavein	20	20	10	20	20	10			
Kapparid	10	10	5	5	5	2			
Küüslaugud	3	3	3	2	2	2			
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	240	200	125

Liha tükeldatakse sarnaselt azuule, praetakse koos sibulatega, lisatakse tomatid ja teised ülejäänud toiduained, kastetakse lihamahlaga ja hautatakse 10 min.

926. Batkani mtsvani lobio (lambaliha aedoakauntega).									
Lambaliha	200	150	—	143	107	—	100	75	—
Rasv	20	10	—	20	10	—			—
Aedoakaunad	150	100	—	90	60	—			—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			—
Rohelised petersellilehed, tillid, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	150	—

Lambaliha hautatakse koos aedoakauntega ja sibulatega.

927. Hortsi komšit (veiseliha aivaõuntega).									
Veiseliha	215	—	—	160	—	—	100	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Aivaõunad	200	—	—	145	—	—	150	—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—			
Rohelised petersellilehed, tillid, pipar		—			—			—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—

Veiseliha hautatakse koos sibulatega ja aivaõuntega, mis on kooritud ja milledel on eemaldatud südamik.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
928. Tšahohbili (hautatud kana või lambaliha).									
Kana	330	220	165	220	145	110	150	100	75
või lambaliha	330	220	170	240	160	120	150	100	75
Rasv	20	20	15	20	20	15			
Sibulad	50	50	30	40	40	25			
Tomatipüree	20	20	10	20	20	10			
Tomatid, värsked	50	50	50	42	42	42	100	100	75
Nisujahu	3	3	3	3	3	3			
Veiniäädikas	10	10	10	10	10	10			
Kuiv vein	10	10	—	10	10	—			
Sidrunid	1/4 tk.	1/6 tk.	—	15	15	—	15	15	—
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	265	214	150

Portsjonitükkideks tükeldatud kana või lambaliha hautatakse tomatikastmes koos rasvas kuumutatud sibulatega.

929. Utsno (kana mingreeli-päraselt).									
Kana	330	220	—	220	145	—	150	100	—
Rasv	30	20	—	30	20	—			
Kreeka pähklid (tuumad)	30	20	—	30	20	—			
Sibulad	50	50	—	40	40	—	100	75	—
Munarebud	1/2 tk.	1/2 tk.	—	8	8	—			
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			
Rohelised piparmündilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	175	—

Portsjonitükkideks tükeldatud kana hautatakse koos sibulatega, peeneks tambitud pähklitega ja roheliste pealsetega. Kastmele, mis saadakse hautamisel, lisatakse enne laualeandmist äädikaga segatud munarebud.

930. Katami megrulat (kana mingreeli-päraselt).									
Kana	330	220	165	220	145	110	150	100	75
Rasv	30	20	15	30	20	15			
Sibulad	50	50	50	40	40	40			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kreeka pähklid (tuumad) . .	30	20	20	30	20	20			
Veiniäädikas	10	10	10	10	10	10			
Ingver, kaneel, rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**175**	**150**

Portsjonitükkideks tükeldatud kana hautatakse koos sibulatega, peeneks tambitud pähklitega, äädikaga ja vürtsidega.

931. Tšetlibiz (hautatud kana).

Kana	330	220	—	220	145	—	150	100	—
Sibulad	50	50	—	40	40	—			—
Rasv	25	15	—	25	15	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	—

Portsjonitükkideks tükeldatud kana pruunistatakse kergelt, siis hautatakse koos sibulatega.

932. Abidunduli (kana köögiviljadega).

Kana	330	220	165	220	145	110	150	100	75
Rasv	30	20	15	30	20	15			
Sibulad	50	50	30	40	40	25			
Baklažaanid	200	150	100	190	140	95			
Tomatid	50	50	40	40	40	35			
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**280**	**200**

Portsjonitükkideks tükeldatud kana hautatakse koos köögiviljadega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
933. Bozartma kanast (kana safraniga).									
Kana	270	220	165	180	145	110	125	100	75
Rasv	30	20	15	30	20	15			
Sibulad	50	40	30	40	35	25			
Tomatid	50	50	50	40	40	40			
Sidrunid	1/6 tk.	1/6 tk.	1/6 tk.	15	15	15			
Safran, roheline, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**235**	**200**	**150**

Portsjonitükkideks tükeldatud kana hautatakse koos tomatitega, sibulatega, safranileotisega ja roheliste pealsetega. Laualeandmisel asetatakse roale sidrunilõigud.

KÜLMAD ROAD.

934. Satsivi kodulindudest (guri-päraselt).									
Kana	300	250	200	200	165	134	150	125	100
või part	310	—	—	200	—	—	150	—	—
Kaste nr. 945	—	—	—	—	—	—	100	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**225**	**200**

Portsjonilised kanatükid valatakse üle kastmega.

935. Satsivi kaladest.									
Tuurakala	225	180	135	150	120	90	125	100	75
või kohafilee (nahata)	312	250	188	155	125	95	125	100	75
Kaste nr. 945	—	—	—	—	—	—	100	100	75
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**225**	**200**	**150**

Portsjonilised kalatükid valatakse üle kastmega.

936. Köögiviljad pähklikastmes.									
Kartulid	200	135	—	150	100	—	150	100	—
või peakapsad	210	140	—	168	112	—	150	100	—
„ lillkapsad	300	200	—	150	100	—	150	100	—
„ sparglid	240	160	—	175	115	—	150	100	—
„ pruunid aedoad e. fassoll	75	50	—	75	50	—	150	100	—
„ aedoakaunad	190	125	—	165	110	—	150	100	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
või spinatid	410	275	—	300	200	—	150	100	—
„ peedilehed (pealsed)	225	150	—	158	105	—	150	100	—
„ kõrvits	300	200	—	210	140	—	150	100	—
Kaste nr. 946	50	30	—	50	30	—	50	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**130**	—

Koorega keedetud kartulid tükeldatakse lõikudeks, kõrvits — kuupideks, keedetakse koos väheses vedelikus. Spinatid ja peedilehed jäetakse võrdlemisi suurteks tükkideks ja keedetakse samuti koos. Jahtunud köögiviljad asetatakse salatikaussi, valatakse üle kastmega, puistatakse peale rohelisi petersellilehti või sibulalaukusid.

937. Mtsvane lobio dzmrit (aedoakaunad).

Aedoakaunad	150	—	—	135	—	—	150	—	—
Söögiõli	10	—	—	10	—	—			
Veiniäädikas	20	—	—	20	—	—			
Rohelised portulakilehed, kinza, pipar		—	—		—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	—	—

938. Danduri dzmrit (portulakk [1]).

Rohelised petersellilehed	300	—	—	180	—	—		—	—
Veiniäädikas	20	—	—	20	—	—		—	—
Küüslaugud	3	—	—	2	—	—		—	—
Pipar		—	—						
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—

939. Džondžoli.

Džondžoli, marineeritud	200	—	—	140	—	—		—	—
Sibulalaugud	30	—	—	25	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Söögiõli	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**175**	—	—

[1] Harilik portulakk kuulub arvukasse portulakiliste sugukonda, l a. kultuurtaim, mille lehti kasutatakse salatina ja spinatite aseainena.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
940. Kapsad guri-päraselt.									
Peakapsad	290	195	—	230	155	—			—
Peedid	15	10	—	10	7	—			—
Veiniäädikas	5	5	—	5	5	—			—
Punane pipar	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	225	150	—
941. Õunasalat.									
Õunad	200	—	—	140	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Söögiõli	3	—	—	3	—	—		—	—
Sinep	1	—	—	1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	150	—	—
942. Kaukaasia juust.									
Juust: tušini, sulguni, imeretini või brõnza[1]	106	—	—	100	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	100	—	—
943. Praetud pähklid, soolaga.									
Pähklid, tuumad (kreeka, mandlid, fundukid[2])	100	—	—	100	—	—		—	—
Sool	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	100	—	—

[1] Lambapiimast valmistatud juustud. (Tõlk.).

[2] Fundukid — krimmi ja sotši pähklid. (Tõlk.).

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
944. Hatšapuri (juustukorbid).									
Nisujahu, 30%-line	100	75	75	100	75	75			
Piim või vesi	25	20	20	25	20	20			
Munad	1/4 tk.	1/8 tk.	—	10	5	—			
Pärm	3	2	—	3	2	—			
Rasv	10	10	—	10	10	—			
Suhkur	5	5	—	5	5	—			
Juust, imeretini	50	30	30	45	25	25			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	185	135	130

KASTMED.

Toiduainete nimetus	Brutokaal 1 l kastme valmistamiseks (g)	Netokaal 1 l kastme valmistamiseks (g)
945. Satsivikaste.		
Rasv	100	100
Kreeka pähklid (tuumad)	200	200
Sibulad	300	250
Nisujahu	30	30
Munarebud	5 tk.	75
Küüslaugud	30	25
Veiniäädikas	100	100
Nelk	2	2
Kaneel	2	2
Punane pipar	1	1
Sool	20	20
Väljaandvus	—	**1000**
946. Satsibelikaste.		
Kreeka pähklid (tuumad)	250—400	250—400
Sibulad	250—250	210—210
Veiniäädikas	200—200	200—200
Küüslaugud	30—30	23—23
Rohelised piparmündilehed ja kinza	50—50	35—35
Punane pipar	1—1	1—1
Sool	20—20	20—20
Väljaandvus	—	**1000**

Peeneks tambitud pähklid segatakse äädikaga, lisatakse leem või vesi, toored hakitud sibulad, peeneks tambitud küüslaugud, punane pipar ja rohelisi pealseid.

947. Tkemalikaste.		
Tkemali (ploomid)	250	250
Veiniäädikas	100	100
Küüslaugud	30	23
Kinza või tillid	30	22
Punane pipar	1	1
Sool	10	10
Väljaandvus	—	**1000**

Tkemali keedetakse vees, surutakse koos keeduleemega läbi sõela. Lisatakse äädikas, peeneks tambitud küüslaugud, sool, pipar, ja rohelised pealsed, lastakse keema tõusta, siis jahutatakse.

XVI. ARMEENIA ROAD.

SUPID.

Suppidele tükeldatakse veise- ja lambaliha portsjonilisteks tükkideks ja keedetakse. Leem kurnatakse ja temas keedetakse teised toiduained, mis on näidatud koostisnormides, lisades neid järjekorras, nagu nõuab seda nende pehmeks keemise aeg; 5—10 min. enne keetmise lõpetamist pannakse supisse keedetud lihatükid.

Sibulad hakitakse ja kuumutatakse rasvas. Tomatipüree kuumutatakse koos sibulatega. Tomatid lõigatakse lõikudeks, kartulid — kuupideks, õunad ja aivaõunad kooritakse, eemaldatakse nendel südamik ja tükeldatakse lõikudeks. Enne laualeandmist lisatakse supile äädikas. Rohelised petersellilehed, tillid ja kinza pannakse peeneks lõigatult taldrikusse, supisse. Pipar lisatakse supile laualeandmisel.

Rohelisi petersellilehti ja kinzat tarvitatakse esimesele roale kuni 5 g, aga teisele kuni 10 g ühe portsjoni kohta, piparmünte — 5 g, punast või musta pipart — 0,1 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
948. Erevani bozbaš (lambaliha- ja köögiviljasupp).									
Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Poetisherned	30	—	—	30	—	—		—	—
Õunad	30	—	—	20	—	—		—	—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	450	—	—

Hernesupile lisatakse õunad, keedetud portsjonilised lambalihatükid ja kõiki koos keedetakse 10 min.

949. Šušini bozbaš (lambaliha- ja puuviljasupp).									
Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Aivaõunad	30	—	—	20	—	—		—	—
Õunad	30	—	—	20	—	—		—	—
Mustad ploomid	20	—	—	20	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	450	—	—

Keedetud portsjonilised lambaliha tükid puistatakse jahuga, praetakse kergelt, siis keedetakse leemes koos sibulatega ja puuviljadega.

950. Suvine bozbaš.

Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Tomatid	50	—	—	45	—	—		—	—
Rohelised piprakaunad	10	—	—	5	—	—		—	—
Bamia	20	—	—	15	—	—		—	—
Õunad	30	—	—	20	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Keedetud lambalihatükid praetakse kergelt, siis keedetakse supis.

951. Harilik bozbaš.

Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Kartuli- ja riisisupile lisatakse keedetud lambaliha ja lastakse keema tõusta.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
952. Kjufta bozbaš (lambahakklihapalli- ja kartulisupp).									
Lambaliha	163	—	—	117	—	—	75	—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
953. Karsi kjufta (lambahakklihapalli- ja riisisupp).									
Lambaliha	163	—	—	117	—	—	75	—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/2	—	—	1/2	—	—		—	—
Sibulad	30	—	—	25	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
954. Kalakjufta (kalahakklihapalli- ja riisisupp).									
Koha, värske	175	—	—	88	—	—		—	—
Riis	30	—	—	30	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	16	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/2	—	—	1/2	—	—		—	—
Piim	20	—	—	20	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Lambahakkliha maitsestatakse soolaga ja pipraga, lisatakse keedetud riis, munad, vormitakse pallideks ja keedetakse kartulisupis.

Karsi kjufta (lambahakklihapalli- ja riisisupp).

Lambahakkliha, millele lisatakse munad, jahu ja osa sibulaid vormitakse pallideks ja keedetakse riisisupis. Laualeandmisel lisatakse supile lahtiklopitud munad.

Kalakjufta (kalahakklihapalli- ja riisisupp).

Toorest kalahakklihamassist vormitakse pallid ja keedetakse riisisupis. Laualeandmisel lisatakse munad.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
955. Lambalihasupp tarhuunidega (estragonidega).									
Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Tarhuunid (estragonid)	30	—	—	10	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	450	—	—
956. Jainõ (veiseliha- ja kuragaasupp).									
Veiseliha	110	—	—	81	—	—	50	—	—
Kartulid	110	—	—	75	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Kuragaa (kuivatatud luudeta aprikoosid)	20	—	—	20	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
957. Serkeveli šorva (veiseliha- ja aivaõunasupp).									
Veiseliha	110	—	—	81	—	—	50	—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Aivaõunad	50	—	—	35	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
958. Vospi apur msov (veiseliha- ja läätsesupp).									
Veiseliha	110	—	—	81	—	—	50	—	—
Läätsed	30	—	—	30	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	450	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
959. Brõnzi šorva panõrov (riisisupp juustuga).									
Veiseliha	110	—	—	81	—	—	50	—	—
Võ, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Riis	30	—	—	30	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Juust	15	—	—	15	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
960. Tanov (hapupiima- ja riisisupp).									
Hapupiim (matsoni)	250	—	—	250	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Vesi	200	—	—	200	—	—		—	—
Rohelised piparmündilehed		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Hapupiimale lisatakse jahu, munad, vesi, segatakse ja kurnatakse. Seejärel, katkestamatult segades, kuumutatakse segu kuni keemiseni, lisatakse keedetud riis, rohelisi pealseid ja lastakse veelkord keema tõusta.

961. Hälil apur (seenesupp).									
Seened, kuivatatud	8	—	—	8	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Söögiõli	10	—	—	10	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Rosinad	20	—	—	20	—	—		—	—
Mustad ploomid	15	—	—	15	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
962. Gunõ šorva (kizilisupp).									
Kizilid, värsked	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Nisujahu	10	—	—	10	—	—		—	—
Suhkur	20	—	—	20	—	—		—	—
Pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Keedetud kizilid surutakse läbi sõela, lisatakse valge kaste, sool, suhkur ja lastakse keema tõusta.

TEISED ROAD.

Hautamiseks tükeldatakse lamba- ja veiseliha väikesteks kuupideks ja praetakse. Sibulad hakitakse ja kuumutatakse rasvas. Kartulid lõigatakse kuupideks ja praetakse. Laualeandmisel puistatakse roale peeneks lõigatud rohelisi pealseid.

Nendes roogade koostisnormides, milledes ei ole täpselt näidatud kasutatud rasvainete nimetusi, võib tarvitada sulatatud võid, lamba- või veiserasva.

Maitselisandite ja vürtside normid ühele portsjonile on järgmised: rohelisi petersellilehti või kinzat 10 g, piparmünte 5 g, punast või musta pipart 0,1 g, kaneeli 0,2 g, safrani 0,01 g, soola 5 g.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
963. Veiseliha spinatitega.									
Veiseliha	90	—	—	67	—	—	50	—	—
Spinatid	200	—	—	150	—	—		—	—
Rasv	30	—	—	30	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	225	—	—

Tükeldatud veiseliha praetakse kergelt, lisatakse sibulad, riis, suurteks tükkideks lõigatud spinatid ja hautatakse.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
964. Inkessi psenti (hautatud lambaliha baklažaanipasteediga).									
Baklažaanid	360	240	—	340	230	—			—
Lambaliha	84	84	—	60	60	—			—
Rasv	30	20	—	30	20	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Juust	20	20	—	20	20	—			—
Tomatid	50	50	—	40	40	—			—
Pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	375	300	—

Tükeldatud lambaliha praetakse kergelt ja hautatakse koos sibulatega ja tomatitega. Baklažaanidest valmistatakse pasteet (ikraa). Laualeandmisel pannakse taldrikule kiht pasteeti ja sellele — liha, mis kaetakse jälle pasteediga ja puistatakse üle juustuga.

965. Aleppi kjufta (idamaised kroketid).									
Veiseliha	135	—	—	100	—	—		—	—
Munad	1 tk.	—	—	43	—	—		—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—		—	—
Kuivikud, nisujahust	20	—	—	20	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed									
Pooltoote kaal	—	—	—	192	—	—	155	—	—
Sidrunid	1/4 tk.	—	—	25	—	—	25	—	—
Pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	180	—	—

Veisehakklihale lisatakse munarebud ja hakitud rohelised pealsed, vormitakse kreeka pähkli suurusega pallid, paneeritakse (kaks korda kuivikutes) ja praetakse. Lisandiks — kartulid ja sidrunid.

966. Izmiri kjufta (idamaised bitkiid).									
Veiseliha	90	—	—	67	—	—			—
Kartulid	30	—	—	20	—	—			—
Munad	1/4 tk.	—	—	10	—	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kreeka pähklid (tuumad) . .	10	—	—	10	—	—		—	
Rasv	20	—	—	20	—	—		—	
Pipar, roheline		—	—		—	—		—	
Nisujahu	10	—	—	10	—	—			
Pooltoote kaal	—	—	—	135	—	—	110	—	—
Sidrunid	¼ tk.	—	—	25	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	110	—	—

Liha hakitakse masinas koos keedetud kartulitega, pähklitega ja roheliste pealsetega, lisatakse munad ja rosinad, vormitakse bitkiideks, paneeritakse jahus ja praetakse. Lisandiks — kartulid ja sidrunid.

967. Pastõner (lambaliha- ja köögiviljaühepajaroog).

Lambaliha	165	110	—	120	80	—			—
Rasv	20	15	—	20	15	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Tomatid	50	50	—	40	40	—			—
Aedoakaunad	150	—	—	135	—	—			—
Kõrvits	—	230	—	—	160	—			—
Roheline, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	250	—

Lambaliha tükeldatakse väikesteks kuupideks, praetakse kergelt ja hautatakse koos teiste toiduainetega. Samal viisil valmistatakse pastõneri kuivatatud aedubadega e. fassolliga või kartulitega. Kõrvits ja kartulid enne hautamist praetakse, aga aedoad e. fassoll keedetakse.

968. Musaka köögiviljadega (veiseliha- ja köögiviljaühepajaroog).

Veiseliha	108	—	—	80	—	—		—	—
Või, sulatatud	30	—	—	30	—	—		—	—
Riis	30	—	—	30	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Tomatid	50	—	—	40	—	—		—	—
Kõrvits	180	—	—	125	—	—		—	—
või kapsad	150	—	—	120	—	—		—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
või kartulid	150	—	—	115	—	—		—	—
„ baklažaanid	150	—	—	135	—	—		—	—
Rohelised pealsed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—

Veiseliha tükeldatakse väikesteks kuupideks ja praetakse. Keedunõusse pannakse kiht köögiviljasid, sellele — kiht liha, mis on segatud sibulatega ja riisiga, kaetakse pooleks lõigatud tomatitega, valatakse üle leemega nii, et see toiduaineid katab, siis hautatakse. Kõrvits, kartulid, baklažaanid tükeldatakse lõikudeks, enne hautamist praetakse, kapsad kupatatakse.

969. Burian (praad).

Lambaliha	165	110	—	120	80	—	75	50	—
Rasv	25	15	—	25	15	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Kartulid	200	200	—	150	150	—			—
Roheline, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	170	—

Praetud portsjonilised lambalihatükid hautatakse koos sibulatega ja tomatitega.

970. Buhlama (hautatud liha).

Roog valmistatakse samal viisil nagu roog nr. 969.

971. Gadõm budõ (šnitsel).

Veiseliha	128	—	—	94	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Munad	1/4 tk.	—	—	10	—	—		—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—		—	—
Riis	10	—	—	10	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	140	—	—	115	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kartulid	150	—	—	115	—	—	75	—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Sidrunid (tk.)	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—

Veisehakkliha segatakse keedetud riisiga, roheliste pealsetega, lisatakse sool, pipar ja vormitakse kotlettideks. Enne praadimist kastetakse munasse. Lisandiks — kartulid ja sidrunid.

972. Hazanõ hrovats (keedunõus valmistatud šašlõkk).

Lambaliha	220	—	—	160	—	—	100	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Granaatõunad	50	—	—	30	—	—	30	—	—
Sibulad	50	—	—	40	—	—	40	—	—
Rohelised pealsed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**170**	—	—

Lambaliha tükeldatakse 40 grammilisteks tükkideks, praetakse kergelt ja hautatakse. Laualeandmisel kaetakse nad juustuga, hakitud sibulatega ja granaatõuntega.

973. Jeiš (vormiroog).

Veiseliha	165	—	—	75	—	—		—	—
Kartulid	200	—	—	145	—	—		—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Munad	1/4 tk.	—	—	10	—	—		—	—
Rohelised pealsed, pipar		—	—		—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**265**	—	—	**225**	—	—
Hapupiim	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**325**	—	—

Laualeandmisel valatakse vormiroog üle hapupiimaga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
974. Borani kanapojast baklažaanidega.									
Kanapoeg	285	230	—	180	145	—	125	100	—
Baklažaanid	185	160	—	175	135	—	130	100	—
Või, sulatatud	30	20	—	30	20	—	—	—	—
Hapupiim	100	100	—	100	100	—	100	100	—
Suhkur	5	5	—	5	5	—	—	—	—
Safran, kaneel			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**300**	—
975. Borani kanapojast aedoakauntega.									
Kanapoeg	285	230	—	180	145	—	125	100	—
Aedoakaunad	200	200	—	180	180	—			
Sibulad	20	20	—	15	15	—	185	180	—
Rasv	30	20	—	30	20	—			
Hapupiim	100	100	—	100	100	—	100	100	—
Suhkur	5	5	—	5	5	—			—
Safran, kaneel			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**410**	**380**	—
976. Keedetud kana kizilikastmes.									
Kana, noor	250	200	—	167	134	—	125	100	—
Suhkur	10	5	—	10	5	—			—
Rosinad	30	20	—	30	20	—			—
Kizilid, värsked	50	50	—	50	50	—			—
Rohelised pealsed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**250**	**200**	—

Hapupiim värvitakse safraniga ja segatakse peeneks tambitud kaneeliga ja suhkruga. Laualeandmisel asetatakse praetud kanapoeg praetud baklažaanidele ja valatakse üle hapupiimaga.

Laualeandmisel asetatakse praetud kanapoeg taldrikule, lisandiks pannakse juurde keedetud aedoakaunad ja sibulad; hapupiim antakse lauale eraldi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
ROAD TANGAINEIST.									
977. Korkot (puder).									
Nisukruubid „buhlur" . . .	80	—	—	80	—	—		—	—
Sibulad	25	—	—	20	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—
978. Hašil (keedetud nisu).									
Nisu	150	—	—	150	—	—		—	—
Vesi	225	—	—	225	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	—	—

Nisu, mis on praetud võita, puistatakse keeva, soolaga maitsestatud vette ja keedetakse. Võis kuumutatud sibulad antakse lauale eraldi.

979. Havip (jahupuder).									
Nisujahu	60	60	—	60	60	—			—
Vesi	100	75	—	100	75	—			—
Rasv	40	30	—	40	30	—			—
Suhkur	10	—	—	10	—	—			—
Bekmez (viinamarjamesi) [1] . .	—	50	—	—	50	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	200	200	—

Jahu kuumutatakse kuni pruunika värvuseni, siis lisatakse kuum vesi koos meega ja keedetakse 5 min.

[1] Või mesilaste mesi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
980. Plov [1] ajudega.									
Riis	150	—	—	150	—	—		—	—
Või, sulatatud	30	—	—	30	—	—		—	—
Ajud	100	—	—	85	—	—		—	—
Rõõsk koor	50	—	—	50	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	565	—	—
981. Plov sevrjuugaga.									
Sevrjuuga	180	—	—	120	—	—	100	—	—
Riis	150	—	—	150	—	—	450	—	—
Rasv	30	—	—	30	—	—			
Granaatõunad (1/2 tk.)	50	—	—	30	—	—	150	—	—
Suhkur	20	—	—	20	—	—			
Vesi	120	—	—	120	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	700	—	—
982. Kjukja plov (plov suitsutatud, üleküpsetatud kalaga).									
Kutum või tõugjas, suitsutatud	210	—	—	125	—	—	150	—	—
Munad (1/2 tk.)	25	—	—	20	—	—			
Piim	50	—	—	50	—	—			
Riis	150	—	—	150	—	—		—	—
Või, sulatatud	40	—	—	40	—	—		—	—
Aedoad e. fasoll, väikesed	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	550	—	—

Keedetud ajud surutakse läbi sõela ja segatakse rõõsa koorega, valatakse keedetud riisile ja küpsetatakse.

Kupatatud portsjonilistele kalatükkidele pannakse keedetud riis, valatakse üle rasvaga ja küpsetatakse kuni valmimiseni praeahjus. Granaatõuntest valmistatud kompott antakse lauale eraldi.

Suitsutatud kutum või tõugjas keedetakse, eemaldatakse luud ja nahk. Poolpehmeks keedetud riis segatakse keedetud aedubadega e. fassolliga, lisatakse või ja valmistatakse lõplikult. Keedetud kala valatakse üle klopitud muna-piimaseguga ja küpsetatakse. Kala asetatakse laualeandmisel plovi juurde.

[1] Plovide iseloomustust vt. lk. 487.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
983. Plov seentega.									
Riis	150	—	—	150	—	—		—	—
Seened, värsked	100	—	—	75	—	—		—	—
Rasv	40	—	—	40	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	475	—	—
984. Hara plov (plov praetud lambalihaga).									
Riis	150	—	—	150	—	—		—	—
Rasv	40	—	—	40	—	—		—	—
Lambaliha	110	—	—	80	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Granaatõunad (1/2 tk.)	50	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	525	—	—

Lambaliha tükeldatakse väikesteks kuupideks, praetakse ja hautatakse koos sibulatega ja granaatõuntega. Laualeandmisel tõstetakse küpsetatud riis (plov) koos koorikuga lihale.

985. Hablo plov (plov praetud kuivatatud puuviljadega).									
Riis	150	—	—	150	—	—		—	—
Või, sulatatud	50	—	—	50	—	—		—	—
Kuragaa	20	—	—	20	—	—		—	—
Rosinad	15	—	—	15	—	—		—	—
Mustad ploomid	15	—	—	15	—	—		—	—
Mandlid	10	—	—	10	—	—		—	—
Mesi	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	550	—	—

Uhutud, kuivatatud puuviljad ja kooritud ning väikeseks tükeldatud mandlid praetakse võis, lisatakse mesi ja niipalju vett, et see parajasti toiduaineid katab ning keedetakse 10 min. Selle kastmega valatakse üle sõmer, võiga riisipuder.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
986. Arisa (nisukruubi- ja lambalihapuder).									
Lambaliha või kana	163	—	—	117	—	—	75	—	—
Nisukruubid	70	—	—	70	—	—	200	—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—	25	—	—
Sibulad	25	—	—	20	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	—	—

Pooltihedale, leemega keedetud pudrule lisatakse keedetud, tükkideks lõigatud lambaliha ja klopitakse labidakesega niikaua, kuni mass ei valgu enam laiali. Rasvas kuumutatud sibulad antakse lauale eraldi.

KÖÖGIVILJAROAD.

987. Täidetud kõrvits.									
Kõrvits	250	—	—	175	—	—		—	—
Riis	20	—	—	20	—	—		—	—
Munad	1 tk.	—	—	43	—	—		—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Rosinad	20	—	—	20	—	—		—	—
Kaneel		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	275	—	—
988. Praetud kõrvits.									
Kõrvits	250	—	—	175	—	—			
Nisujahu	10	—	—	10	—	—	200	—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—			
Hapupiim (matsoni)	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Küüslaugud	2	—	—	1,5	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	—	—

Laualeandmisel valatakse roog üle hapupiimaga, mis on segatud peeneks tambitud küüslaukudega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
989. Kuivikutes praetud kõrvits.									
Kõrvits	250	—	—	175	—	—		—	—
Munad (1/4 tk.)	12	—	—	10	—	—		—	—
Kuivikud, nisujahust	15	—	—	15	—	—		—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**160**	—	—
990. Väheses vedelikus keedetud või aurutatud baklažaanid.									
Baklažaanid	300	—	—	285	—	—	245	—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—			
Rohelised piprakaunad		—	—						
Söögiõli	20	—	—	20	—	—			
Hapupiim (matsoni)	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Küüslaugud	2	—	—	1,5	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**345**	—	—

Baklažaanid tükeldatakse kuupideks, puistatakse soolaga, jäetakse 15 minutiks seisma, pärast seda uhutakse ja surutakse tahedaks. Keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus koos söögiõlis kuumutatud sibulatega ja roheliste pealsetega; laualeandmisel valatakse üle hapupiimaga, mis on segatud peeneks tambitud küüslaukudega.

991. Baklažaanid juustutäidisega.									
Baklažaanid, noored	250	—	—	235	—	—	300	—	—
Juust	50	—	—	50	—	—			
Munad	50	—	—	43	—	—			
Või, sulatatud	15	—	—	15	—	—			
Hapupiim (matsoni)	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Rohelised petersellilehed		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**400**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
992. Imam bajatlõ (roog baklažaanidest).									
Baklažaanid	300	—	—	285	—	—			
Sibulad	20	—	—	15	—	—			
Tomatid	50	—	—	40	—	—	300	—	—
Söögiõli	25	—	—	25	—	—			
Nisujahu	10	—	—	10	—	—			
Hapupiim (matsoni)	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Küüslaugud	2	—	—	1,5	—	—	—	—	—
Rohelised petersellilehed		—	—		—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	400	—	—
993. Baklažaanipästeet e. ikraa (külm roog).									
Baklažaanid	300	—	—	285	—	—	—	—	—
Sibulalaugud	20	—	—	15	—	—	—	—	—
Pipar	0,05	—	—	0,05	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—
994. Adžab-sandal (köögiviljaraguu).									
Baklažaanid	300	—	—	285	—	—	—	—	—
Tomatid	50	—	—	40	—	—	—	—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—	—	—	—
Kartulid	200	—	—	150	—	—	—	—	—
Söögiõli	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Pipar	0,05	—	—	0,05	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	375	—	—

Ümmargusele portsjonilisele pannile või vormi pannakse praetud baklažaanid, nendele — söögiõlis kuumutatud sibulad ja rohelised pealsed, kaetakse pooleks lõigatud tomatitega ja küpsetatakse üle praeahjus. Küüslaukudega segatud hapupiim antakse lauale eraldi.

Väiksemad baklažaanid küpsetatakse praevardas või ahjus. Seejärel kooritakse, hakitakse, lisatakse sool ja pipar.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
995. Baklažaanid juustuga.									
Baklažaanid	300	—	—	285	—	—		—	—
Nisujahu	10	—	—	10	—	—		—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Munad	100	—	—	85	—	—		—	—
Juust	15	—	—	15	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	350	—	—

Praetud baklažaanid tõstetakse ümmargusele portsjonilisele pannile või vormi, pind puistatakse riivitud juustuga, valatakse üle lahtiklopitud munadega ja küpsetatakse üle praeahjus. Äädikas antakse lauale eraldi.

996. Borani peedilehtedest.									
Peedilehed, noored	400	—	—	320	—	—			
Sibulad	20	—	—	15	—	—	175	—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—			
Küüslaugud	3	—	—	1,5	—	—			
Hapupiim (matsoni)	100	—	—	100	—	—	100		
Pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	275	—	—

Peedilehed, mis on keedetud soolaga maitsestatud vees, pannakse keedunõusse, lisatakse võis kuumutatud sibulad, või ja hautatakse. Laualeandmisel valatakse üle hapupiimaga, mis on segatud peeneks tambitud küüslaukudega.

997. Kukuši sparglitest (üleküpsetatud sparglid ja munad).									
Sparglid	300	—	—	219	—	—		—	—
Munad	100	—	—	85	—	—		—	—
Või, sulatatud	25	—	—	25	—	—		—	—
Sidrunid	1/4 tk.	—	—	25	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	325	—	—

Sparglid lõigatakse tükkideks, kupatatakse, praetakse võis, valatakse üle lahtiklopitud munadega ja küpsetatakse. Sidrunid antakse lauale eraldi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
998. Munahüüve baklažaanipasteediga (ikraa).									
Baklažaanid	200	—	—	190	—	—		—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Munad	100	—	—	85	—	—		—	—
Pipar, roheline		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—

Baklažaanipasteet (ikraa) pannakse ümmargusele portsjonilisele pannile või vormi, valatakse üle lahtiklopitud munadega ja küpsetatakse.

KASTMED.

999. Peedikaste.

Peedid	500	—	—	385	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Veiniäädikas	100	—	—	100	—	—		—	—
Sibulad	100	—	—	85	—	—		—	—
Või, sulatatud	30	—	—	30	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Valgele kastmele lisatakse peenteks ribadeks lõigatud, keedetud või küpsetatud peedid, võis kuumutatud sibulad, äädikas ja keedetakse 15 min. Antakse lauale kana või metslindude juurde.

1000. Munakaste.

Munarebud (tk.)	3	—	—	3	—	—		—	—
Söögiõli	500	—	—	500	—	—		—	—
Suhkur	150	—	—	150	—	—		—	—
Mäerõigas, toores	100	—	—	65	—	—		—	—
Veiniäädikas	100	—	—	100	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Munarebud klopitakse koos tuhksuhkruga ja võiga kuni ühtlase massi moodustumiseni, lisatakse riivitud mäerõigas, äädikas ja sool. Antakse lauale sealiha-, kodu- ja metslinnuroogade juurde.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1001. Pähklikaste.									
Kreeka pähklid, puhastatud	300	—	—	300	—	—		—	—
Veiniäädikas	100	—	—	100	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Pipar	0,1	—	—	0,1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Pähklid kupatatakse, tambitakse, segatakse veega, lisatakse sool, suhkur, pipar ja keedetakse 15 min; 5 min. enne keetmise lõpetamist lisatakse äädikas. Antakse lauale kala juurde.

1002. Õunakaste.

Õunad	500	—	—	350	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Kartulijahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Kaneel		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

Valmistatakse sarnaselt kissellile, antakse lauale liharoogade juurde.

1003. Rosinakaste.

Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	50	—	—	50	—	—		—	—
Rosinad	150	—	—	150	—	—		—	—
Suhkur	50	—	—	50	—	—		—	—
Sidrunid (tk.)	2	—	—	2	—	—		—	—
Valge vein (l)	0,3	—	—	0,3	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	—	—

XVII. ASERBAIDŽANI ROAD.

Veise- ja lambaliha tükeldatakse suppidele kaheks kuni kolmeks tükiks ühe portsjoni kohta, kuid kana ühe tüki viisi. Hautamiseks praetakse lihatükid kergelt, valatakse üle veega, nii et see neid katab, lisatakse rasvas kuumutatud sibulad, vürtsid ja hautatakse kaanega kaetud nõus.

Seal, kus esineb koostisnormides nimetus „rasv", võib tarvitada lamba- või veiserasva, võid või sulatatud võid. Koostisnormides näidatud maitselisandeid ja vürtsisid arvestatakse ühe portsjoni kohta järgmiselt: rohelisi petersellilehti, kinzat, tillisid — kuni 10 g, piparmünte — 5 g, kaneeli — 0,2 g, nelki — 0,1 g, pipart — 0,1 g, ingveri — 0,1 g, safrani — 0,01 g.

SUPID.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1004. Piti (hernesupp).									
Lambaliha	163	—	—	117	—	—	75	—	—
Herned (suured „nohuudid")	30	—	—	30	—	—		—	—
Lambarasv (rasvõnnar)	20	—	—	20	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Ploomid, hapud (alõtšid)	20	—	—	15	—	—		—	—
Kukerpuumarjad	10	—	—	10	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	—	—
1005. Kjalljapatšõ (supp subproduktidest).									
Lambajalad ja pea	500	—	—	420	—	—		—	—
Veiniäädikas	10	—	—	10	—	—		—	—
Küüslaugud	5	—	—	4	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1006. Hingalõ (herne- või aedoasupp pelmeenidega).									
Lambaliha	163	110	—	117	80	—			—
Loomsed rasvad	25	15	—	25	15	—			—
Nisujahu	40	40	—	40	40	—			—
Munad	1/10	1/10	—	4	4	—			—
Herned või aedoad e. fassoll	30	30	—	30	30	—			—
Sibulad	25	25	—	20	20	—			—
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			—
Loorberilehed, pipar, rohelised petersellilehed			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	—

Suuri pelmeene e. keedetud pirukaid antakse lauale rasvases leemes 3—4 tk. ühe portsjoni kohta. Äädikas antakse lauale eraldi.

1007. Djušbere (supp pelmeenidega).									
Lambaliha	110	—	—	80	—	—	175	—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—			
Munad	1/4 tk.	—	—	11	—	—			
Sibulad	20	—	—	15	—	—			
Või	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Veiniäädikas [1]	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Haši (supp subproduktidest tbilisi-päraselt, vt. roa nr. 891 koostisnormid).

1008. Dovga (herne-, riisi-, oblika- ja lambahakklihapallisupp).									
Lambaliha	163	—	—	117	—	—	75	—	—
Hapupiim (matsoni)	200	—	—	200	—	—		—	—
Või, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Riis	25	—	—	25	—	—		—	—
Herned (suured „nohuudid")	15	—	—	15	—	—		—	—

[1] Äädikas antakse lauale eraldi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Sibulad	10	—	—	8	—	—		—	—
Oblikad	40	—	—	30	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Herne-, riisi- ja oblikasupile lisatakse hapupiim ja keedetakse selles lambahakklihapallid (frikadellid).

1009. Ovduh (okroška).

Veiseliha	110	—	—	80	—	—	50	—	—
Hapupiim (matsoni)	200	—	—	200	—	—		—	—
Kurgid, värsked	100	—	—	80	—	—		—	—
Sibulalaugud	40	—	—	30	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Roheline kinza, tillid	15	—	—	11	—	—		—	—
Vesi	125	—	—	125	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

TEISED ROAD.

1010. Kebab (šašlõkk).

(vt. roa nr. 1011 koostisnormid).

1011. Ljulja kebab (šašlõkk).

Lambaliha	330	275	220	240	200	160			
Lambarasv	10	—	—	10	—	—			
Sibulad (täidiseks)	20	20	20	15	15	15			
Pipar									
Pooltoote kaal	—	—	—	**265**	**215**	**175**	**170**	**135**	**110**
Lisand nr. 911	—	—	—	—	—	—	50	50	50
Lame, õhukene leib (lavaš)	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**320**	**285**	**260**

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1012. Ljulja kebab riisiga (šašlõkk).									
Lambaliha	330	275	220	240	200	160			
Lambarasv	10	—	—	10	—	—			
Sibulad (täidiseks)	20	20	20	15	15	15			
Pipar									
Pooltoote kaal	—	—	—	**265**	**215**	**175**	**170**	**135**	**110**
Riis	50	50	40	50	50	40	160	160	125
Rasv	20	20	15	20	20	15			
Sibulad (lisandiks)	30	30	30	25	25	25	25	25	25
Sibulalaugud	50	50	—	40	40	—	40	40	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**395**	**360**	**260**
1013. Tava kebabõ (bitkiid).									
Lambaliha	220	168	—	160	120	—	100	75	—
Rasv	30	20	—	30	20	—			—
Sibulad	40	30	—	30	25	—	60	50	—
Suhkur	5	5	—	5	5	—			
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			
Roheline basiilika, kressisalat	25	25	—	20	20	—			
Munad	2 tk.	1½ tk.	—	86	65	—	75	55	—
Pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**235**	**180**	—

Lambabitkiisid võib lauale anda praetud kartulitega.

1014. Brizol aasia-päraselt (praetud fileelõigud).									
Liha (filee)	215	—	—	160	—	—	100	—	—
Sibulalaugud	50	—	—	40	—	—	40	—	—
Sidrunid	⅙ tk.	—	—	⅙ tk.	—	—	15	—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	—	—

Liha vasardatakse õhukeseks, puistatakse soolaga, pipraga ja praetakse vähendatult pliidil.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1015. Kaurma ploomidega (hautatud lambaliha ja ploomid).									
Lambaliha	215	160	—	160	120	—	100	75	—
Loomsed rasvad	20	15	—	20	15	—			—
Sibulad	50	30	—	40	25	—			—
Ploomid (alõtšid)	20	20	—	10	10	—			—
Ingver (pulbris)			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	150	120	—

Lambaliha lõigatakse väikesteks tükikesteks, praetakse koos sibulatega, siis hautatakse koos ploomidega (alõtšid) ja ingveriga.

PLOVID.

Plovideks nimetatakse peamiselt sõmerat, rasvaga riisiputru. Plove valmistatakse lihaga, kalaga, köögiviljadega, munahüübega ja puuviljadega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1016. Kaurma-plov (plov lambalihaga ja ploomidega).									
Lambaliha	150	100	—	108	72	—	75	50	—
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Rasv	20	15	—	20	15	—			—
Ploomid (alõtšid)	30	20	—	20	10	—			—
Sibulad	30	20	—	25	15	—			—
Rohelised petersellilehed, safran			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	550	350	—

Lambaliha lõigatakse väikesteks tükkideks, hautatakse koos ploomidega (alõtšid), sibulatega ja roheliste pealsetega. Lauale antakse safraniga värvitud riisiga.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1017. Turši-kaurma plov (plov kaneeliga maitsestatud lambalihaga).									
Lambaliha	165	110	—	120	80	—	75	50	—
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Rasv	40	25	—	40	25	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Sidrunihape, kaneel									
Safran			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**550**	**350**	—
1018. Šilja-plov (plov lambalihaga ja sibulatega).									
Lambaliha	163	108	—	117	78	—	75	50	—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Rasv	20	15	—	20	15	—			—
Riis	80	60	—	80	60	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	**380**	—
1019. Alimu-samba plov (plov lambalihaga ja mustade ploomidega).									
Lambaliha	165	110	—	120	80	—	75	50	—
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Rasv	40	25	—	40	25	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Mustad ploomid	50	30	—	50	30	—			—
Kaneel, safran			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**600**	**400**	—

Lambaliha lõigatakse väikesteks tükkideks, hautatakse koos sibulatega, maitseks lisatud kaneeliga ja sidrunihappega. Lisandiks — safraniga värvitud, keedetud riis.

Pooltihe, leemes keedetud puder lambalihatükikestega ja sibulatega.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1020. Pahla-plov (plov aedubadega e. fassolliga).									
Lambaliha	165	110	—	120	80	—	75	50	—
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Aedoad e. fassoll (pahla)	40	30	—	40	30	—			—
Rasv	40	25	—	40	25	—			—
Või	10	5	—	10	5	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	625	425	—

Hautatud lambalihale lisatakse eraldi keedetud riis ja aedoad e. fasoll.

1021. Fisinžan-plov (plov praetud kanapojaga).									
Kanapoeg	230	175	—	145	110	—	100	75	—
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Või, sulatatud	50	30	—	50	30	—			—
Kreeka pähklid (tuumad)	50	30	—	50	30	—			—
Granaatõunad	50	30	—	30	20	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Kaneel, safran			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	650	450	—

Kanapoeg poolitatakse pikuti, praetakse kergelt, siis hautatakse pähklitega, granaatõunte mahlaga, sibulatega ja kaneeliga. Lisandiks — safraniga värvitud, keedetud riis.

1022. Touh-plov (plov keedetud kanaga).									
Kana	200	150	—	134	100	—	100	75	—
Riis	100	80	—	100	80	—			—
Või, sulatatud	40	25	—	40	25	—			—
Sibulad	20	20	—	15	15	—			—
Kizilid, luudeta (kuivatatud)	20	20	—	20	20	—			—
Rosinad	30	20	—	30	20	—			—
Safran			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	485	385	—

Riis keedetakse koos sibulatega kanaleemes, millele on lisatud safranileotis. Laualeandmisel tõstetakse riis keedetud portsjonilistele kanatükkidele ja riisile asetatakse keedetud kuivatatud puuviljad.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1023. Sašan-daz plov (munahüübega).									
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Või, sulatatud	50	30	—	50	30	—			—
Munad	2 tk.	1 tk.	—	85	43	—			—
Sibulad	100	75	—	85	65	—			—
Suhkur	5	5	—	5	5	—			—
Sidrunihape	0,2	0,2	—	0,2	0,2	—			—
Safran			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	615	400	—

Võis kuumutatud sibulad segatakse munadega, lisatakse suhkur, sidrunihape, safranileotis ja küpsetatakse. Laualeandmisel pannakse munahüüve keedetud ja safraniga värvitud riisile.

1024. Sjuvjut-plov (tillidega).									
Riis	150	100	—	150	100	—			—
Või, sulatatud	50	30	—	50	30	—			—
Munad	2 tk.	1 tk.	—	85	43	—			—
Piim	30	20	—	30	20	—			—
Rohelised tillid	60	50	—	45	35	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	600	375	—

Riis keedetakse või aurutatakse väheses vedelikus koos kupatatud tillidega. Laualeandmisel pannakse omlet riisile.

1025. Plov rosinatega.									
Riis	150	—	—	150	—	—	420	—	—
Või, sulatatud	50	—	—	50	—	—		—	—
Rosinad	50	—	—	50	—	—		—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	530	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1026. Sirin-plov (plov puuviljadega).									
Riis	150	—	—	150	—	—		—	—
Või, sulatatud	50	—	—	50	—	—		—	—
Rosinad	30	—	—	30	—	—		—	—
Kuragaa (kuivatatud, luudeta aprikoosid)	20	—	—	15	—	—		—	—
Suhkur	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	525	—	—

Keedetud riis valatakse laualeandmisel kompotiga üle, või kupatatud riis segatakse kuivatatud puuviljadega, suhkruga ja võiga ning keedetakse kaanega suletud nõus kuni valmimiseni.

1027. Tšihirtma köögiviljadest (spinatid või baklažaanid ja munad, üle küpsetatud).									
Baklažaanid	150	—	—	140	—	—		—	—
või spinatid	300	—	—	200	—	—		—	—
Sibulalaugud	30	—	—	25	—	—		—	—
Tomatid	50	—	—	40	—	—		—	—
Või, sulatatud	30	—	—	30	—	—		—	—
Munad	2 tk.	—	—	80	—	—		—	—
Hapupiim	100	—	—	100	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	335	—	—

Keedetud spinatid või praetud baklažaanid ühes praetud sibulatega ja tomatitega pannakse ümmargusele portsjonilisele pannile või vormi, valatakse üle lahtiklopitud munadega ja küpsetatakse.

1028. Badrižan dolmasõ (täidetud baklažaanid).									
Baklažaanid	300	250	—	285	235	—			—
Lambaliha	165	108	—	118	78	—			—
Sibulad	15	15	—	10	10	—			—
Rasv	20	15	—	20	15	—			—
Pooltoote kaal	—	—	—	400	313	—	310	245	—
Hapupiim (matsoni)	30	30	—	30	30	—			—
Sidrunihape	0,2	0,2	—	0,2	0,2	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Rohelised petersellilehed	15	15	—	11	11	—			—
Tomatid	100	50	—	85	40	—	85	40	—
Kaneel, nelk, safran, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	425	315	—
1029. Pomidorõ dolmasõ (täidetud tomatid).									
Tomatid	250	—	—	160	—	—	145	—	—
Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Sibulad	10	—	—	5	—	—	5	—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—	10	—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	255	—	—	210	—	—
Hapupiim (matsoni)	40	—	—	40	—	—	40	—	—
Safran, kaneel		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—
1030. Kjalam dolmasõ (kapsarullid).									
Kapsad, värsked	200	—	—	160	—	—		—	—
Lambaliha	108	—	—	78	—	—		—	—
Riis [1]	10	—	—	25	—	—		—	—
Poetisherned [2]	10	—	—	25	—	—		—	—
Rosinad	15	—	—	15	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	300	—	—		—	—
Või, sulatatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Veiniäädikas	10	—	—	10	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	250	—	—
1031. Jarpah dolmasõ (kapsarullid viinapuulehtedega).									
Viinapuulehed, värsked või soolatud	40	—	—	40	—	—	40	—	—
Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Sibulad	15	—	—	10	—	—	5	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—		—	—
Riis	15	—	—	15 [1]	—	—		—	—

[1] Keedetud riis.
[2] Keedetud herned.

Roa ja toidualnete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Herned, puhastatud	20	—	—	20	—	—		—	—
Pooltoote kaal	—	—	—	**205**	—	—	175	—	—
Hapupiim (matsoni)	50	—	—	50	—	—	50	—	—
Rohelised petersellilehed	15	—	—	11	—	—		—	—
Pipar, kaneel		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**225**	—	—

1032. Tšebureki (krimmi pirukad).

Lambaliha	108	—	—	78	—	—		—	—
Pipar	0,1	—	—	0,1	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Täidise väljaandvus	—	—	—	**90**	—	—		—	—
Jahu, 30%-line	110	—	—	110	—	—		—	—
Vesi	40	—	—	40	—	—		—	—
Taigna väljaandvus	—	—	—	**150**	—	—		—	—
Loomsed rasvad (rasvas küpsetamiseks)	15	—	—	15	—	—		—	—
Pooltoote väljaandvus	—	—	—	240	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**240**	—	—

Lambaliha ja sibulad hakitakse masinaga; saadud mass maitsestatakse soolaga ja pipraga ja lisatakse vähesel hulgal vett.

Taigen segatakse sarnaselt nuudlitaignale, rullitakse õhukeseks ja lõigatakse ratasteks, taignaratastele pannakse täidis; taignaservad määritakse lahtiklopitud munaga (ljezon) ja antakse pirukale poolkuu kuju. Küpsetatakse rasvas (frit.); ühe portsjoni kohta antakse lauale kaks pirukat.

1033. Biifsteek tatari-päraselt (külm roog).

Liha (filee)	200	—	—	150	—	—	150	—	—
Munad	1 tk.	—	—	43	—	—	43	—	—
Kornišonid	150	—	—	150	—	—	150	—	—
Kapparid	15	—	—	15	—	—	15	—	—
Tomatid, punased	50	—	—	40	—	—	40	—	—
Sibulad	30	—	—	25	—	—	25	—	—
Pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**420**	—	—

Biifsteek tatari-päraselt antakse lauale toorelt. Liha hakitakse masinaga, lisatakse sool, pipar ja vormitakse korbi e. vatruška kujuliselt; keskkohta pannakse toores, terve munarebu. Kaunistatakse koostisnormides näidatud toiduainetega. Roog valmistatakse eritellimisel, jahutatud, hea kvaliteediga värskest lihast.

XVIII. TURKMEENI ROAD.

SUPID.

Roa ja tolduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1034. Tšorba nohu dõ (lambaliha- ja hernesupp).									
Lambaliha	108	—	—	78	—	—	50	—	—
Poetisherned	30	—	—	30	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—		—	—
Pipar, rohelised petersellilehed		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
1035. Uh-aš (aedoa- e. fassoli- ja nuudlisupp)									
Aedoad e. fassoli	40	—	—	40	—	—		—	—
Nuudlid, lamedad (lapša)	20	—	—	20	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	15	—	—		—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
1036. Umatš-zaši (jahusupp).									
Nisujahu	50	—	—	50	—	—			
Rasv	20	—	—	20	—	—			
Sibulad	20	—	—	15	—	—			
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
1037. Kimbrasupp.									
Liha (veise)	110	77	—	81	57	—	50	35	—
Rasv	10	10	—	10	10	—			—
Munad (tk.)	1	1	—	1	1	—			—
Jahu	75	75	—	75	75	—			—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sibulköögiviljad:									
sibulad	25	25	—	20	20	—			—
porrulaugud	25	25	—	20	20	—			—
Küüslaugud	5	5	—	4	4	—			—
Pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	**500**	—
1038. Surpasupp (lambaliha-, kartuli- ja köögiviljasupp).									
Lambaliha	108	77	—	78	55	—	50	35	—
Rasv	10	10	—	10	10	—			—
Hapukoor	30	20	—	30	20	—			—
Jahu	10	10	—	10	10	—			—
Kartulid	250	200	—	185	150	—			—
Sibulad	25	20	—	20	15	—			—
Tomatid	100	50	—	85	40	—			—
Porgandid	30	25	—	25	20	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	**500**	—
1039. Mustavasupp (veiseliha-, riisi- ja köögiviljasupp).									
Liha (veise)	110	—	—	81	—	—	50	—	—
Rasv	10	—	—	10	—	—		—	—
Hapukoor	25	—	—	25	—	—		—	—
Riis	50	—	—	50	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Porgandid	30	—	—	25	—	—		—	—
Sibulad	25	—	—	20	—	—		—	—
Tomatid	50	—	—	40	—	—		—	—
Rohelised petersellilehed, pipar		—	—		—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**450**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1040. Tšektõrme.									
Lambaliha	220	167	—	160	120	—	100	75	—
Rasv	10	10	—	10	10	—			—
Kartulid	150	100	—	110	75	—			—
Sibulad	30	20	—	25	15	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**280**	**225**	—
1041. Kainatma (keedetud liha).									
Lambaliha	218	163	—	157	117	—	100	75	—
Rasv	10	10	—	10	10	—	25	25	—
Sibulad	30	30	—	25	25	—			
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**125**	**100**	—
1042. Kaurma (praetud liha).									
Lambaliha	220	167	110	160	120	80	100	75	50
Lambarasv (rasvõnnar)	30	20	15	30	20	15	20	10	5
Sibulad	50	40	30	40	35	25	30	25	20
Rohelised petersellilehed, pipar									
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**150**	**110**	75
1043. Buhaara plov.									
Riis	100	80	—	100	80	—			—
Söögiõli	40	30	—	40	30	—			—
Sibulad	50	40	—	45	35	—			—
Porgandid	100	80	—	80	65	—			—
Rohelised petersellilehed	10	10	—	7	7	—			—
Korindid	50	30	—	50	30	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**450**	**350**	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1044. Usbeki plov.									
Lambaliha	110	78	—	80	56	—	50	35	—
Lambarasv (rasvõnnar)	60	40	—	60	40	—			—
Riis	100	80	—	100	80	—			—
Sibulad	50	40	—	40	35	—			—
Porgandid	50	40	—	40	30	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**450**	**350**	—
1045. Basturma kazahhi-päraselt (praevardas küpsetatud, marineeritud lambaliha).									
Lambaliha	330	220	—	240	160	—	150	100	—
Sibulad	60	50	—	50	40	—			—
Äädikas	20	15	—	20	15	—			—
Rasv	3	3	—	3	3	—			—
Tomatid	100	50	—	85	45	—			—
Sibulalaugud	25	15	—	20	10	—			—
Pipar			—			—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**200**	—
1046. Beljaši lihaga (pärmitaignapirukad lihatäidisega).									
Jahu, 30%-line	80	60	—	80	60	—			—
Piim	40	30	—	40	30	—			—
Pärm	1,5	1,5	—	1,5	1,5	—			—
Taigna väljaandvus	—	—	—	**120**	**90**	—			—
Liha	135	95	—	100	70	—			—
Sibulad	25	20	—	20	15	—			—
Pipar	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—			—
Täidise väljaandvus	—	—	—	**120**	**85**	—			—
Pooltoote kaal				**240**	**175**				
Rasvad	20	15	—	20	15	—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	**150**	—

Täidis asetatakse pärmitaignast kakukese keskkohta. Kakukese servad surutakse kokku, andes talle korbi e. vatruška kuju, siis küpsetatakse kahelt küljelt kuni valmimiseni.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1047. Akjurjuk (keedetud riis).									
Riis	100	—	—	100	—	—	250	—	—
Hapupiim (matsoni)	100	—	—	100	—	—	100	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	350	—	—
1048. Mantõ lihaga (aurus keedetud lihapirukad).									
Jahu, 30%-line või 72%-line	100	70	100	100	70	100			
Vesi	45	30	45	45	30	45			
Taigna väljaandvus	—	—	—	**140**	**100**	**140**			
Lambaliha	210	140	110	150	100	80			
Sibulad	60	50	30	50	40	25			
Rasv	5	5	5	5	5	5			
Punane pipar	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
Täidise väljaandvus	—	—	—	**200**	**140**	**110**			
Pooltoote väljaandvus	—	—	—	**345**	**240**	**250**	**375**	**250**	**270**
Sibulalaugud	10	10	—	8	8	—			
Äädikas, 6%-line	20	20	10	20	20	10			
Hapukoor	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**375**	**250**	**300**

Magedast, tihedast taignast valmistatakse toore lambalihatäidisega ümmargused pirukad ja keedetakse aurus. Laualeandmisel valatakse üle äädikaga, puistatakse peale pipart ja sibulalaukusid. Hapukoor antakse lauale eraldi.

1049. Melper lambalihast.									
Lambaliha	168	110	—	120	80	—	115	90	—
Munad	50	50	—	43	43	—			
Söögiõli	15	10	—	15	10	—			
Jahu	200	150	—	200	150	—	290	215	—
Vesi	90	65	—	90	65	—			

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Pipar, bulgaaria	25	20	—	20	15	—			—
Tomatid	100	60	—	85	50	—			—
Küüslaugud	5	5	—	3	3	—			—
Veiniäädikas	10	10	—	10	10	—			—
Rohelised petersellilehed, pipar			—			—			—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	475	350	—
1050. Baursaki (rasvas küpsetatud (frit.) pärmitaignakuulikesed).									
Jahu, 30%-line või 72%-line	100	—	—	100	—	—	—	—	—
Vesi	45	—	—	45	—	—	—	—	—
Pärm	1,5	—	—	1,5	—	—	—	—	—
Sool	2	—	—	2	—	—	—	—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—	—	—	—
Taigna väljaandvus	—	—	—	150	—	—	—	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	150	—	—
Taigen jaotatakse 15 grammilisteks kuulikesteks ja küpsetatakse rohkes kuumas rasvas (frit.)									
1051. Bešbarmak (rammuleem nuudlitaignast lisandiga).									
Lambaliha	325	215	—	235	155	—	150	100	—
Sibulad	50	40	—	40	30	—			—
Punane pipar	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			—
Jahu, 30%-line või 72%-line	80	60	—	80	60	—			—
Vesi	27	20	—	27	20	—			—
Munad	1/4 tk.	1/5 tk.	—	11	8	—			—
Taigna väljaandvus	—	—	—	120	95	—	220	150	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	520	350	—

Taigen valmistatakse sarnaselt nuudlitaignale, rullitakse õhukeseks ja lõigatakse rombikujulisteks või nelinurkseteks tükkideks, suurusega 5 sm × 6 sm.

Keedetud tükid tõstetakse taldrikusse, igale pannakse peale 2 lõiku keedetud lambaliha, sibulaid ja pipart. Rammuleem antakse lauale eraldi.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1052. Dungaani nuudlid (lapša) lihaga (eritellimisel). 1-ne variant.									
Jahu, 30%-line või 72%-line	150	—	—	150	—	—	—	—	—
Vesi	45	—	—	45	—	—	—	—	—
Taigna väljaandvus	—	—	—	190	—	—	—	—	—
Söögisooda	2	—	—	2	—	—	—	—	—
Liha	135	—	—	100	—	—	—	—	—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—	—	—	—
Äädikas, 6%-line	10	—	—	10	—	—	—	—	—
Rasv	15	—	—	15	—	—	—	—	—
Punane pipar	0,5	—	—	0,5	—	—	—	—	—
Sibulad	25	—	—	20	—	—	—	—	—
Rohelised petersellilehed	5	—	—	3	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**450**	—	—

Taignat venitatakse kätega, kuni saadakse 1,5—2 m pikkune taignalint. Liha tükeldatakse õhukesteks kangideks, praetakse ja hautatakse. Äädikas lisatakse küpsenud lihale. Keedetud lamedad nuudlid (lapša) tõstetakse taldrikusse ja valatakse üle kastmes lihaga.

1053. Dungaani nuudlid (lapša). 2-ne variant.									
Jahu, 30%-line või 72%-line	150	—	—	150	—	—	—	—	—
Vesi	45	—	—	45	—	—	—	—	—
Taigna väljaandvus	—	—	—	190	—	—	—	—	—
Söögisooda	2	—	—	2	—	—	—	—	—
Liha	102	—	—	75	—	—	—	—	—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—	—	—	—
Äädikas, 3%-line	10	—	—	10	—	—	—	—	—
Rasv	20	—	—	20	—	—	—	—	—
Kapsad, värsked	50	—	—	40	—	—	—	—	—
Sibulad	25	—	—	20	—	—	—	—	—
Rõikad	50	—	—	35	—	—	—	—	—
Rohelised pealsed	5	—	—	3	—	—	—	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**450**	—	—

XIX. MITMESUGUSED ROAD.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1054. Hakitud heeringas.									
Soolaheeringad	70	—	—	35	—	—		—	—
Sai	10	—	—	10	—	—		—	—
Söögiõli	5	—	—	5	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/3	—	—	1/3	—	—		—	—
Õunad	20	—	—	14	—	—		—	—
Sibulad	15	—	—	12	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Veiniäädikas	10	—	—	10	—	—		—	—
Peenpipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Sibulalaugud	10	—	—	8	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	100	—	—
1055. Rõikad hanerasvaga.									
Rõikad	100	—	—	70	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	16	—	—		—	—
Hanerasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	100	—	—
1056. Hakitud munad hanerasvaga.									
Munad (tk.)	2	—	—	2	—	—		—	—
Sibulad	10	—	—	8	—	—		—	—
Hanerasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	100	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1057. Rammuleem nuudlitega (kugel).									
Rammuleem (I)	0,45	—	—	0,45	—	—		—	—
Lamedad nuudlid (lapša)	30	—	—	30	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/2	—	—	1/2	—	—		—	—
Veiserasv, sulatatud	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	—	—
1058. Aedoa- e. fassollisupp (tšolit).									
Veiseliha	110	—	—	81	—	—	50	—	—
Aedoad e. fasoll	30	—	—	30	—	—		—	—
Porgandid	15	—	—	12	—	—		—	—
Sibulad	10	—	—	8	—	—		—	—
Tatrakruubid	20	—	—	20	—	—		—	—
Veiserasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Pipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	—	—
1059. Külm, magus borštš.									
Puuviljad, kuivatatud	30	—	—	30	—	—		—	—
Suhkur	10	—	—	10	—	—		—	—
Peedid	100	—	—	77	—	—		—	—
Kartulid	100	—	—	75	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Sibulalaugud	10	—	—	8	—	—		—	—
Hapukoor	20	—	—	20	—	—		—	—
Äädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**500**	—	—
1060. Värsked kurgid ja munad hanerasvaga.									
Kurgid, värsked	80	—	—	64	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/2	—	—	1/2	—	—		—	—
Hanerasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Sibulalaugud	10	—	—	8	—	—		—	—
Peenpipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**100**	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1061. Hakitud maks.									
Veisemaks	50	—	—	46	—	—		—	—
Sai	10	—	—	10	—	—		—	—
Hanerasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/2	—	—	1/2	—	—		—	—
Sibulköögiviljad:									
sibulad	10	—	—	8	—	—		—	—
sibulalaugud	10	—	—	8	—	—		—	—
Peenpipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	100	—	—
1062. Rammuleem mannapallidega (kneidleh).									
Liharammuleem (I)	0,45	—	—	0,45	—	—		—	—
Manna	20	—	—	20	—	—		—	—
Veiserasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/3	—	—	1/3	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
1063. Rammuleem nuudlitega (mandelen).									
Liharammuleem (I)	0,45	—	—	0,45	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/3	—	—	1/3	—	—		—	—
Nisujahu	30	—	—	30	—	—		—	—
Veiserasv, sulatatud	15	—	—	15	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—
1064. Külm, punane borštš.									
Peedid	200	—	—	154	—	—		—	—
Veiniäädikas	5	—	—	5	—	—		—	—
Kartulid	150	—	—	113	—	—		—	—
Suhkur	5	—	—	5	—	—		—	—
Kurgid, värsked	50	—	—	40	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Sibulalaugud	10	—	—	8	—	—		—	—
Hapukoor	20	—	—	20	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
1065. Tsimes porganditest mannapallidega (kneidleh).									
Porgandid	300	—	—	240	—	—		—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Suhkur	10	—	—	10	[1]—	—		—	—
Manna	20	—	—	20	—	—		—	—
Munad	1/4	—	—	1/4	—	—		—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Sool	5	—	—	5	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	315	—	—
1066. Tsimes kartulitest.									
Kartulid	300	—	—	225	—	—		—	—
Rosinad	30	—	—	30	—	—		—	—
Mustad ploomid	20	—	—	20	—	—		—	—
Suhkur	10	—	—	10	—	—		—	—
Nisujahu	5	—	—	5	—	—		—	—
Või	10	—	—	10	—	—		—	—
Kaneel	0,1	—	—	0,1	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	300	—	—
1067. Tefteli (hakklihapallid).									
Veiseliha	140	—	—	103	—	—		—	—
Sai	10	—	—	10	—	—		—	—
Küüslaugud	3	—	—	2	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/10	—	—	1/10	—	—		—	—
Veiserasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Lihaleem	200	—	—	200	—	—		—	—
Tomatipüree	10	—	—	10	—	—		—	—
Rukkileivakuivikud	10	—	—	10	—	—		—	—
Meeküpsised	10	—	—	10	—	—		—	—
Suhkur	15	—	—	15	—	—	—	—	—
Sidrunihape	0,1	—	—	0,1	—	—		—	—
Pipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	365	—	—
1068. Magushapu veiseliha.									
Veiseliha	—	250	150	—	185	110	—		
Veiserasv, sulatatud	—	10	10	—	10	10	—		
Sibulad	—	30	20	—	25	18	—		
Tomatipüree	—	10	10	—	10	10	—		

[1] Mannapallide (kneidleh) valmistamiseks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja poolttoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Meeküpsised	—	10	8	—	10	8	—		
Rukkileivaküpsised	—	10	8	—	10	8	—		
Suhkur	—	15	10	—	15	10	—		
Sidrunihape	—	0,1	0,1	—	0,1	0,1	—		
Pipar	—	0,05	0,02	—	0,05	0,02	—		
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	—	300	200
1069. Täidetud hanekaelad.									
Hanekaelad	200	—	—	145	—	—		—	—
Nisujahu	50	—	—	50	—	—		—	—
Sibulad	30	—	—	25	—	—		—	—
Hanerasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Porgandid	30	—	—	24	—	—		—	—
Sibulad	20	—	—	16	—	—		—	—
Hanerasv, sulatatud	10	—	—	10	—	—		—	—
Pipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	310	—	—
1070. Täidetud haug.									
Haug	250	—	—	130	—	—		—	—
Sai	10	—	—	10	—	—		—	—
Peedid	40	—	—	30	—	—		—	—
Sibulad	50	—	—	42	—	—		—	—
Porgandid	40	—	—	32	—	—		—	—
Suhkur	3	—	—	3	—	—		—	—
Munad (tk.)	1/10	—	—	1/10	—	—		—	—
Pipar: teravamaitseline, must pipar	0,05	—	—	0,05	—	—		—	—
aromaatne nelgipipar (pimento)	0,1	—	—	0,1	—	—		—	—
Mäerõigas, valmis segatud	35	—	—	35	—	—		—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	210	—	—

[1] Ülevalatav kaste.

XX. EESTI ROAD.

KÜLMAD ROAD.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Sõir.									
Kohupiim	1200	1250	—	1200	1250	—			
Rõõsk piim	2400	2500	—	2400	2500	—			
Või	125	125	—	125	125	—			
Munad	2 tk.	—	—	86	—	—			
Köömned	10	10	—	10	10	—			
Sool	8	8	—	8	8	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	—
Sõir võiga.									
Sõir	100	100	—	100	100	—	100	100	—
Või	10	5	—	10	5	—	10	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**110**	**105**	—
Munavõi.									
Või	30	40	—	30	40	—			
Munad	1 tk.	½ tk.	—	43	21	—			
Piim	—	15	—	—	15	—			
Sool	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			
Tillid, või sibulalaugud	4	3	—	4	3	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**75**	**75**	—

Kohupiim surutakse läbi sõela. Rõõsk piim kuumutatakse keemiseni, lisatakse kohupiim ja kuumutatakse tasasel tulel kuni piimas olev valkaine kalgeneb. Saadud kohupiimamass asetatakse sõelale nõrguma.

Või sulatatakse, lisatakse nõrgunud kohupiimamass ning sool. Massi hõõrutakse kuumutades kuni kohupiim muutub ühtlaseks. Lõpuks lisatakse sool, lahtiklopitud munad ja köömned. Saadud sõir asetatakse külma veega kastetud vormi kuni kasutamiseni.

Sõiri lõik kaetakse ühtlaselt võiga või asetatakse sõiri lõigule ühes tükis kaunilt vormitud või.

1. variant.

Konsistentsilt pehmele võile lisatakse kõvaks keedetud ja hakitud munad, sool ja peenendatud tillid või sibulalaugud. Toiduained segatakse ja asetatakse külma ruumi, et või muutuks konsistentsilt kõvemaks.

2. variant.

Lahtiklopitud munale lisatakse sool ja piim, kuumutatakse kuni muna hüübub. Saadud munapuder jahutatakse ja lisatakse kergelt segades võile.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Munavõi kartulitega.									
Munavõi	30	25	—	30	25	—	30	25	—
Kartulid	205	160	—	155	120	—	150	115	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**180**	**140**	—
Võileib sõiriga.									
Sõir	30	20	30	30	20	30	30	20	30
Või	10	5	5	10	5	5	10	5	5
Rukkileib või sepik	40	30	20	40	30	20	40	30	20
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**80**	**55**	**55**
Leib munavõiga.									
Munavõi	25	20	—	25	20	—	25	20	—
Rukkileib või sepik	30	30	—	30	30	—	30	30	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**55**	**50**	—

SUPID.

Hapukapsa- ja põldoasupp.									
Hapukapsad	100	100	100	100	100	100			
Põldoad, kuivatatud	30	30	30	30	30	30			
Odratangud	20	20	20	20	20	20			
Sealiha	98	68	49	83	58	42	50	35	25
või seapekk	58	41	29	56	39	28	50	35	25
Sool	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**550**	**550**	**550**

Oad ning liha asetatakse keema, lisatakse tangud ning hapukapsad ja keedetakse kuni toiduained on pehmed.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Kartuli-tangu-piimasupp.									
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Odratangud	20	20	20	20	20	20			
Piim	250	250	200	250	250	200			
Vesi	150	150	200	150	150	200			
Või	6	5	4	6	5	4			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	500
Kartuli-odrajahu-piimasupp.									
Kartulid	200	200	200	150	150	150			
Odrajahu	20	20	20	20	20	20			
Piim	250	250	200	250	250	200			
Vesi	150	150	200	150	150	200			
Või	6	5	4	6	5	4			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	500
Klimbi-piimasupp.									
Piim	400	350	250	400	350	250			
Vesi	—	50	150	—	50	150			
Munad	½ tk.	½ tk.	½ tk.	21	21	21			
Või	15	10	5	15	10	5	110	105	105
Piim	20	20	20	20	20	20			
Odrajahu	50	50	50	50	50	50			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	500

Tangud asetatakse veega keema. Kui tangud peaaegu pehmeks on keenud lisatakse kartulid. Lõpuks lisatakse piim ning keedetakse. Enne laualeandmist lisatakse supile või.

Lahtiklopitud munadele lisatakse sool, sulatatud või ning vaheldumisi piim ning jahu. Toiduained segatakse ja tõstetakse klimbid lusikaga keevasse leemesse.

Odrajahukört.

Piim	500	400	350	500	400	350
Vesi	—	100	150	—	100	150
Odrajahu	25	25	25	25	25	25

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Või	6	5	4	6	5	4			
Suhkur	5	5	5	5	5	5			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	500	500

Odrajahukörti võib lauale anda ka magusroana, kui talle lisatakse keemisel 10 g kuivatatud marju või antakse juurde keedist. Keedis tuleb kõrdi juurde anda eraldi.

Peergas (muna-piimasupp).

Rõõsk piim	400	—	—	400	—	—			
Hapupiim	100	—	—	100	—	—			
Muna	1/3 tk.	—	—	1 1/3 tk.	—	—			
Suhkur	3	—	—	3	—	—			
Sool	3	—	—	3	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	500	—	—

Rõõsk piim keedetakse, tõstetakse tulelt ja lisatakse hästi segades soola ning suhkruga hõõrutud muna ja hapupiima segu. Lauale antakse peergas leigelt.

Herne-piimasupp.

Herned	70	70	70	70	70	70			
Kruubid	20	20	20	20	20	20			
Või	10	8	5	10	8	5			
Piim	300	250	200	300	250	200			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	550	550	550

Leotatud herned asetatakse veega keema ning lisatakse kruubid. Kui herned pehmed, lisatakse piim ning keedetakse. Enne laualeandmist lisatakse supile või.

TEISED ROAD.

Hernetamp (hautatud herned).

Herned	60	60	60	60	60	60
Rasv	20	15	10	20	15	10
või seapekk	30	20	15	28	19	14
Kartulid	60	60	60	45	45	45

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Piim	50	50	50	50	50	50			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**260**	**250**	**250**

Leotatud herned keedetakse poolpehmeks, lisatakse rasv ja tükeldatud kartulid. Kui toiduained pehmed lisatakse piim ning kuumutatakse. Lõpuks lisatakse või ja surutakse nuiaga ühtlaseks pudruks.

Kui hernetambi valmistamiseks kasutatakse seapekki, tuleb seapekk kuubistada ja pruunistada ning lisada hernestele hautamisel.

Kartuli-tangupuder piimaga.

Kartulid	200	200	—	150	150	—			
Odratangud	25	25	—	25	25	—			
Vesi	130	130	—	130	130	—	250	250	
Või	5	—	—	5	—	—			
Sool	5	5	—	5	5	—			
Rõõsk piim või hapupiim							200	200	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**450**	**450**	—

Kartulid asetatakse keedunõusse, lastakse keema tõusta ja lisatakse pealmise kihina odratangud, valatakse vesi üle ning hautatakse kuni toiduained pehmed. Siis tambitakse toit ühtlaseks pudruks. Või lisatakse pudrule enne laualeandmist või asetatakse laualeandmisel pudru portsjonite keskele silmaks. Piim antakse juurde eraldi.

Kartuli-tangupuder seapekiga.

Kartulid	200	200	—	150	150	—
Odratangud	25	25	—	25	25	—
Vesi	130	130	—	130	130	—
Seapekk	20	15	—	19	14	—
Sool	5	5	—	5	5	—
Sibulad	10	—	—	8	—	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**270**	**260**	—

Seapekk kuubistatakse ja pruunistatakse koos sibulatega ning lisatakse pudrule hautamisel või asetatakse laualeandmisel pudru portsjonite keskele-silmaks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Keedetud seajalad hernestega.									
Herned, kuivatatud	100	100	100	100	100	100	240	240	240
Rasv	10	5	—	10	5	—			
Seajalad	339	226	226	339	226	226	300	200	200
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**540**	**440**	**440**
Köögivili lühikese leemega (keedetud sealiha köögiviljaga).									
Sealiha	196	147	98	167	125	85	100	75	50
Kartulid	205	275	275	155	205	205	150	200	200
Kaalikad	148	148	148	115	115	115	95	95	95
Sibulad	10	10	10	8	8	8	7	7	7
Sool	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**350**	**370**	**350**
Mulgikapsad (hautatud hapukapsad ja tangud).									
Sealiha	196	147	98	167	125	83	160	75	50
või seapekk	58	41	29	56	39	28	50	35	25
Hapukapsad	200	200	200	140	140	140			
Odratangud	20	20	20	20	20	20			
Sibulad	10	10	—	8	8	—	130	145	155
Suhkur	2	2	2	2	2	2			
Sool	5	5	5	5	5	5			
Kartulid	205	205	205	155	155	155	150	150	150
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**490**	**405**	**380**
Pekikaste.									
Piim, vesi või lihaleem	900	900	900	900	900	900			
Seapekk	200	150	100	190	140	95			
Sibulad	100	100	100	80	80	80			

Kergelt soolatud seajalad keedetakse pehmeks ja antakse lauale koos keedetud hernestega.

Keedetud seajalgu võib anda lauale ka koos odrajahukäkkidega.

Sealiha, tükeldatud kaalikad ning terved või poolitatud kartulid keedetakse pehmeks. Valminud liha viilustatakse ning antakse köögivilja ja vähese keeduleemega lauale.

Toiduained asetatakse keedunõusse, kusjuures pealmiseks kihiks peavad olema odratangud ja hautatakse pehmeks. Mulgikapsastele antakse juurde keedetud kartulid.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Jahu	70	70	70	70	70	70			
Hapukoor	100	100	50	100	100	50			
Sool	10	10	10	10	10	10			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	1000	1000	1000

Seapekk kuubistatakse ja pruunistatakse koos hakitud sibulatega ning valmistatakse kastmeks.

Sibulate asemel kasutatakse ka sibulalaukusid, milliseid lisatakse enne laualeandmist.

Lisandid: kartulipuder, kartuli-tangupuder, hapukurgid, toorsalatid.

VEREST ROAD.

Verikäkid.

Veri	60	60	—	60	60	—
Lihaleem või vesi	25	25	—	25	25	—
Odrajahu või rukkijahu	100	100	—	100	100	—
Seapekk	20	15	—	18	14	—
Sibulad	5	5	—	4	4	—
Pipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—
Sool	5	5	—	5	5	—
Rasv praadimiseks	5	5	—	5	5	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	220	220	—

Toiduained segatakse, kusjuures kuubistatud pekk ja hakitud sibulad lisatakse kergelt pruunistatult. Vormitakse käkid ning keedetakse soolaga maitsestatud vees. Jahtunult käkid viilustatakse ja praetakse rasvas.

Lisandid: praetud sealiha, ahjus küpsetatud searibi, koorekaste, peedisalat, pohlasalat.

Verileib.

Veri	100	100	—	100	100	—
Vesi	50	50	—	50	50	—
Odrajahu või rukkijahu	100	100	—	100	100	—
Seapekk	20	15	—	20	15	—
Sibulad	15	10	—	15	10	—
Pipar	0,05	0,05	—	0,05	0,05	—
Sool	5	5	—	5	5	—
Rasv, panni võidmiseks	1	1	—	1	1	—
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	220	220	—

Toiduained segatakse, kusjuures kuubistatud pekk ja hakitud sibulad lisatakse kergelt pruunistatult. Segu asetatakse pannile ja küpsetatakse ahjus 30—45 min.

Lisandid: pruunistatud pekikuubid, ahjus küpsetatud searibi, koorekaste, peedisalat, pohlasalat, sulatatud või.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Veripannkoogid.									
Veri	100	—	—	100	—	—			
Vesi	50	—	—	50	—	—			
Odrajahu või rukkijahu	100	—	—	100	—	—			
Sool	5	—	—	5	—	—			
Rasv, praadimiseks	5	—	—	5	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	240	—	—
Toiduained segatakse ja küpsetatakse rasvas väikesed lusikakoogid. Lisandid: pohlakeedis, hapukoor, sulatatud või.									
Verivorst.									
Odratangud	55	55	—	55	55	—			
Veri	70	70	—	70	70	—			
Vesi	100	100	—	100	100	—			
Seapekk	20	10	—	19	1	—			
Sibulad	15	15	—	13	13	—			
Pipar	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			
Vorstirohi	0,5	0,5	—	0,5	0,5	—			
Sool	3	3	—	3	3	—			
Soolikad	20	20	—	20	20	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	180	175	—
Tangud keedetakse veega poolpehmeks, jahutatakse, lisatakse veri, maitseained, hakitud ja hautatud sibulad ning kuubistatud, kergelt pruunistatud seapekk. Soolikad täidetakse seguga nii, et üks vorst moodustab portsjoni. Vorstiotsad köidetakse nööriga või suletakse väikeste puutikukestega. Vorstid keedetakse 10—15 min. vees, hiljem praetakse ahjus. Lisandid: Searasv, seapekk, seapraad, peedisalat.									
Pudrud.									
Odrajahupuder võiga.									
Piim	225	125	75	225	125	75			
Vesi	—	100	150	—	100	150			
Odrajahu	50	50	50	50	50	50			
Või	10	5	5	10	5	5			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	260	255	255

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pool toote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Odrajahupuder piimaga.									
Piim	225	125	75	225	125	75			
Vesi	—	100	150	—	100	150			
Odrajahu	50	50	50	50	50	50	225	250	250
Või	10	5	—	10	5	—			
Sool	3	3	3	3	3	3			
Piim							200	200	200
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**455**	**450**	**450**
Piim antakse juurde eraldi.									
Kaerakile (kaerajahupuder).									
Kaerajahu	60	60	60	60	60	60			
Vesi	240	240	240	240	240	240			
Suhkur	5	3	3	5	3	3	175	175	175
Sool	3	3	3	3	3	3			
Või	4	3	—	4	3	—			
Rõõsk piim	—	—	—	—	—	—	100	100	100
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**275**	**275**	**275**

Kaerajahule valatakse leige vesi, lastakse soojas ruumis kuni järgmise päevani seista, kurnatakse ning kurnamisel saadud vedelik keedetakse kuni kile konsistentsini (kuni pinnale kerkivad mullid jäävad tervetena), lõpuks lisatakse sool, suhkur ning või. Laualeandmisel antakse juurde rõõsk piim või rõõsk koor.

Kaerajahu võib asendada kaerahelbetega.

Magusad road.

Õllesupp.

Piim	125	—	—	125	—	—			
Õlu	60	—	—	60	—	—			
Suhkur	15	—	—	15	—	—			
Muna	½ tk.	—	—	21	—	—			
Sai	10	—	—	10	—	—			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**200**	—	—

Piim keedetakse. Muna koos suhkruga vahustatakse ja segatakse õllega ning lisatakse kuumale piimale. Segu kuumutatakse ja valatakse kuivatatud saiakuupidele. Lauale antakse õllesupp jahtunult.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Hapupiim kamaga.									
Hapupiim	180	200	200	180	200	200	180	200	200
Hapukoor	20	—	—	20	—	—	20	—	—
Kamajahu	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Suhkur	10	10	—	10	10	—	10	10	—
Sool	—	—	3	—	—	3	—	—	3
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**235**	**235**	**225**

Kamajahu koos suhkruga antakse piima juurde eraldi.

Kamakäkk rõõsa piimaga.									
Rõõsk piim	50	55	60	50	55	60			
Hapukoor	20	15	10	20	15	10	100	100	100
Kamajahu[1]	30	30	30	30	30	30			
Sool									
Rõõsk piim							200	200	200
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**300**	**300**	**300**

Toiduained segatakse ja veeretatakse kamajahus ümmargused käkid. Rõõsk piim antakse eraldi lauale.

Kamajahu valmistamiseks kasutatakse herneid, põldube, nisu-, kaera-, odra- ja rukkiteri. Vili pestakse ja hautatakse väheses vees kuni ta on täielikult paisunud, kuivatatakse ja pruunistatakse kergelt. Selle järel sõelutakse ja jahvatatakse keskmise jämedusega jahuks.

Hea kamajahu omab meeldiva küpsetatud vilja lõhna ja kergelt pruunika värvuse. Maitseks lisatakse kamajahule soola.

ENSV Vabariikliku Standardiseerimise komisjoni poolt 27. X 1948. a. kinnitatud tehnilised tingimused hõlmavad jahu, mis koosneb ubade, rukki, nisu, odra jahvatise segust ning mille koostis on alljärgnev:

Kultuurid	Erikaal üldkogust
1. Herned	25,0
2. Oad	5,0
3. Nisu	29,0
4. Rukis	25,0
5. Oder	15,0
6. Sool	1,0
	100,0

[1] Kamajahu on erinevatest teraviljadest ja kaunviljadest valmistatud toode, mida kasutatakse ümbertöötlematult rõõsa- ja hapupiima lisandiks.

Roa ja toiduainete nimetus	Brutokaal (g)			Neto- ja pooltoote kaal (g)			Valmistoote kaal (g)		
	Koostisnormid								
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Jahutooted.									
Odrajahukäkid.									
Piim või lihaleem	75	75	75	75	75	75			
Odrajahu	90	90	90	90	90	90			
Rasv	10	5	3	10	5	3			
Küpsisepulber	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
Sool	2	2	2	2	2	2			
Rasv praadimiseks	5	5	5	5	5	5			
Väljaandvus	—	—	—	—	—	—	165	165	165

Vedelikule lisatakse sool, sulatatud või ning jahu, vormitakse pikergused käkid ja keedetakse kergelt soolatud vees või lihaleemes 10 min. Käkid antakse lauale kuumalt.

Lisandid: Rõõsk- või hapupiim, keedetud seajalad, sulatatud või, hapukoor.

Käkid antakse lauale ka praetult. Selleks viilustatakse käkid pikuti ja praetakse kuumas rasvas või võis.

Lisandid: pohlakeedis, seapraad, hapukoor, rõõsk- või hapupiim.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g)		
	Koostisnormid		
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Odrajahukarask. I-variant.			
Hapupiim	110	130	—
Hapukoor	20	—	—
Odrajahu	150	150	—
Söögisooda	1	1	—
Või	10	10	—
Köömned	1	1	—
Suhkur	2	2	—
Sool	2,3	2,3	—
Väljaandvus (2 tk.)	220	220	—

Hapupiimale lisatakse söögisooda, sool, suhkur, sulatatud või, köömned ning jahu, segatakse ning veeretatakse kuklid või asetatakse taigen vormi ja küpsetatakse ahjus.

Lisandid: või, mesi, rõõsk piim.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g) Koostisnormid		
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Odrajahukarask. II-variant.			
Rõõsk piim	130	130	—
Odrajahu	150	150	—
Või	15	10	—
Köömned	1	1	—
Suhkur	2	2	—
Pärm	2	2	—
Sool	2,3	2,3	—
Väljaandvus (2 tk.)	**220**	**220**	—

Valmistatakse harilik pärmitaigen odrajahust ning küpsetatakse ahjus ümmargused kuklid.

Mulgikorbi alus.			
Nisujahu	72	—	—
Või	2,4	—	—
Suhkur	3,7	—	—
Sool	1,1	—	—
Pärm	0,8	—	—
Rasv küpsetusplaadi määrimiseks	0,3	—	—
Pooltoote väljaandvus (1 tk.)	**100**	—	—

Valmistatakse pärmitaigen ja küpsetatakse ahjus kuklid. Küpsenult lõigatakse kukkel horisontaalselt pooleks, saades igast kuklist kaks korbi alust.

Mulgikorbi kohupiimatäidis.									
Kohupiim	650	800	—	650	800	—			
Hapukoor	100	150	—	100	150	—			
Munad	3 tk.	3 tk.	—	129	129	—			
Köömned	—	3	—	—	3	—			
Suhkur	200	—	—	200	—	—			
Sool	4	10	—	4	10	—			
Pooltoote väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	—

Kohupiim surutakse läbi sõela, lisatakse teised toiduained ja segatakse hästi läbi ning asetatakse kukli pooltele.

Mulgikorbi mannatäidis.									
Rõõsk piim	840	900	—	840	900	—			
Manna	180	200	—	180	200	—			
Munad	3 tk.	3 tk.	—	129	129	—			
Vanilliin	0,1	—	—	0,1	—	—			
Suhkur	100	—	—	100	—	—			
Sool	5	10	—	5	10	—			
Pooltoote väljaandvus	—	—	—	—	—	—	**1000**	**1000**	—

Mannast ja piimast keedetakse puder, jahutatakse ja lisatakse ülejäänud toiduained, segatakse hästi läbi ja asetatakse kukli pooltele.

Toote ja toiduainete nimetus	Neto- ja pooltoote kaal (g)		
	Koostisnormid		
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Mulgikorp kohupiimatäidisega.			
Pool kuklit	50	—	—
Kohupiimatäidis	75	—	—
Munad korpide määrimiseks	2	—	—
Väljaandvus	**110**	—	—
Mulgikorp mannatäidisega.			
Pool kuklit	50	—	—
Mannatäidis	75	—	—
Munad korpide määrimiseks	2	—	—
Väljaandvus	**115**	—	—

Korbi alused kaetakse kohupiima- või mannatäidisega, määritakse munaga ja pannakse veelkordselt ahju üleküpsemiseks.

Lisa 1.

TOIDUAINETE KUUMTÖÖTLEMISE KESTUS.

Töötlemisviis ja toiduainete nimetus	Töötlemise kestus	Kasutamine
Keetmine.		
Veiseliha (reie ja laba jaotustükid, laba turjapoolne jaotustükk, rind)	2 t. 30 m.	Suppidele, teiseks roaks
Veiseliha (koodid)	2—3 t. —	Täidisteks
Frikadellid, lihast	10 m.	Suppidele
Lambaliha (reie ja laba jaotustükid, rind-külg)	2 t. 10 m.	Suppidele, teiseks roaks
Sealiha (laba, tervelt)	2 t. —	Suppidele, külmadeks roogadeks, teiseks roaks
Sealiha (rind-külg)	1 t. 45 m.	Sama
Vasikaliha:		
rind-külg	1 t. 30 m.	Suppidele, teiseks roaks
laba	1 t. 20 m.	Teiseks roaks
Magu	4—5 t. —	Sama
Vasikajalad	3 t. 30 m.	„
Ajud, veise, vasika	25—30 m.	„
Neerud, veise	1 t. 30 m.	„
Kana	1 t. —	Suppidele, teiseks roaks
Kana, vana	3—4 t. —	Sama
Kanapoeg	20—25 m.	„
Hani	1—2 t. —	Teiseks roaks
Part	1 t. — 1 t. 10 m.	Sama
Kalkun	1 t. —	„
Põldpüü e. nurmkana, teder, laanepüü	20—40 m.	„
Soolatud liha (reie jaotustükid, rind-külg)	2 t. 30 m. — 3 t.	„
Sink (reis)	2 t. 30 m. — 3 t.	„
Suitsuribi	2 t. — 2 t. 30 m.	„
Keel:		
soolatud	3 t. 30 m.	„
värske (kõrita)	2 t. 30 m.	„

Töötlemisviis ja toiduainete nimetus	Töötlemise kestus	Kasutamine
Tuurakala (selgrooga pooled).	1 t. — 1 t. 30 m.	Teiseks roaks
Sevrjuuga (selgrooga pooled)	45—60 m.	„
Beluuga (tükid, kaaluga 2 kuni 3 kg)	2 t. — 2 t. 30 m.	„
Koha, lõhi, säga, lest, tursk (portsjonitükid)	15—20 m.	„
Vähid	5—7 m.	Iseseisvaks roaks ja lisandiks
Kartulid, koorega («mundris»)	30 m.	Sama
Kartulid, kooritud	30 m.	„
värsked, kooritud . . .	10—12 m.	„
kooritud, kuubid (keedetud piimas)	20 m.	„
kooritud (keedetud aurus)	45 m.	„
kuivatatud (kupatatud)	45—60 m.	„
Peedid, koorega	1 t. 30 m.	„
Kaalikad (lõikudena)	15—18 m.	„
Porgandid (lõikudena)	20—25 m.	„
„ , koorega	25 m.	Salatiteks
Naerid (kuupidena)	15 m.	Lisandiks
Valged peakapsad (tervete peadena)	30—50 m.	Iseseisvaks roaks
Kapsad:		
lillkapsad	20 m.	Iseseisvaks roaks ja lisandiks
roos „ (brüsseli) . .	12 m.	Sama
Nuikapsad (poolratastena) . .	8—10 m.	„
Rohelised aedoakaunad	8 m.	„
Salatisibulad (šalott, tervete sibulatena)	45—60 m.	„
Peedipealsed (noored)	7—10 m.	Teiseks roaks ja lisandiks
Rohelised herned, kuivatatud . .	1 t. 45 m. kuni 2 t. 15 m.	Sama
Valged herned, kuivatatud . .	1 t. — 1 t. 30 m.	„
Mais e. kukuruus, magus . . .	1 t. — 1 t. 50 m.	„
Artišokid	25—35 m.	„
Sparglid, kooritud	20—30 m.	„
Valged seened	20—25 m.	„
Rabarber, kooritud	5—10 m.	Kompotiks, kisselliks
Kupatamine.		
Valged peakapsad, ribastatud, riivitud	3—5 m.	Salatiteks, täidisteks
Valged peakapsad, terved pead	20—25 m.	Kapsarullideks
Leemes keetmine.		
Kapsad:		
valged peakapsad . . .	20—30 m.	Suppidele
lillkapsad	30—50 m.	„
Kartulid:		
terve mugul	25—30 m.	„
tükeldatud	12—15 m.	„

Töötlemisviis ja toiduainete nimetus	Töötlemise kestus	Kasutamine
Juurköögiviljad, võis või rasvas kuumutatud	10—15 m.	Suppidele
Spinatid	8—10 m.	„
Oblikad	5—7 m.	„
Kaunviljad (rohelised kaunad)	12 m.	„
Rohelised lestherned	8—10 m.	„
Soola- ehk hapukurgid	15—20 m.	„
Niitnuudlid	12—15 m.	„
Lamedad nuudlid (lapša)	20—25 m.	„
Väikesed mitmekujulised nuudlid	8—12 m.	„
Riis	30 m.	„
Pärlkruubid, enne keetmist leotatud	40—50 m.	„
Väheses vedelikus keetmine või aurutamine.		
Beluuga, sevrjuuga, tuurakala (portsjonitükkidena)	15—20 m.	Teiseks roaks
Koha, lõhi, säga, lest, tursk, jt. (portsjonitükkidena)	15—20 m.	Sama
Porgandid, lõikudena	20 m.	Salatiteks
Spinatid, oblikad	8—12 m.	Suppidele, teiseks roaks
Praadimine.		
Veiseliha, reie jaotustükid	2 t. — 2 t. 30 m.	Teiseks roaks
Veiseliha (selg)	1 t.	Postbiif, seest verine
Sama	1 t. 20 m.	Sama, keskmise küpsusega
„	1 t. 40 m.	„ läbiküps
Veiseliha (neerutükk)	40 m.	„ seest verine
Sama	50 m.	„ keskmise küpsusega
„	60 m.	„ läbiküps
Filee, tervelt	25 m.	„ seest verine
Sama	30 m.	„ keskmise küpsusega
„	40 m.	„ läbiküps
Veiseselg (tükid 120—150 g)	10—15 m.	Veisenaturaalkotletid (antrekot)
Veiseneerutükk (tükid 120 kuni 150 g)	15—20 m.	Rumsteek
Filee (tükid 120—150 g)	15 m.	Filee, seest verine
Filee (tükid 120—150 g)	25 m.	Filee, läbiküps
Sama	12 m.	Biifsteek, seest verine
„	20 m.	Sama, läbiküps
„ (tükid 50—60 g)	5—8 m.	Langett
„ (tükid 3—5 g)	3—4 m.	Böfstroganov
Lambaliha (reie jaotustükid)	1 t. 10 m.	Teiseks roaks
Sama, selg (karbonaad)	40 m.	Sama
„ rind-külg	30 m.	„
„ neerutükk	1 t.	„

Töötlemisviis ja toiduainete nimetus	Töötlemise kestus	Kasutamine
Lambanaturaalkotletid (karbonaad)	10 m.	Teiseks roaks
Noore lamba liha, naturaalkotletid	4—6 m.	„
Lambarind-külg, laba, selg (tükid 25—40 g)	15—20 m.	Šašlõkk
Sealiha (rind-külg)	1 t.	Külmaks teiseks roaks
Sama, reis	2 t. 20 m.	Sama
„ reie jaotustükid	50—60 m.	„
„ selg, tervelt	1 t. 20 m.	„
„ laba	1 t. 30 m.	„
Seakotletid, naturaalsed ja vasardatud ning paneeritud, kondiga	15—20 m.	„
Seanaturaalšnitsel	10—12 m.	„
Vasikaliha (rind-külg)	45 m.	„
Sama, laba	1 t. 20 m.	Teiseks roaks
„ reis, tervelt	1 t. 50 m.	Sama
„ reie jaotustükid	50 m.	„
Vasikanaturaalkotletid, seljatükist, kondiga	15—20 m.	„
„ šnitsel	15 m.	„
Keedetud vasikajalad	15 m.	„
„ veise-, vasikaajud	8—12 m.	„
Veise-, vasikaneerud (lõikudena)	3—5 m.	„
Maks	15—20 m.	„
Kana	40—50 m.	„
Kanapoeg	20—30 m.	„
Kalkun	1 t. 15 m.	„
Hani	1 t.—1 t. 30 m.	„
Part	45—60 m.	„
Teder	40—50 m.	„
Põldpüü e. nurmkana ja laanepüü	15—25 m.	„
Viini vorstid, tervelt	10 m.	„
Sardellid, tervelt	10 m.	„
Tuurakala (selgrooga pooled)	40—50 m.	„
Sevrjuuga (selgrooga pooled)	30—40 m.	„
Beluuga, sevrjuuga, tuurakala (portsjonitükkidena)	15—20 m.	„
Sevrjuuga, tuurakala, beluuga (restil küpsetatud)	10—15 m.	„
Tooted hakklihamassist:		
lihast	8—10 m.	Kotletid, bitkiid, rullid, šnitslid
kalast	10—15 m.	Kotletid, bitkiid, rullid,
lindudest	10 m.	Kotletid
Kartulid (kangidena)	15 m.	Lisandiks
Nuikapsad (poolratastena)	12—15 m.	„
Salatisibulad (šalott)	15—20 m.	„
Valged seened, tükeldatud	15—20 m.	Teiseks roaks, lisandiks
Rasvas küpsetamine (frit.).		
Koha, lõhi, säga, lest, tursk jt. (portsjonitükkidena)	8—12 m.	Teiseks roaks

Töötlemisviis ja toiduainete nimetus	Töötlemise kestus	Kasutamine
Kartulid, kooritud, tükeldatud kangideks, peenteks ribadeks e. õlgedeks, laastudeks . . .	5—8 m.	Lisandiks
Kartulid, pallid (suflee) . . .	15—20 m.	„
Sibulad, rõngastena	5—8 m.	„
Võis või rasvas kuumutamine.		
Porgandid, tükeldatud ribadeks	10—20 m.	Suppidele, kastmetele ja teiseks roaks
Sibulad, peenendatult	15—20 m.	Suppidele
Sama	20—30 m.	Kastmetele
Porrulaugud, peenendatult . .	15—20 m	Suppidele
Valged peakapsad, värsked . .	20—30 m.	Täidisteks
Pastinaagid, tükeldatud ribadeks	15—20 m.	Suppidele
Vormiroogadeks valmistamine.		
Kartulid, koorega («mundris»)	60 m.	Iseseisvaks roaks ja lisandiks
Õunad	20—30 m.	Magusateks roogadeks
Hautamine.		
Veiseliha (koot, reie jaotustükk)	2 t.—2 t. 30 m.	Teiseks roaks
Reie jaotustükid ja laba turjapoolne jaotustükk (praetud)	45—60 m.	Hautatud liha
Reie ja laba pehme liha, külg, kõhutükk (tükid 25—40 g)	50 m.	Azuu, guljašš
Reie ja laba pehme liha, külg, tükeldatud väikesteks tükkideks	20—30 m.	Böfstroganov
Lambaliha (kael), praetud tükid	40—45 m.	Raguu
Valged peakapsad, peenendatud, (äädika lisandusega)	1 t. 30 m.	Külmaks, teiseks roaks ja lisandiks
Peedid, ribadena	30 m.	Suppidele
Taigna küpsetamine.		
Lehttaigen, mage (kookidele)	20—25 m.	
Biskviit	45 m. — 1 t.	
Liivataigen	12—15 m.	
Keedetud taigen	20—25 m.	
Lihtne pärmitaigen (saiad, kaaluga 50 g)	10—12 m.	
Lehttaigen, tükiviisi	10—12 m.	
Pirukad, kaaluga 75 g (harilik pärmitaigen)	10—12 m.	
Lehttaignapirukad, kaaluga 75 g	15—20 m	
Kulebjaaka	35—45 m.	
Suhkruküpsised	8—10 m	

Lisa 2.

ROOGADE KOOSTISNORMIDES NÄIDATUD TOIDUAINETE ASENDAMISE VÕIMALUSED.

Asendatava toiduaine nimetus	Bruto-kaal (kg)	Asendava toiduaine nimetus	Bruto-kaal (kg)	Märkused
Sellerid, petersellid	1	Pastinaagid	1	
Naerid	1	Kaalikad	1	
Porrulaugud	1	Sibulalaugud	1	
Rohelised herned, kuivatatud	1	Rohelised herned, konservitud	5	
Sama	1	Aedoakaunad	3,5	
„	1	Rohelised lestherned	3,5	
Sibulalaugud	1	Sibulad	0,95	
Soja-kabulkaste	1	Moskva idamaine lauakaste	1	
Šampinjonid	1	Valged seened, värsked	1	
Kurgid, värsked, soolatud ehk hapendatud	1	Kornišonid, marineeritud köögiviljad (pikuli)	1	Salatites, suppides
Sama	1	Tomatid, värsked, soolatud ehk hapendatud	1	
Tomatipüree	1	Tomatid, värsked	5	
Sama	1	Tomativõie (pasta)	0,5	
„	1	Valmis kastmed (Ketšup, Vostok, Tšiili jt.)	0,5	Kastmetes
Tomatid, värsked	1	Porgandid, keedetud	1	Roa kaunistamisel
Roheline lehtsalat	1	Peterselli- või sellerilehed	1	
Kapsad: käharpea- (savoi) kapsad	1	Kapsad: valged peakapsad	1	

Asendatava toiduaine nimetus	Brutokaal (kg)	Asendava toiduaine nimetus	Brutokaal (kg)	Märkused
valged peakapsad, värsked	1	hapendatud	1	
Sama	14	kuivatatud	1	
Sibulköögiviljad, värsked	6,8	Sibulköögiviljad, kuivatatud	1	
Porgandid, värsked	10	Porgandid, kuivatatud	1	
Peedid „	9	Peedid, kuivatatud	1	
Valged juurköögiviljad, värsked	11	Valged juurköögiviljad, kuivatatud	1	
Rohelised köögiviljad, värsked	20	Rohelised köögiviljad, kuivatatud	1	
Tomatid, värsked	13	Tomatid, kuivatatud	1	
Kartulid, värsked	5	Kartulid, kuivatatud	1	
Äädikas, 3%-line	1	Sidrunihape	0,03	Kastmetes
Kukerpuumarjad (berberis), kuivatatud	1	Ketšup	20	Saślõkkidele
Masliinid	1	Oliivid, kapparid	1	Soljankades
Suhkur	1	Mesi	1,25	Kissellid, kompotid, vahustatud tarretised (muss), tarretised, jäätised
Sama	1	Viinamarjasuhkur e. glükoos:		
		söögi	2,3	Sama
		rafineeritud	1,5	„
„	1	Karamellsiirup, hele	1	
		Sahariin	0,001	Kissellid, kompotid, vahustatud tarretised (muss), tarretised
„	1	Siirup, pruun (keedetud)	2,5	Kissellid povidlost, kuivatatud õuntest, mustikatest, kirssidest ja kuivatatud puuviljadest kompotid
Suhkur	1	Siirup, 50%-lise suhkrusisaldusega	2,0	Kissellid, kompotid, tarretised, vahustatud tarretised (muss), jäätised

Asendatava toiduaine nimetus	Bruto-kaal (kg)	Asendava toiduaine nimetus	Bruto-kaal (kg)	Märkused
Sama	1	Peedisiirup	Olenevalt suhkrusisaldusest	Kissellid, kompotid, tarretised, vahustatud tarretised (muss), jäätised
„	1	Sahariin	0,002	Kissellid, kompotid, tarretised, vahustatud tarretised (muss)
Või, magr	1	Või, soolane	1	
Või	1	Või, sulatatud	0,85	Pärmi- ja keedetud taignad, täidised
Täispiim (1)	1	Piimapulber	0,1	
Sama	1	Kondenseeritud piim, suhkruta	0,4	
„	1	Sama ja või	330 + 40	
„	1	Kondenseeritud piim, magus	0,4	Kreemid. Koostisnormides näidatud suhkrukogust vähendatakse ühe kilogrammi kondenseeritud piima kohta 420 grammile
Munad, värsked (tk)[1]	1	Munapulber (g)	12,5	
Sama	1	Munamelanž (g)	45	
Kohupiim, värske	1	Kohupiim, kuivatatud	0,35	Soolane, toores kohupiimamass, kohupiimakotletid e. sõrnikud, kohupiima- ja tatra- või nisukruubivormiroad e. krupeenikud, muud vormiroad, bitkiid, taignatooted
Agar-agar	1	Želatiin	2,5	
Mandlid, kooritud	1	Pähklituumad (kreeka pähkel, fundukk)	1	Gurjevi puder, kreemid, jäätised

Piimapulber (sõelutud) segatakse veega, mille temperatuur on 60 kuni 70°. 100 g piimapulbri kohta võetakse 0,9 l vett. Et piimapulbri veega segamisel ei tekiks tükke, segatakse ta esialgu vähese koguse veega ja hõõrutakse hästi läbi, selle järel lisatakse ülejäänud vesi ja kuumutatakse segades kuni keemiseni.

[1] Üks koorega muna kaalub 50 g (keskmiselt).

Kuivatatud kohupiim esmajärjekorras leotatakse külmas vees, kestusega 3—4 tundi, selle järel hõõrutakse valtsidel või uhmris. 100 g kuivatatud kohupiima kohta võetakse 0,3 l vett. Kui puudub valtsidel või uhmris peenendamise võimalus, võib kohupiima hakkmasinast läbi lasta. Selle juures jäävad kohupiimamassi sisse väikesed terakesed ja säärasest kohupiimast ei saa valmistada toorest kohupiimamassi, sõrnikuid e. kohupiimakotlette jt. Seda kohupiima võib tarvitada putrudele, tatra- või nisukruubi- ja kohupiimavormiroa e. krupeeniku, teiste vormiroogade ja bitkide valmistamiseks või suppidele.

Munapulber segatakse sooja veega. 100 g munapulbri kohta võetakse 0,35 l vett. Et munapulbril veega segamisel ei tekiks tükke, läbistatakse ta tihedast sõelast ja hõõrutakse hoolikalt vähese veega segamini. Seejärel lisatakse ülejäänud vesi ja lastakse 25—30 min. paisuda. Siis klopitakse vahustajaga ja kasutatakse nagu värskeid mune.

Lisa 3.

ERINEVA NUUMSUSEGA LIHA ALGNORMID.

Toiduainete nimetus	Valmistoote kaal (g)	Erineva nuumsusega liha algnormid, brutokaal (g)		
		üle keskmise	keskmine	alla keskmise
Keedetud ja väheses vedelikus keedetud või aurutatud lihatooted.				
Veiseliha, keedetud	25	53	54	55
Sama	50	108	109	112
„	75	161	164	168
„	100	214	218	222
Lambaliha, keedetud	25	52	54	56
Sama	50	104	108	111
„	75	156	163	167
„	100	208	217	222
Hautatud lihatooted.				
Veiseliha, tükid 1,5—2,0 kg	50	110	112	115
Sama	75	166	169	173
„	100	222	226	230
Veiseliha, väikeste tükkidena, böfstroganoviks, azuuks, guljaššiks	50	105	107	109
Sama	75	158	161	165
„	100	211	215	220
Lambaliha (rind-külg, laba), raguuks	50	94	99	101
Sama	75	142	149	152
„	100	190	199	204
Praetud lihatooted.				
Veiseliha, tükid 1,5—2,0 kg, rostbiifiks	50	102	104	107
Sama	75	153	155	159
„	100	205	208	213

Toiduainete nimetus	Valmistoote kaal (g)	Erineva nuumsusega liha algnormid, brutokaal (g)		
		üle keskmise	keskmine	alla keskmise
Lambaliha (rind-külg, selg, reis, laba)	50	106	110	114
Sama	75	158	165	170
„	100	211	221	227
Liha (veise), portsjonitükkidena	50	106	107	111
Sama	75	158	161	165
„	100	211	215	220
Lambanaturaalkotletid (selg)	62[1]	105	110	113
Sama	87[1]	158	165	170
„	112[1]	211	221	227
Praetud paneeritud lihatooted [2].				
Rumsteek	75	116	118	120
Sama	100	154	157	161
„	125	190	193	198
„	150	226	230	236
Lambakotletid, vasardatud	87[1]	121	126	130
Sama	112[1]	162	169	174
„	137[1]	201	210	215
„	162[1]	238	249	255
Rasvas küpsetatud (frit.) lambarindkülg	50	91	96	98
Sama	75	135	142	145
„	100	183	192	196
„	125	227	236	243
Hakklihatooted [3].				
Hakk-kotletid	50	49	50	51
Sama	75	74	75	78
„	100	98	100	103
„	150	148	150	154
Hakkšnitsel	50	49	50	51
Sama	75	74	75	78
„	100	98	100	103
„	150	148	150	154
Hakklihapallid (tefteli) [4]	—	49	50	51
Sama	—	74	75	78
„	—	98	100	103
„	—	148	150	154

[1] Seal hulgas on küljekontide kaal 12 g.

[2] Üle ja alla keskmise nuumsusega lihast toodete paneerimiseks on toiduainete normid samad, mis on keskmise nuumsusega lihal (vt. lk. 29).

[3] Üle ja alla keskmise nuumsusega lihast toodete valmistamiseks on täiendavate toiduainete normid samad, mis on keskmise nuumsusega lihal (vt. lk. 31).

[4] Hakklihapallide (tefteli), hakkliharulli (pikkpoisi e. ruleti) ja väikeste täidetud hakkliharullide (zrazõ) väljaandvus on toodud roogade koostisnormide osas.

Toiduainete nimetus	Valmistoote kaal (g)	Erineva nuumsusega liha algnormid, brutokaal (g)		
		üle keskmise	keskmine	alla keskmise
Hakkliharull (pikkpoiss, rulett) [1]	—	49	50	51
Sama	—	74	75	78
„	—	98	100	103
„	—	148	150	154
Täidetud hakkliharullid (zrazõ) [1]	—	49	50	51
Sama	—	74	75	78
„	—	98	100	103
„	—	148	150	154
Lambahakk-kotletid	50	49	51	53
Sama	75	74	78	80
„	100	98	103	106
„	150	148	154	159

Lisa 4.

TOIDUAINETE KOOSTIS JA KALORIVÄÄRTUS [2].

(100 g toiduaine netokaalu kohta)

Toiduainete nimetus	Valgud	Rasvad	Süsivesikud	Kalorid
	grammides			
Veiseliha:				
rasvane	18,4	21,4	—	274
keskmine	20,6	5,5	0,7	139
lahja	20,6	2,0	—	103
Lambaliha, rasvane	16,4	31,1	—	356
Sealiha, rasvane	14,5	37,3	—	407
Liha:				
kana	19,8	5,1	1,1	133
hane	16,6	28,7	—	335
Maks	19,4	4,7	2,8	134
Neerud	17,3	4,8	—	115
Keeled	16,5	17,8	0,1	234
Sink	21,7	18,7	—	263
Vorst:				
keedetud	14,2	14,9	4,0	214
suitsutatud	15,8	14,0	—	195
maksa	10,1	14,6	22,2	268
Viini vorstid	12,8	13,7	—	180

[1] Hakklihapallide (tefteli), hakkliharulli (pikkpoisi e. ruleti) ja väikeste täidetud hakkliharullide (zrazõ) väljaandvus on toodud roogade koostisnormide osas.

[2] Tabel on koostatud vastavalt Kesk-Statistikavalitsuse andmetele (1925. a.) ja mitmesugustele ametlikkudele materjalidele.

Toiduainete nimetus	Valgud	Rasvad	Süsivesikud	Kalorid
	grammides			
Koha:				
värske	19,5	0,3	—	82
soolane	26,8	0,7	—	116
Latikas, värske	16,2	4,1	—	104
Tursk, värske	17,2	0,2	—	73
Vobla (kaspia särg):				
värske	17,3	5,9	—	126
kuivatatud	41,3	14,2	—	301
Heeringas:				
soolane	18,4	14,5	—	210
suitsutatud	21,6	8,7	—	169
Keta, soolane	17,7	7,1	—	138
Tuurakala, värske	17,9	3,5	—	106
Tuurakala seljaliha (balõkk)	42,1	14,4	—	306
Kalamari:				
must, teraline	26,6	16,3	—	258
must, pressitud	37,2	15,9	—	301
ketamari, teraline	32,0	12,5	—	247
Täispiim	3,4	3,7	4,9	68
Kondenseeritud, suhkruga piim	10,5	10,1	51,0	346
Rõõsk koor	3,0	22,6	4,3	240
Hapukoor	4,3	26,2	1,7	269
Hapupiim	3,2	2,9	3,0	52
Kohupiim, lahja	14,6	0,6	1,2	70
Juust (30%-lise rasvasisaldusega)	29,1	24,4	2,1	355
Võ:				
koorevõi	1,1	86,6	—	812
sulatatud	—	98,6	—	913
Rasv:				
seapekk	11,0	68,4	—	681
sulatatud searasv	0,3	99,0	—	922
Segatud rasvad	—	98,1	—	912
Margariin	0,5	86,7	0,5	810
Söögiõli	—	98,0	—	911
Jahu:				
rukki	12,4	1,7	67,8	345
nisu	11,8	1,4	72,2	357
kartuli (tärklis)	1,0	—	80,8	336
Tangained:				
manna	9,4	0,9	75,9	359
kaeratangud või kruubid	13,0	5,8	64,3	371
tatra „ „ „	10,7	1,9	67,8	339
hirss	12,3	2,2	65,7	340
riis	8,1	1,3	75,5	355
Herned	25,8	3,8	53,0	358
Aedoad e. fassoll	23,7	2,0	55,6	324
Leib:				
rukkist	7,8	0,7	43,7	218
nisust, jämedast jahust	9,2	0,5	47,6	237
nisust, kõige kõrgema sordiline	6,8	0,5	57,8	270

Toiduainete nimetus	Valgud	Rasvad	Süsivesikud	Kalorid
	grammides			
Kuivikud:				
rukkijahust	11,2	1,3	70,7	348
nisujahust	10,8	1,4	61,1	308
Makaronitooted	10,9	0,6	75,6	360
Kartulid, värsked	2,1	0,2	20,0	91
Kapsad:				
värsked	1,8	0,2	5,1	30
hapendatud	1,4	0,4	3,5	23
Peedid, värsked	2,5	0,1	11,6	59
Porgandid, värsked	1,2	0,3	9,1	45
Sibulad, värsked	1,7	0,1	10,8	52
Kurgid:				
värsked	1,1	0,1	2,2	15
soolatud ehk hapendatud	0,4	0,1	1,0	7
Tomatid	1,0	0,2	4,0	22
Kõrvitsad	1,7	0,1	3,7	23
Redised	1,9	0,1	8,4	43
Roheline salat	1,6	0,2	2,4	18
Oblikad	2,4	0,5	3,4	28
Suhkur:				
suhkrupeedist (peen)	—	—	99,7	409
suhkrupeedist (rafinaad)	—	—	99,8	409
Mesi	1,4	—	79,9	333
Kakaopulber	19,6	33,2	29,4	510
Povidlo	—	—	62,2	255
Munad	12,6	12,1	0,6	166
Munapulber	43,4	40,7	2,3	566

TÄHESTIKULINE SISUJUHIS.

	Koostisnormi nr.	Lk.
JAHUTOOTED.		
Baaba (rummisai) . . .	831	432
Baursaki (rasvas küpsetatud (frit.) pärmitaignakuulikesed)	1050	499
Beljaši lihaga (pärmitaignapirukad lihatäidisega)	1046	497
Bešbarmak (rammuleem nuudlitaignast lisandiga)	1051	499
Biskviitkoogid povidloga (kolmekihilised, üle puistatud tuhksuhkruga)	813	423
Biskviitkoogid puuviljadega ja tarretisega . .	814	423
Biskviitkoogid šokolaadivõikreemiga	810	421
Biskviitkoogid võikreemiga	809	421
Biskviitkoogid võikreemiga, kaetud võõbaga .	811	422
Hatšapuri (juustukorbid) .	944	462
Kalatooted taignas, üle küpsetatud	791	410
Kalatäidis	797	412
Kapsatäidis	792	411
Keedetud pelmeenid võiga	772	405
Keedurõngad vahukoorega	823	428
Keedurõngad võikreemiga	822	427
Keedutorukesed võikreemiga	821	427
Kohupiimatäidis (vatruškadele e. korpidele) . .	807	415
Kulebjaaka e. kihilise täidisega pirukas, lehttaignast	787	409
Kulebjaaka e. kihilise täidisega pirukas, pärmitaignast	786	408
Küpsetatud lahtised pärmitaignapirukad e. rastegaid (suupisteks) . .	781	407
Küpsetatud lahtised pärmitaignapirukad e. rastegaid kalatäidisega . .	780	407
Küpsetatud lahtised pärmitaignapirukad e. rastegaid lihatäidisega . .	780	407
Küpsetatud lehttaignapirukad	777	406
Küpsetatud muretaignapirukad	776	406
Küpsetatud pärmitaignapirukad	775	406
Lehttaignakoogid puuviljatäidisega	826	429
Lehttaignakoogid võikreemiga (lehelised) . . .	824	428
Liha- ja munatäidis . . .	804	414
Liha- ja riisitäidis . . .	803	414
Liha- ja sibulatäidis . .	801	413
Lihatooted taignas, üle küpsetatud	791	410
Liivakoogid puuviljadega ja tarretisega	818	425
Liivakoogid võikreemiga .	815	424
Liivakoogid võikreemiga, kaetud võõbaga . . .	817	425
Liivarõngad puuviljatäidisega	816	424
Liivataignast korvikesed tarretise- ja puuviljatäidisega	819	426
Liivataignast korvikesed võikreemi- ja puuviljatäidisega	820	426
Lusikapannkoogid . . .	790	409
Maksa- ja pudrutäidis . .	802	414
Mantõ lihaga (aurus keedetud lihapirukad) . .	1048	498

	Koostis-normi nr.	Lk.
Meekoogid povidloga . .	829	431
Pelmeenid juustuga, üle küpsetatud	773	405
Pelmeenid lihatäidisega .	771	404
Pelmeenid, siberi-päraselt	770	403
Pliinid	789	409
Pooltooted kookide valmistamiseks:		
Aprikoositäidis (nr. 17)	808	419
Biskviit (nr. 1) . . .	„	417
Biskviit (nr. 2) . . .	„	417
Kakaobiskviit (nr. 3) .	„	417
Keedetud taignast mee- või siirupiüleplaadikook (kovrižka) (nr. 12)	„	418
Keedetud taignast tuulekoogid (keedutoruke, keedurõngas) (nr. 9)	„	418
Koogipurust mee- või siirupiüleplaadikook (suvitus) (nr. 13) .	„	419
Mandliküpsised (nr. 6)	„	417
Munavalgekoogid (õhulised) (nr. 5) . . .	„	417
Siirup biskviidi immutamiseks (nr. 18) .	„	419
Šokolaadikreem (nr. 24)	„	420
Šokolaadikreem (glassee) (nr. 22) . . .	„	420
Šokolaadikreem (šarlott) (nr. 23) . . .	„	420
Tarretis (nr. 15) . . .	„	419
Võikreem (nr. 21) . .	„	420
Võikreem (glassee) (nr. 19)	„	420
Võikreem (šarlott) (nr. 20)	„	420
Võõp (nr. 14) . . .	„	419
Õunatäidis (nr. 16) . .	„	419
Üleplaadi küpsetatud lehttaignast koogialus (nr. 10 ja nr. 11) . .	„	418
Üleplaadi küpsetatud liivataignast koogialus (nr. 7 ja nr. 8) . . .	„	418
Ümmargused või ovaalsed biskviitkoogid (ümarbiskviit) (nr. 4)	„	417
Porganditäidis	793	411
Praetud pirukad povidlotäidisega	779	407
Praetud pärmitaignapirukad	778	407
Purukook võikreemiga .	827	430
Rasvas küpsetatud pannkoogipirukad	782	408
Riisi- ja seenetäidis . . .	795	411
Riisitäidis	794	411
Rullbiskviit (rulett) . .	830	431
Sarvekesed ja torukesed võikreemiga	825	429
Seenetäidis	796	412
Tšebureki (krimmi pirukad)	1032	493
Täidis maksast, kopsust ja südamest	800	413
Täidis riisist ja tuuraliiki kalade seljakeelikust .	799	413
Täidis tuuraliiki kalade seljakeelikust	798	412
Vareenikud puuviljatäidisega	774	405
Vatruškad e. kohupiimakorbid lehttaignast . .	785	408
Vatruškad e. kohupiimakorbid muretaignast .	784	408
Vatruškad e. kohupiimakorbid pärmitaignast .	783	408
Vorstid taignas, üle küpsetatud	791	410
Väikesed saiad või kuklid	788	409
Õunatäidis	806	415
Ümmargused purukoogid .	828	430
Ümmargused või ovaalsed biskviitkoogid, kaetud võõbaga	812	422

JOOGID.

Asjaarmastaja punšš . .	851	436
Dessertpunšš	850	435
Hõõgvein	852	436
Kadakamarjanapsipunšš (kuum)	849	435
Kakao	841	434
Kakao kontsentraadist .	842	434
Kohv kontsentraadist .	840	434
Kohv, must	835	433
Kohv piimaga	836	434
Kohv rõõsa koorega . .	836	434
Kohv türgi-päraselt . .	839	434
Kohv varssavi-päraselt .	837	434
Kohv viini-päraselt . .	838	434
Kokteilid:		
Abrau-Kaberne . . .	870	439
Abrau-Risling	874	439
Aprikoosi	868	438
Benediktiin	853	437
Dessert	869	438

	Koostis-normi nr.	Lk.
Idamaine	883	440
Jahimehe	862	438
Kadakamarja	854	437
Kanakull	861	437
Kaukaasia	884	440
Kirsi	867	438
Kreem «Vürtsirikas kirsi»	875	439
Lennule	863	438
Limonaad	872	439
Lõunamaine	871	439
Majakas	856	437
Meie mark	866	438
Mere	865	438
Moskva	858	437
Mustsõstrakreem	877	439
Pihlaka	880	440
Põhjamaine	882	440
Põldude aroom	864	438
Rahvusvaheline	857	437
Roosi	878	440
Sidruni	855	437
Šokolaadi	881	440
Suvine	876	439
Sõbralik	859	437
Taraan	860	437
Tsitruse	879	440
Vahuvein	885	440
Vürtsirikas kirsi	873	439
Krüšoon aedmaasikatega	846	435
Krüšoon puuviljadega	845	435
Punšš konjakiga	847	435
Punšš likööriga	847	435
Punšš puuviljadega	848	435
Šokolaad	843	434
Šokolaad kontsentraadist	844	434
Tee	832	433
Tee piimaga	834	433
Tee sidruniga	833	433

KALAROAD.

	Koostis-normi nr.	Lk.
Aurutatud kala	402	271
Gastronoomilised kalatooted	58	122
Hakitud heeringas	1054	501
	62	124
Hakitud kala	419	279
Heeringas lisandiga	60	124
Heeringas naturaalselt kartulitega ja võiga	61	124
Kalabitkiid lisandiga	418	279
Kala ja kartulid hapukoorekastmes, üle küpsetatud	421	281
Kala ja kartulid venepäraselt, üle küpsetatud	420	280
Kala ja makaronid, üle küpsetatud	426	283
Kala ja puder hapukoorekastmes, üle küpsetatud	422	281
Kala ja seened hapukoorekastmega, üle küpsetatud (moskva-päraselt)	423	282
Kala ja seened pruuni kastmega, üle küpsetatud	424	282
Kala ja spinatid, üle küpsetatud	427	283
Kala ja tomatid, üle küpsetatud	425	283
Kalakotletid lisandiga	418	279
Kala külmalt, lisandiga ja mäerõikaga	71	128
Kala madruse-päraselt	408	274
Kala majoneeskastmes	70	128
Kala marinaadis	67	126
Kalarull hakklihast (rulett, pikkpoiss)	430	285
Kalasoljanka vormis	429	284
Kala soola- e. hapukurgileemekastmes	404	272
Kalasült, 1-ne variant	72	129
Kalasült, 2-ne variant	73	129
Kala taignas praetult	413	277
Kala tarretises	68	127
Kala teokarbivormis, üle küpsetatud	428	284
Kala tomatikastmes	405	272
Kala tomati-köögiviljakastmes	407	273
Kala valge veini kastmes	403	271
Kala vene-päraselt	406	273
Kalmahi nigvzit (forell)	896	445
Keedetud kala, kapparikaste	399	268
Keedetud kala, muna-võikaste e. hollandi kaste	398	267
Keedetud kala, poola kaste	397	267
Keedetud kala, tomatikaste	401	269
Keedetud kala, vähikaste	400	269
Keedetud vähid, naturaalsed	431	285
Kilud kartulitega ja võiga	64	125
Kilud munaga	63	125
Kjukja plov (plov suitsutatud, üleküpsetatud kalaga)	982	475

	Koostisnormi nr.	Lk.
Loko (säga gruusia-päraselt)	897	445
Plov sevrjuugaga	981	475
Praetud kala	410	275
Praetud kalapooled	417	279
Praetud koha rohelise võiga	412	277
Praevardas küpsetatud kala	902	447
Praevardas küpsetatud kala	416	278
Rasvas küpsetatud kala (frit.)	411	276
Restil küpsetatud kala, 1-ne variant	414	277
Restil küpsetatud kala, 2-ne variant	415	278
Sardiinid lehttaignas küpsetatult	66	126
Sardiinid sidruniga	65	125
Satsivi kaladest	935	459
Šemtsvari kobri (praetud karpkala (sazan))	916	452
Šemtsvari oraguli (praetud lõhi)	915	452
Sprotid lehttaignas küpsetatult	66	126
Sprotid sidruniga	65	125
Suitsutatud kala	59	123
Taskuvähid e. krabid muna-võikastmes e. hollandi kastmes	439	288
Taskuvähid e. krabid muretaignakorvikestes	441	288
Taskuvähid e. krabid riisiga	440	288
Taskuvähid e. krabid valge veini ja köögiviljakastmes	438	288
Täidetud haug	1070	505
Täidetud kala	409	274
Täidetud koha tarretises	69	127
Vähid kastmes	434	286
Vähid koorikus, vähikastmega	435	287
Vähid köögiviljadega keedetult	432	286
Vähid õlles või leivakaljas	433	286
Vähilakad muretaignakorvikestes	437	287
Vähilakad riisiga	436	287

KASTMED.

	Koostisnormi nr.	Lk.
Estragonikaste	615	352
Erinevalt maitsestatud võisegud	655	365
Hapukoorekaste	635	359
Hapukoorekaste (köögiviljasalatitele)	672	370
Hapukoore-mäerõikakaste	638	360
Hapukoore-sibulakaste	636	359
Hapukoore-tomatikaste	637	360
Kalatarretis	679	373
Kapparikaste	649	363
Kaste puuviljasalatitele	671	370
Kaste salatitele, nr. 1	674	371
Kaste salatitele, nr. 2	675	371
Köögiviljamarinaad tomatipüreega	658	366
Köögiviljamarinaad tomatipüreeta	659	366
Kuivikukaste	654	364
Lauasinep	682	373
Lihatarretis	678	372
Madruse-kaste	634	358
Magushapu kaste	618	353
Magushapu seenekaste	657	365
Magus munakaste	648	363
Magus piimakaste	643	361
Majoneeskaste hapukoorega	662	367
Majoneeskaste hapukoorega (liha- ja kalasalatitele)	673	371
Majoneeskaste kornišonidega	665	368
Majoneeskaste marineeritud köögiviljadega (pikuli) ja kapparitega	666	368
Majoneeskaste roheliste köögiviljadega	667	369
Majoneeskaste (söögiõlimunakaste)	661	367
Majoneeskaste tarretisega (roogade üle valamiseks)	664	368
Majoneeskaste, valgel kastmel	663	367
Munakaste	1000	481
Munakaste, teravamaitseline	624	355
Muna-võikaste e. hollandi kaste rõõsa koorega	647	363
Muna-võikaste e. hollandi kaste sidrunimahlaga	644	362
Muna-võikaste e. hollandi kaste valgel kastmel	646	362

	Koostis-normi nr.	Lk.
Muna-võikaste e. hollandi kaste äädikaga ja pipraga	645	362
Mäerõikakaste hapukoorega	670	370
Mäerõikakaste äädikaga	669	369
Peedi- ja muu köögivilja marinaad	660	366
Peedikaste	999	481
Pekikaste		511
Piima- ja sibulakaste	642	361
Piimakaste, keskmise tihedusega	640	361
Piimakaste, tihe (täidiseks)	639	360
Piimakaste, vedel	641	361
Poola kaste (keedetud kaladele)	652	364
Poola kaste, valgel kastmel	653	364
Pruun kaste	611	350
Pruun kaste seentega (kalade üleküpsetamisel)	632	358
Pruun madeirakaste	612	351
Punase veini kaste	616	352
Pähklikaste	1001	482
Rosinakaste	1003	482
Salati-(vinegreti-) kaste subproduktidest roogadele)	668	369
Satsibelikaste	946	462
Satsivikaste	945	462
Seenekaste	656	365
Sibula- ja sinepikaste	617	352
Sibulakaste	614	351
Sinepikaste	650	363
Sinepikaste (heeringale)	677	372
Sinepikaste (salatitele)	676	372
Soola- e. hapukurgileemekaste	629	357
Sõstrakaste	619	353
Tarretis kalaluudest ja -soomustest	681	373
Tarretis seakamarast	680	373
Tkemalikaste	947	462
Tomati- ja estragonikaste	633	358
Tomati- ja seenekaste	621	354
Tomati- ja valge veini kaste	630	357
Tomatikaste	620	353
Tomati-, sibula- ja kornišonikaste	613	351
Tomati-, muu köögivilja ja valge veini kaste	631	357
Valge kalakaste	625	356
Valge kaste kalale ja kartulitele, üleküpsetamisel	626	356
Valge lihakaste	622	354
Valge munakaste	623	355
Valge veini kaste	627	356
Vähikaste	628	356
	651	364
Õunakaste	1002	482

KOHUPIIMAROAD.

	Koostis-normi nr.	Lk.
Hapu- või ternespiim (varenets)	347	242
Juustuklimbid	361	249
Kaukaasia juust	942	461
Kohupiimaklimbid	360	249
Kohupiimamass hapukoorega	348	243
Kohupiimapuding (keedetud)	357	247
Kohupiimapuding (üle küpsetatud)	356	247
Kohupiimavormiroog	358	248
Kohupiim hapukoorega	346	242
Kohupiim piimaga	345	241
Magus kohupiimamass puuviljadega	349	243
Magus kohupiimamass pähklitega	350	244
Pannkoogid kohupiimatäidisega	362	249
Pannkoogid kohupiimatäidisega, kuivikutes	363	250
Sõir		506
Sõir võiga		506
Sõrnikud e. kohupiima- ja kartulikotletid	352	245
Sõrnikud e. kohupiimakotletid	351	244
Sõrnikud e. kohupiimakotletid kuivatatud kohupiimast	355	246
Sõrnikud e. kohupiimakotletid köömnetega	354	246
Sõrnikud e. kohupiima- ja porgandikotletid	353	245
Vareenikud kohupiimatäidisega	359	248

	Koostisnormi nr.	Lk.
KÖÖGIVILJAROAD.		
Adžab-sandal (köögiviljaraguu)	994	479
Artišokid ja herned piimakastmega, üle küpsetatud	288	217
Artišokid ja lillkapsad piimakastmega, üle küpsetatud	288	217
Badrizan dolmasõ (täidetud baklažaanid)	1028	491
Baklažaanid juustuga	995	480
Baklažaanid juustutäidisega	991	478
Baklažaanid köögiviljatäidisega	284	215
Baklažaanipasteet e. -ikraa	57	122
Baklažaanipasteet e. -ikraa (külm roog)	993	479
Borani peedilehtedest	996	480
Danduri dzmrit (portulakk)	938	460
Džondžoli	939	460
Hautatud kartulid ja köögiviljad	236	198
Hautatud kartulid, seened ja tomatid	240	200
Hautatud kartulid sibulatega ja seentega	235	198
Hautatud peedid hapukoorekastmes	238	199
Hernetamp (hautatud herned)		509
Imam bajatlõ (roog baklažaanidest)	992	479
Ispanahi kvertshit (spinatid munadega)	921	454
Jarpah dolmasõ (kapsarullid viinapuulehtedega)	1031	492
Kabatšokk ja lillkapsad kastmega, üle küpsetatud	287	216
Kabatšokk kastmega, üle küpsetatud	286	216
Kabatšokk köögiviljatäidisega	283	215
Kabatšokk riisitäidisega	282	215
Kabatšokk seentega ja tomatitega	256	205
Kabatšokk värskete kartulitega	255	205
Kapsad guri-päraselt	940	461
Kapsa- ja õunakotletid	252	204
Kapsakotletid	250	204
Kapsarullid köögiviljatäidisega	278	213
Kapsašnitsel	253	205
Kapsavormiroog	269	210
Kartulid hapukoorekastmega, üle küpsetatud	260	207
Kartulid ja muna, üle küpsetatud	262	208
Kartulid ja seened hapukoorekastmega, üle küpsetatud	261	207
Kartulid ja sibulad hapukoorekastmega, üle küpsetatud	261	207
Kartulid piimas	219	192
Kartuli- ja köögiviljavormiroog	267	209
Kartuli- ja seenevormiroog	268	209
Kartuli- ja šampinjonikroketid	248	203
Kartulikotletid	245	202
Kartulikroketid	247	202
Kartulipirukad porganditäidisega	264	208
Kartulipirukad seenetäidisega	264	208
Kartulipuder	220	192
Kartulipuder, üle küpsetatud	263	208
Kartulirull (pikkpoiss e. rulett)	266	209
Kartulirullid (zrazõ)	246	202
Kartuli-tangupuder piimaga		510
Kartuli-tangupuder seapekiga		510
Keedetud artišokid	228	195
Keedetud kapsad	222	193
Keedetud kartulid	217	191
Keedetud kartulid praetud seentega	218	192
Keedetud kartulid praetud sibulatega	218	192
Keedetud kartulid praetud tomatitega	218	192
Keedetud maapirnid	221	193
Keedetud noor mais e. kukuruus	226	194
Keedetud rohelised aedoakaunad	225	194
Keedetud sparglid	227	195
Kjalam dolmasõ (täidetud tomatid)	1029	492

	Koostisnormi nr.	Lk.
Korbid e. vatruškad kartulitest	265	209
Kukuši sparglitest (ülekûpsetatud sparglid ja munad)	997	480
Kõrvitsa- ja munavormiroog	276	212
Kõrvitsavormiroog	275	212
Kõrvits kastmes	234	197
Köögivili lühikese leemega (keedetud sealiha köögiviljadega)		511
Köögiviljad kastmes (väheses vedelikus keedetud või aurutatud)	230	196
Köögiviljad pähklikastmes	936	459
Köögiviljad võis (väheses vedelikus keedetud või aurutatud)	229	196
Köögiviljakotletid piimakastmes	251	204
Köögiviljapuding	274	211
Köögiviljavormiroog	273	211
Lambarasvaga hautatud kapsad	237	198
Lillkapsad kastmega, üle küpsetatud	285	216
Lobio kvertshit (aedoad e. fassoll munadega)	923	455
Mtsvane lobio dzmrit (aedoakaunad)	937	460
Mulgikapsad (hautatud hapukapsad ja tangud)		511
Naerid riisitäidisega	282	215
Piprakaunad köögiviljatäidisega	280	214
Piprakaunad riisi- ja köögiviljatäidisega	281	214
Plov seentega	983	476
Pomidorõ dolmasõ (täidetud tomatid)	1029	492
Porgandi- ja aedoavormiroog	272	211
Porgandi- ja kohupiimavormiroog	270	210
Porgandikotletid	249	203
Porgandipuding	271	210
Praetud kartulid ja seened	244	202
Praetud kartulid ja sibulad	244	202
Praetud kartulikuubid	242	201
Praetud kartulilõigud	241	201
Praetud kõrvits	988	477
Praetud köögiviljad	254	205
Praetud, kuivikutes kõrvits	989	478
Praevardas küpsetatud baklažaanid	914	451
Raguu köögiviljadest	239	199
Rasvas küpsetatud (frit.) kartulikangid	243	201
Rohelised herned	223	193
Rõikad hanerasvaga	1055	501
Röstitud või praetud sai herne-, spinati- ja teistele roogadele	224	194
Searasvaga hautatud kapsad	237	198
Seened hapukoorekastmes, kartulitega	258	206
Segaköögiviljad piimakastmes (väheses vedelikus keedetud või aurutatud)	231	196
Sjuvjut-plov (tillidega)	1024	490
Soko kvertshit (seened munadega)	922	454
Soljanka köögiviljadest	277	212
Spinatipüree	232	197
Tomatid riisi- ja seenetäidisega	279	213
Tsimes kartulitest	1066	504
Tsimes porganditest, mannapallidega (kneidleh)	1065	504
Tsiteli lobio zetit (pruunid aedoad e. fassoll söögiõliga)	924	455
Tšihirtma köögiviljadest (spinatid või baklažaanid ja munad, üle küpsetatud)	1027	491
Täidetud kõrvits	987	477
Valge peakapsas kastmes	233	197
Vatruškad e. korbid kartulitest	265	209
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud baklažaanid	990	478
Värsked kurgid ja munad hanerasvaga	1060	502
Värsked seened hapukoorekastmega, üle küpsetatud	259	207
Värsked seened hapukoorekastmes	257	206
LIHAROAD.		
Abhazuri (lambahakkliharull lambarasvikus)	918	453

	Koostisnormi nr.	Lk.
Abidunduli (kana köögiviljadega)	932	458
Aju ja šampinjonid valges munakastmes	454	294
Aleppi kjufta (idamaised kroketid)	965	469
Alimu-samba plov (plov lambalihaga ja mustade ploomidega)	1019	488
Arisa (nisukruubi- ja lambalihapuder)	986	477
Azuu tatari-päraselt	470	301
Aurus keedetud kanabitkiid, valge kastmega ja riisiga	542	331
Aurus keedetud metslinnubitkiid, valge kastmega ja riisiga	542	331
Aurus keedetud vasikabitkiid, valge kastmega ja riisiga	542	331
Aurus keedetud veisebitkiid, valge kastmega ja riisiga	542	331
Aurutatud kanafileekotletid, šampinjonidega ja kukeharjadega	460	296
Aurutatud kanapoeg šampinjonidega ja riisiga	457	295
Aurutatud metslinnufileekotletid, šampinjonidega ja kukeharjadega	460	296
Aurutatud seanaturaalkotletid šampinjonidega	459	296
Aurutatud vasikanaturaalkotletid šampinjonidega	459	296
Baklažaanid lihatäidisega	546	332
Basturma (praevardas küpsetatud marineeritud veisefilee)	908	449
Basturma kazahhi-päraselt (praevardas küpsetatud marineeritud lambaliha)	1045	497
Batkani mtsvani lobio (lambaliha aedoakauntega)	926	456
Biifsteek lehttaignas, üle küpsetatud	489	309
Biifsteek munaga	487	309
Biifsteek, naturaalne	486	308
Biifsteek sibulatega	488	309
Biifsteek tatari-päraselt	1033	493
Borani kanapojast aedoakauntega	975	473
Borani kanapojast baklažaanidega	974	473
Bozartma kanast (kana safraniga)	933	459
Brizol aasia-päraselt (praetud fileelõigud)	1014	486
Buhlama (hautatud liha)	970	471
Burian (praad)	969	471
Böfstroganov kartulitega	499	312
Böfstroganov maksast, kartulitega	524	321
Eskalopp sealihast, lisandiga	505	315
Dungaani nuudlid (lapša) lihaga (eritellimisel), 1-ne variant	1052	500
Dungaani nuudlid (lapša), 2-ne variant	1053	500
Eskalopp sealihast, tomatikastmes	506	315
Eskalopp vasikalihast, lisandiga	505	315
Eskalopp vasikalihast, tomatikastmes	506	315
Filee estragonikastmes	493	311
Filee kondiüdiga, kastmes	492	310
Filee lisandiga	490	310
Filee šampinjonidega madeirakastmes	491	310
Filee tomatikastmes	494	311
Fisinžan-plov (plov praetud kanapojaga)	1021	489
Furnismtsvadi (praad köögiviljadega)	917	452
Gadõm budõ (šnitsel)	971	471
Gastronoomilised lihatooted lisandiga	74	130
Guljašš kopsust	465	298
Guljašš sealihast	466	299
Guljašš südamest	465	298
Guljašš vasikalihast	466	299
Guljašš veiselihast	465	298
Hakitud maks	1061	503
Hakkliharull (rulett, pikkpoiss), makaronitäidisega	540	330
Hakkliharullid (zrazõ) tatrapudruga	539	329
Hazanõ hrovats (keedunõus valmistatud šašlõkk)	972	472

	Koostisnormi nr.	Lk.
Hautatud, köögiviljadega pikitud liha, makaronidega	462	297
Hautatud liha, suurtes tükkides	461	297
Hautatud metslinnud riisiga	473	301
Hautatud põldpüü e. nurmkana kapsastega	474	302
Hautatud sealiha ja kapsad	467	299
Hortsi komšit (veiseliha aivaõuntega)	927	456
Izmiri kiufta (idamaised bitkiid)	966	469
Jeiš (vormiroog)	973	472
Jnkessi psenti (hautatud lambaliha baklažaanipasteediga)	964	469
Kabatšokk lihatäidisega	546	332
Kainatma (keedetud liha)	1041	496
Kanabitkiid šampinjonitäidisega	535	327
Kanafileekotletid kiievipäraselt	530	324
Kanahakk-kotletid lisandiga	534	326
Kana majoneeskastmes	78	132
Kananaturaal-fileekotletid, lisandiga	501	313
Kanapasteet	85	135
Kanapoeg estragonikastmes	477	303
Kanapoeg estragonikastmes	458	295
Kanapoeg ja köögiviljad kastmes	476	303
Kanapoeg tomati- ja seenekastmes	472	301
Kana sibulakastmes	899	446
Kanašnitsel	514	318
Kana tomati- ja seenekastmes	472	301
Kana tomati- ja seenekastmes	485	308
Kapsarullid lihatäidisega	547	333
Kartuli- ja lihavormiroog	543	331
Kartuli- ja lihavormiroog	543	331
Katami megrulat (kana mingreeli-päraselt)	930	457
Kaurma (praetud liha)	1042	496
Kaurma ploomidega (hautatud lambaliha ja ploomid)	1015	487
Kaurma-plov (plov lambalihaga ja ploomidega)	1016	487
Kebab (šašlõkk)	1010	485
Keedetud kana	442	289
Keedetud kana kizilikastmes	976	473
Keedetud kanapoeg	442	289
Keedetud keel pruunis kastmes	446	291
Keedetud kodujänes	442	289
Keedetud lambaliha	442	289
Keedetud lambaliha ja köögiviljad	445	291
Keedetud liha lisandiga	74	130
Keedetud põrsas mäerõikaga	80	133
Keedetud seajalad hautatud kapsastega	450	292
Keedetud seajalad hernestega		511
Keedetud seajalad kartulipudruga	450	292
Keedetud soolaliha mäerõikakastmes	443	290
Keedetud suitsukarbonaad	448	292
Keedetud suitsuribi	448	292
Keedetud vasikajalad	442	289
Keedetud vasikaliha	442	289
Keedetud veiseliha mäerõikakastmes	443	290
	444	290
Keedusink madeirakastmes	447	291
Kodulinnud tarretises	82	133
Kodulinnud tarretises (aspik)	87	136
Kodulinnupasteet	89	137
Krutonid rukkileivast (praetud leivalõigud) kondiüdiga	532	325
Kupati (vorstikesed)	909	450
Lambabitkiid	533	326
Lambabitkiid ja riis, hapukoorekastmega, üle küpsetatud, kasaka-päraselt	536	328
Lambahakk-kotletid	533	326
Lambahakk-kotletid piimakastmega, üle küpsetatud	538	329
Lambahakklihapallid (tefteli)	541	330
Lambahakkšnitsel	533	326

	Koostisnormi nr.	Lk.
Lambanaturaalkotletid, lisandiga	500	313
Lambanaturaalkotletid, piimakastmega ülevalatult	551	335
Lambaneerud tomatitega	516	319
Lambaplov	475	302
Lambapraad	478	304
Lambarind tatrapudrutäidisega	479	306
Lambarind tomati- ja seenekastmes	471	301
Langett kastmega	497	312
Langett tomatitega	496	312
Lehttaignast pirukas e. volovan kanaga	531	325
Liha- ja heeringavormiroog	552	335
Lihapasteet	90	137
Liharullid, vasardatud, tatrapudruga	464	298
Lihasült	88	136
Liha tarretises	82	133
Lihatooted tarretises (aspik)	87	136
Ljulja kebab (sašlõkk)	1011	485
Ljulja kebab riisiga (sašlõkk)	1012	486
Magu juurköögiviljadega valges kastmes	451	293
Magushapu veiseliha	1068	504
Magu tomatikastmes, kartulitega	452	293
Makaroni- ja kopsuvormiroog	544	332
Makaroni- ja lihavormiroog	544	332
Makaroni- ja lihavormiroog (babka)	545	332
Melper lambalihast	1049	498
Metslinnubitkiid, kartulitega	537	328
Metslinnubitkiid šampinjonitäidisega	535	327
Metslinnud majoneeskastmes	78	132
Metslinnud tarretises	82	133
Metslinnuhakk-kotletid lisandiga	534	326
Metslinnunaturaal-fileekotletid, lisandiga	501	313
Metslinnupasteet	85	135
Metslinnupasteet korvikujulises saias e. kalatšis	553	335
Muretaignakorvikesed metslinnulihast täidisega	554	336
Musaka köögiviljadega (veiseliha- ja köögivilja-ühepajaroog)	968	470
Naturaal-langett	495	311
Neerud hapukoorekastmes, kartulitega	519	320
Neerud ja šampinjonid madeirakastmes	517	319
Neerud, sink ja seened kastmes	520	320
Neerud vene-päraselt	453	293
Pahla-plov (plov aedubadega e. fassolliga)	1020	489
Pajapraad veiselihast	463	298
Pannkoogid lihatäidisega	555	336
Pastõner (lambaliha- ja köögivilja-ühepajaroog)	967	470
Plov ajudega	980	475
Praetud aju kartulitega	504	314
Praetud hani (hanepraad)	482	307
Praetud kanafilee	512	317
Praetud kanapoeg	919	453
Praetud kodujänes	478	304
Praetud kodulinnud	79	132
Praetud kodulinnud	481	306
Praetud laanepüü hapukoorekastmes	484	308
Praetud lambaliha estragonikastmes	508	316
Praetud lambaliha, tomatitega	507	315
Praetud lambaneerud	515	318
Praetud liha lisandiga	75	131
Praetud maks hapukoorekastmes	523	321
Praetud maks, kartulitega	521	320
Praetud maks sibulatega ja kartulitega	522	321
Praetud metslinnud	481	306
	79	132
Praetud metslinnufilee	513	318
Praetud mõtus hapukoorekastmes	484	308
Praetud neerud, tervelt	518	319
Praetud part	482	307
Praetud põldpüü e. nurmkana hapukoorekastmes	484	308
Praetud põrsas (põrsapraad)	478	304
Praetud sink sibulatega	503	314
Praetud sink tomatitega	502	314
Praetud teder hapukoorekastmes	484	308

	Koostis-normi nr.	Lk.
Praetud vasikaliha, piimakastmega ülevalatult	550	334
Praetud vasikaneerud	515	318
Praetud väikesed metslinnud	483	307
Praevardas küpsetatud lind	910	450
Põrsas tarretises määrõikaga	81	133
Raguu härjasabast	469	300
Raguu kodujänesest	468	300
Raguu kodulinnusubproduktidest	469	300
Raguu kopsust	468	300
Raguu lambalihast	468	300
Rasvas küpsetatud aju (frit.)	526	322
Rasvas küpsetatud kana (frit.)	525	322
Rasvas küpsetatud kanapoeg (frit.)	525	322
Rasvas küpsetatud lambarind (frit.)	526	322
Rasvas küpsetatud seajalad (frit.)	527	323
Rasvas küpsetatud süda (frit.)	526	322
Rasvas küpsetatud vasikajalad (frit.)	527	323
Rostbiif e. praetud veiseliha	478	304
Rumsteek	511	317
Sardellid hautatud kapsastega	449	292
Sardellid kartulipudruga	449	292
Satsivi kodulindudest (guri-päraselt)	934	459
Seabitkiid	533	326
Seabitkiid ja riis hapukoorekastmega, üle küpsetatud, kasaka-päraselt	536	328
Seahakk-kotletid	533	326
Seahakk-kotletid piimakastmega, üle küpsetatud	538	329
Seahakklihapallid (tefteli)	541	330
Seahakkšnitsel	533	326
Seanaturaalkotletid lisandiga	500	313
Seapraad	478	304
Seašnitsel	510	317
Soljanka gruusia-päraselt	925	456
Soljanka vormis, rohke ainevalikuga	549	334
Šašlõkk «Aragvi»	905	448
Šašlõkk karsi-päraselt	903	448
Šašlõkk kaukaasia-päraselt	904	448
Šašlõkk riisiga	906	449
Šašlõkk sealihast	907	449
Šilja-plov (plov lambalihaga ja sibulatega)	1018	488
Tava kebabõ (bitkiid)	1013	486
Tefteli (hakklihapallid)	1067	504
Tomatid lihatäidisega	546	332
Touh-plov (plov keedetud kanaga)	1022	489
Tšahohbili (hautatud kana või lambaliha)	928	457
Tšanahi (ühepajaroog lambalihast ja köögiviljadest)	898	445
Tšektõrme	1040	496
Tšetlibiz (hautatud kana)	931	458
Turši-kaurma plov (plov kaneeliga maitsestatud lambalihaga)	1017	488
Täidetud hanekaelad	1069	505
Täidetud kana	913	451
Täidetud kana (galantiin)	83	134
Täidetud kanafilee	86	135
Täidetud kanafileekotletid	528	323
Täidetud kanapoeg (abhaasia-päraselt)	912	451
Täidetud metslinnufilee	86	135
Täidetud metslinnufileekotletid	529	324
Täidetud põrsas	84	134
Usbeki plov	1044	497
Utsno (kana mingreeli-päraselt)	929	457
Valikkoostisega roog nr. 1	76	131
Valikkoostisega roog nr. 2	77	132
Vasardatud kotletid lambalihast, lisandiga	509	316
Vasardatud kotletid sealihast, lisandiga	509	316
Vasardatud kotletid vasikalihast, lisandiga	509	316
Vasikabitkiid	533	326
Vasikabitkiid ja riis hapukoorekastmega, üle küpsetatud, kasaka-päraselt	536	328
Vasikahakk-kotletid	533	326
Vasikahakk-kotletid piimakastmega, üle küpsetatud	538	329
Vasikahakklihapallid (tefteli)	541	330
Vasikahakkšnitsel	533	326
Vasikanaturaalkotletid, lisandiga	500	313

	Koostisnormi nr.	Lk.
Vasikaneerud tomatitega	516	319
Vasikapea tomatikastmes	456	294
Vasikapea valges munakastmes	455	294
Vasikapraad	478	304
Vasikarind riisi- ja maksatäidisega	480	306
Vasikarind tatrapudrutäidisega	479	306
Vasikarind tomati- ja seenekastmes	471	301
Vasikašnitsel	510	317
Veisebitkiid ja riis hapukoorekastmega, üle küpsetatud, kasaka-päraselt	536	328
Veisehakk-kotletid	533	326
Veisehakk-kotletid piimakastmega, üle küpsetatud	538	529
Veisehakklihapallid (tefteli)	541	330
Veiseliha sibulakastmes	548	333
Veiseliha spinatitega	963	468
Veisenaturaalkotletid	498	312
Verikäkid		512
Verileib		512
Verivorst		513
Viini vorstid hautatud kapsastega	449	292
Viini vorstid kartulipudruga	449	292

LISANDID.

	Koostisnormi nr.	Lk.
Aedoad ja sibulad tomatikastmes	564	340
Hautatud kapsad	565	340
Hautatud peedid	566	341
Kapsad söögiõliga (provansaal)	597	346
Kartulid piimas	563	340
Kartulikroketid	570	342
Kartulipuder (püree)	562	340
Kartulisalat	596	346
Kastanipüree	562	340
Keedetud kaunviljad, võiga	556	338
Keedetud makaronitooted, võiga	556	338
Keedetud köögiviljad, võiga	556	338
Keedetud tangu- või kruubitooted, võiga	556	338
Köögiviljad majoneeskastmega	598	346
Köögiviljad piimakastmes	559	339
Köögiviljad võiga, väheses vedelikus keedetult või aurutatult	558	338
Köögiviljasalat (vinegrett)	594	345
Lisand heeringale ja keedetud kaladele, 1-ne variant	609	349
Lisand heeringale ja keedetud kaladele, 2-ne variant	610	349
Lisandid	575—593	343—344
Lisand kodulinnuroogadele	606	348
	607	349
Lisand liha- ja kalaroogadele, 1.—6. variant	600	347
	601	347
	602	347
	603	347
	604	348
	605	348
Lisand metslinnuroogadele	606	348
	607	349
Lisand (šašlõkile, kalale, kodulinnule)	911	450
Lisand täidetud kodulindudele	608	349
Praetud baklažaanid	573	342
Praetud kabatšokk	573	342
Praetud kartulid, kuupidena, lõikudena, pähklitena	568	341
Praetud kartulilõigud (koorega keedetud kartulitest)	567	341
Praetud pähklid, soolaga	943	461
Praetud tomatid	572	342
Punase peakapsa salat	599	346
Rasvas küpsetatud kartulid (frit.)	569	341
Rasvas küpsetatud sibulad (frit.)	571	342
Segaköögiviljad piimakastmes	560	339
Spinatipüree	561	339
Värsked seened hapukoorekastmes	574	342
Värskekapsasalat	595	345

MAGUSAD ROAD.

	Koostisnormi nr.	Lk.
Apelsinid suhkrus ja veinis	703	381
Apelsinikompott	702	380
Apelsinitarretis	713	384
Aprikoosikissell (tihe) piimaga või rõõsa koorega	697	378
Aprikoosisambuk	727	388
Arbuus suhkruga	706	381
Erineva koostisega jäätised puuviljadega	764	401
Jõhvikakissell (tihe) piimaga või rõõsa koorega	696	378
Kibuvitsamarjakissell	690	376
Kirsid suhkruga	704	381
Kohvijäätis	755	398
Kohvikreem	731	389
Kohviparfee e. -pooljäätis	769	402
Koorejäätis	753	397
	754	398
Koorejäätis persikutega	760	399
Koorejäätis sukaadiga (plombiir)	758	399
Kompott konservitud puuviljadest	709	382
Kompott kuivatatud puuviljadest	711	382
Kompott värsketest ja konservitud puuviljadest	710	382
Komši brindžit (täidetud aivaõunad)	900	446
Kuivatatud õuntest kissell	687	376
Kuivikupuding	748	395
Kuklid rõõsa koorega	752	396
Kuragaakissell	688	376
Küpsetatud õunad	739	392
Leivakaljakissell	694	377
Liivataignast korvikesed marjadega	746	395
Liivataignast korvikesed puuviljadega	747	395
Liivataignast korvikesed õuntega	745	394
Maasikajäätis	763	400
Maasikakreem	730	389
Maasikaparfee e. -pooljäätis	767	402
Mandariinid suhkrus ja veinis	703	381
Mandariinijäätis	762	400
Mandariinikompott	702	380
Mannavaht (želatiinita)	725	387
Marjaekstraktikissell	692	377
Marjaekstraktitarretis	718	386
Marja-koorejäätis	759	399
Marjasuflee	738	392
Melon suhkruga	705	381
Morsi- või puuviljajoogikissell	695	377
Mustikakissell	689	376
Pannkoogid keedisega	744	394
Pannkoogid õunatäidisega	743	394
Piimakissell	699	378
Piimatarretis	721	386
Pirnid siirupis	701	380
Povidlokissell	691	377
Praetud saialõigud e. krutonid puuviljadega	751	396
Punase veini kissell	693	377
Puuviljaessentsitarretis	719	386
Puuviljatarretis	716	385
Pähklijäätis	757	398
Pähklikreem	733	390
Pähkliparfee e. -pooljäätis	766	402
Pähklisuflee	735	391
Rabarbrikissell	686	376
Rasvas küpsetatud kattetaignas õunarattad (frit.)	741	393
Sambuk värsketest aprikoosidest	728	388
Savarään (vormisai) puuviljadega	750	396
Sidrunijäätis	761	400
Šokolaadijäätis	756	398
Šokolaadikreem	732	390
Šokolaadiparfee e. -pooljäätis	768	402
Šokolaadisuflee	736	391
Tarretis konservitud puuviljadest	715	385
Tarretis kuivatatud mustikatest	717	385
Vahustatud jõhvikatarretis (muss)	722	387
Vahustatud maasikatarretis (muss)	723	387
Vahustatud sidrunitarretis (muss)	724	387
Vaniljekreem	729	389
Vanilliparfee e. -pooljäätis	765	401
Vanillisuflee	734	390
Värsked marjad piimaga	707	381
Värsked marjad rõõsa koorega	708	381
Värskemarja- ja -puuviljatarretis	712	384
Värskemarjakissell	683	375

	Koostisnormi nr.	Lk.
Värskemarjakompott	700	379
Värskepuuviljakompott	700	380
Värskepuuviljatarretis	714	384
Õunakissell	684	375
Õunad lehttaignas	742	393
Õuna- ja melonikissell	685	375
Õunad riisiga	740	393
Õuna- ja saiavormiroog (šarlott)	749	395
Õunasambuk (vahustatud õunapüree ja munavalged)	726	388
Õunad siirupis	701	380
Õuna- ja siirupikissell	698	378
Õunasuflee	737	392
MUNAROAD.		
Munad hakitult, hanerasvaga	1056	501
Munad lõhega lehttaignakorvikestes (üle küpsetatud)	386	260
Munad pariisi-päraselt	372	254
Munad piimakastmega, üle küpsetatud	389	262
Munad singiga ja seentega (tomatites)	388	261
Munad singiga (praetud saial)	387	261
Munad sparglitega muretaignakorvikestes (üle küpsetatud)	385	260
Munahüüve juustuga	395	264
Munahüüve köögiviljadega	396	264
Munahüüve lihatoodetega	396	264
Munahüüve, naturaalne (munadest)	391	263
Munahüüve, naturaalne (munamelanžist)	392	263
Munahüüve, naturaalne (munapulbrist)	393	264
Munahüüve pähklitega	920	454
Munahüüve baklažaanipasteediga (ikraa)	998	481
Munakotletid	390	262
Munahüüve praetud või röstitud saiaga	394	264
Munapannkook (dratšena)	382	258
Munavõi		506
Munavõi kartulitega		507
Omlett juustuga (segatud)	383	258
Omlett kapsaga (segatud, üle küpsetatud)	378	256
Omlett köögiviljadega (täidetud)	384	258
Omlett lihaga (täidetud)	384	258
Omlett lihatoodetega (segatud)	383	258
Omlett lihatoodetega (täidetud)	384	258
Omlett, naturaalne	373	255
Omlett, naturaalne (munamelanžist)	374	255
Omlett, naturaalne (munapulbrist)	375	255
Omlett porganditega (segatud, üle küpsetatud)	377	256
Omlett praetud kartulitega (segatud, üle küpsetatud)	376	256
Omlett pudruga (segatud, üle küpsetatud)	379	257
Omlett roheliste pealsetega (segatud)	383	258
Omlett seapekiga (segatud, praetud)	380	257
Omlett sibulatega ja seapekiga (segatud, praetud)	381	257
Omlett subproduktidega (täidetud)	384	258
Praetud munad baklažaanidega	367	252
Praetud munad juustuga	369	253
Praetud munad kartulitega	366	252
Praetud munad köögiviljadega	369	253
Praetud munad lihaga	369	253
Praetud munad lihatoodetega	369	253
Praetud munad, naturaalsed	364	252
Praetud munad rukkileivaga	368	253
Praetud munad seapekiga	365	252
Praetud munad seentega	369	253
Rasvas küpsetatud munad (frit.) kartulipudruga	371	254
Rasvas küpsetatud munad (frit.) roheliste hernestega	370	254
Sašan-daz plov (munahüübega)	1023	490

	Koostis-normi nr.	Lk.
SALATID.		
Apelsini- ja muu puuvilja salat	39	113
Delikatess-salat	37	113
Hapukapsasalat (provansaal), valgest peakapsast	33	111
Heeringasalat (vinegrett)	52	119
Kalasalat, 1-ne variant	48	117
Kalasalat, 2-ne variant	49	117
Kalasalat (vinegrett)	51	119
Kartuli- ja õunasalat	28	109
Kartulisalat	27	109
Köögiviljasalat	29	109
Köögiviljasalat (vinegrett)	34	111
Köögi- ja puuviljasalat	35	112
Lihasalat	53	120
Lihasalat (vinegrett)	54	120
Lillkapsa-, muu köögi- ja puuvilja salat	38	113
Linnusalat	56	121
Mandariini- ja muu puuvilja salat	40	114
Marineeritud seened hapukoores	46	116
Marineeritud seened sibulatega	45	116
Meloni-, arbuusi- ja puuviljasalat	41	114
Meloni- ja puuviljasalat	42	115
Pealinnasalat	55	121
Punase peakapsa salat	30	110
Redised kurgiga ja munaga hapukoores	26	109
Redised munaga hapukoores	25	108
Redised võiga	24	108
Roheline salat	18	107
Roheline salat kurkidega	19	107
Roheline salat munaga hapukoores («Kevadesalat»)	21	107
Roheline salat tomatitega ja kurkidega	20	107
Seenepasteet (ikraa)	47	116
Seenesalat	44	115
Seenesalat (vinegrett)	43	115
Soolatud seened hapukoores	46	116
Soolatud seened sibulatega	45	116
Taskuvähi-, merivähi-, vähilaka- ja tursamaksasalat	50	118
Valge peakapsa salat	31	110
Vitamiinirikas salat	32	111
Värskekurgisalat	22	108
Värsketomatisalat	23	108
Värsketomati- ja õunasalat	36	112
Õunasalat	941	461
SUPID.		
Aedoa- e. fassollisupp (tšolit)	1058	502
Aedoapüreesupp	161	170
Artala (veisekoodisupp)	890	443
Borštš	95	143
Borštš kuivatatud köögiviljadest	106	147
Borštš mustade ploomidega	96	143
Borštšok röstitud või praetud juustusaiadega	196	181
Borštšok röstitud või praetud teravamaitseliste juustusaiadega	195	180
Botvinja	212	187
Brõnzi šorva panõrov (riisisupp juustuga)	959	467
Djušbere (supp pelmeenidega)	1007	484
Doni soljanka	139	161
Dovga (herne-, riisi-, oblika- ja lambahakkliha-pallisupp)	1008	484
Erevani bozbaš (lambaliha- ja köögiviljasupp)	948	463
Gunda tsveni (hakkliha-pallisupp)	889	442
Gunõ šorva (kizilisupp)	962	468
Halil apur (seenesupp)	961	467
Hapukapsa- ja põldoasupp		507
Hapukapsasupp hapukoorega	114	150
Harilik bozbaš	951	464
Hartšo supp, gruusia-päraselt (veise- või lambaliha- ja riisisupp)	886	441
Haši (supp veisejalgadest ja subproduktidest, tbilisi-päraselt)	891	443
Herne-piimasupp		509
Hernepüreesupp	160	169
Hingalõ (herne- või aedoasupp pelmeenidega)	1006	484

	Koostisnormi nr.	Lk.
Jainõ (veiseliha- ja kuragaasupp)	956	466
Kabatšokipüreesupp	151	166
Kabatšoki- ja värskeseenesupp	132	158
Kalakjufta (kalahakklihapalli- ja riisisupp)	954	465
Kaluri-kalasupp e. kaluriuhaa	204	184
Kalaleem	93	142
Kanasupp guri-päraselt	893	444
Kapsafaimesupp	112	150
Karsi kjufta (lambahakklihapalli- ja riisisupp)	953	465
Kartuli- ja ajusupp	122	154
Kartuli- ja kaunviljasupp	128	156
Kartuli- ja kuivatatud köögivilja supp	130	157
Kartuli- ja makaronitoodete supp	129	157
Kartuli- ja oblikasupp	125	155
Kartuli- ja tangusupp	126	156
Kartuli-odrajahu-piimasupp		508
Kartulipüreesupp	147	165
Kartulisupp	121	154
Kartuli-tangu-piimasupp		508
Kastanipüreesupp	165	171
Kiisaleem e. -uhaa küpsetatud pirukatega e. rastegaidega	201	183
Kimbrasupp	1037	494
Kjalljapatšõ (supp subproduktidest)	1005	483
Kjufta bozbaš (lambaliha- ja puuviljasupp)	952	465
Klimbi-piimasupp		508
Kodulinnupüreesupp	157	168
Kodunuudlisupp	135	159
Kodu-rassolnik	118	152
Kondileem	91	141
Kõrvitsapüreesupp	151	166
Käharpeakapsa- ja tomatisupp	109	149
Käharpeakapsasupp	200	182
Köögiviljasupp	124	155
Külm borštš	210	186
Külm, magus borštš	1059	502
Külm peedisupp e. svekolnik	211	186
Külm, punane borštš	1064	503
Laevastiku-borštš	97	144
Lambalihasupp tarhuunidega (estragonidega)	955	466
Leedu borštš	102	146
Leningradi rassolnik	119	153
Lihaleem	92	142
Lillkapsapüreesupp	155	168
Maapirnipüreesupp	148	165
Magus supp vareenikutega	215	189
Makaronitoodetest supp	133	158
Makaronitoodetest ja kartulitest supp	134	159
Maksapüreesupp	156	168
Metslinnupüreesupp	158	168
Moskva borštš	98	144
Moskva rassolnik	120	153
Muhudos tsveni brindžit (herne- ja riisisupp)	895	444
Mustavasupp (veiseliha-, riisi- ja köögiviljasupp)	1039	495
Naeripüreesupp	149	165
Nõgesesupp	113	150
Oblikasupp	111	149
Odrajahukört		508
Okroška erinevatest lihadest	206	185
Okroška köögiviljadest	209	186
Okroška lihast	205	185
Okroška metslinnulihast	207	185
Okroška metslinnu- ja vasikalihast	208	185
Ovduh (okroška)	1009	485
Peergas (muna-piimasupp)		509
Piima- ja kodunuudlisupp	144	163
Piima- ja köögiviljasupp	146	164
Piima- ja makaronitoodete supp	143	163
Piima- ja tangusupp	145	164
Piti (hernesupp)	1004	483
Poltaava borštš	101	145
Porgandipüreesupp	149	165
Pärlkruubipüreesupp	159	169
Rammuleem erinevate klimpidega	194	180
Rammuleem frikadellidega	192	179
Rammuleem jahuklimpidega	188	178
Rammuleem kalast	169	173
Rammuleem kanast	167	172
Rammuleem keedetud, laanepüülihast pirukatega e. ravioolidega	191	179
Rammuleem keedetud taignast küpsistega e. profitroolidega	186	178
Rammuleem kodunuudlitega	172	174
Rammuleem köögiviljadega	176	175

	Koostis-normi nr.	Lk.
Rammuleem köögiviljadega ja munaga	178	176
Rammuleem lamedate nuudlitega	171	173
Rammuleem lihast	166	172
Rammuleem lillkapsaga	180	176
Rammuleem mannaklimpidega	187	178
Rammuleem metslinnust	168	173
Rammuleem metslinnulihast klimpidega	193	180
Rammuleem munaga ja röstitud või praetud saiadega	182	177
Rammuleem niitnuudlitega	171	173
Rammuleem nuudlitega (mandelen)	1063	503
Rammuleem nuudlitega (kugel)	1057	502
Rammuleem omletiga	183	177
Rammuleem pannkookidega	189	178
Rammuleem pelmeenidega	190	179
Rammuleem, porganditega omlett	185	177
Rammuleem riisiga	173	174
Rammuleem riisivormiroaga	174	174
Rammuleem riisi- ja köögiviljavormiroaga	175	174
Rammuleem roheliste ja muude köögiviljadega	177	175
Rammuleem rooskapsaga	181	176
Rammuleem röstitud või praetud juustuleibadega	170	173
Rammuleem selleriga	179	176
Rammuleem, spinatiga omlett	184	177
Rassolnik	117	152
Riisipüreesupp	159	169
Roheline supp	110	149
Rohelistest hernestest püreesupp	162	170
Rostovi kalasupp e. uhaa	203	183
Seeneleem	94	142
Segaköögivilja- ja aedoasupp	131	157
Segaköögivilja-püreesupp	150	166
Serkeveli šorva (veiseliha- ja aivaõunasupp)	957	466
Soljanka kalast	141	162
Soljanka lihast (vedel)	136	160
Soljanka linnulihast	137	160
Soljanka neerudest, keeltest ja subproduktidest	138	160
Soljanka seentest	142	162
Sparglipüreesupp	154	167
Sterletileem e. -uhaa	202	183
Surpasupp (lambaliha-, kartuli- ja köögiviljasupp)	1038	495
Šušini bozbaš (lambaliha- ja puuviljasupp)	949	463
Suvine bozbaš	950	464
Svekolnik e. külm peedisupp	211	186
Talupojasupp	123	155
Tanov (hapupiima- ja riisisupp)	960	467
Tatariahni (veiselihasupp)	888	442
Tsiteli lobios tsveni (pruuni aedoa e. fassolli supp)	894	444
Tsitrusviljasupp	214	189
Tšihirtma (lambaliha- või kanasupp munarebudega)	887	441
Tšorba nohu dō (lambaliha- ja hernesupp)	1034	494
Uh-aš (aedoa- e. fassolli- ja nuudlisupp)	1035	494
Ukraina borštš	99	145
Ukraina borštš aedubadega	103	146
Ukraina borštš keedetud tatrakruubitäidisega pirukatega e. uškidega	100	145
Ukraina hapukapsasupp	116	151
Ukraina roheline borštš	104	146
Ukraina värskekapsaborštš	105	147
Ukraina värskekapsasupp	108	148
Umatš-zaši (jahusupp)	1036	494
Vasikapeasupp	197	181
Veiselihasupp guri-päraselt	892	443
Veisesabasupp	198	182
	199	182
Vospi apur msov (veiseliha- ja läätsesupp)	958	466
Vähi- ja beluugasupp	140	161
Vähi- ja sevrjuugasupp	140	161
Vähi- ja tuurakalasupp	140	161
Vähipüreesupp	163	170
Välisupp (ukraina kuleš)	127	156
Värskekapsasupp	107	148
Värskekurgipüreesupp	152	167
Värskemarja- ja puuviljapüreesupp	216	189

	Koostis-normi nr.	Lk.
Värskepuuviljasupp	213	188
Värskeseenepüreesupp	164	171
Värsketomatipüreesupp	153	167
Ööpäevane hapukapsasupp	115	151

TANGAINETEST, KAUNVILJADEST JA MAKARONITOODETEST ROAD.

	Koostis-normi nr.	Lk.
Aedoad piimakastmes	332	236
Aedoad rasvaga ja sibulatega	334	237
Aedoad tomatipüreega	333	237
Aedoa- ja kartulivormiroog	337	237
Akjurjuk (keedetud riis)	1047	498
Buhaara plov	1043	496
Hablo plov (plov praetud kuivatatud puuviljadega)	985	476
Hašil (keedetud nisu)	978	474
Havip (jahupuder)	979	474
Herned seapekiga	335	237
Hirsibitkiid jõhvikakisselliga	328	234
Hirsi- ja kõrvitsapuder (pooltihe)	306	227
Hirsi- ja kõrvitsavormiroog	321	231
Hirsi- ja rosinavormiroog	320	231
Hirsi-piimapuder	297	224
Hirsi-piimapuder (poolvedel)	313	228
Hirsipuder (pooltihe)	305	226
Hirsipuder rasvaga	296	224
Hirsipuder rasvaga (pooltihe)	304	226
Kaerahelbe-(herkulo-) piimapuder	317	229
Kaeratangu-piimapuder (poolvedel)	316	229
Kaeratangupuder (pooltihe)	308	227
Keedetud makaronid	338	238
Korkot (puder)	977	474
Läätsepüree suitsuribiga	336	237
Makaronid ja köögiviljad tomatipüreega	341	239
Makaronid ja sink tomatipüreega	340	239
Makaronid juustuga	339	238
Makaronid juustuga (üle küpsetatud)	344	240
Makaronid munaga (üle küpsetatud)	343	240
Makaronivormiroog	342	239
Mannabitkiid	330	235
Mannaklimbid juustuga	312	228
Manna-piimapuder (poolvedel)	318	230
Mannavormiroog	323	232
Mannavormiroog puuviljadega	324	232
Nisukruubipuder kopsuga ja südamega	299	224
Nisukruubipuder rasvaga	298	224
Nisukruubipuder seentega ja sibulatega	300	225
Nisukruubi- või tangu- ja kohupiimavormiroog e. krupeenik	326	233
Nisukruubi- või -tangupuder rasvaga (pooltihe)	310	228
Nisutangu-piimapuder (poolvedel)	319	230
Odratangubitkiid	329	235
Plavi gogrit (kõrvitsa- ja puuviljapuder)	901	446
Plov rosinatega	1025	490
Pärlkruubi-piimapuder (poolvedel)	315	229
Pärlkruubipuder (pooltihe)	309	227
Pärlkruubipuder rasvaga	303	225
Riisi- ja rosinapuder	302	225
Riisikotletid kisselliga	331	236
Riisikotletid seenekastmega	331	236
Riisi-piimapuder (poolvedel)	314	229
Riisipuder rasvaga	301	225
Riisipuder võiga	307	227
Riisipuding	327	233
Riisivormiroog	322	231
Saagopuder	311	228
Širin-plov (plov puuviljadega)	1026	491
Tatrakruubi- ja kohupiimavormiroog e. krupeenik	325	233
Tatra-piimapuder	295	224
Tatrapuder ajudega	293	223
Tatrapuder hakitud maksaga	294	223
Tatrapuder munaga	291	223
Tatrapuder rasvaga	289	222
Tatrapuder seapekiga ja sibulatega	292	223
Tatrapuder sibulatega	290	223

	Koostis-normi nr.	Lk.
VÕILEIVAD.		
Juustud	2	100
Kihiline võileib gastronoomiliste kalatoodetega	13	105
Kihiline võileib gastronoomiliste lihatoodetega	12	104
Kihiline võileib juustuga	14	105
Kihiline võileib kalaga .	13	105
Leib gastronoomiliste lihatoodetega	3	101
Leib kiluga ja munaga .	9	103
Leib kulinaarsete lihatoodetega	5	102
Leib munavõiga		507
Leib praetud munaga . .	11	104
Leib taskuvähkidega e. krabidega	10	104
Leib võiga	6	102
Röstitud võileib juustuga	15	106
Röstitud võileib kalamarjaga	16	106
Röstitud võileib kalamarjaga	17	106
Röstitud võileib sevrjuugaga	16	106
Röstitud võileib sjomgaga	17	106
Röstitud võileib singiga .	15	106
Röstitud võileib tuurakalaga	17	106
Võileib juustuga . . .	1	100
Võileib gastronoomiliste kalatoodetega	7	102
Võileib heeringaga . . .	8	103
Võileib kalaga	7	102
Võileib sõiriga		507
Vorstid	4	101

SISUKORD.

Lk.

NSV Liidu Kaubandusministeeriumi käskkiri Nr. 674 18. septembrist 1948. a. kogumiku «Roogade koostisnorme ühiskondliku toitlustamise ettevõtteile» (Riikliku Kaubanduskirjastuse 1948. a. väljaanne) kinnitamise ja kasutamise kohta 3
Eessõna kogumiku eestikeelsele tõlkele 4
EESSÕNA 5
I. **Arvutustabelid pool- ja valmistoodete väljaandvuse kohta** . . 9
Liha 9
Jäätmete normid külmtöötlemisel 12
Valmistoodete väljaandvuse arvutamine 21
Kala 33
Jäätmete normid värske kala külmtöötlemisel ja netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsiendid olenevalt kala liigist, suurusest ja kulinaarsest külmtöötlemisviisist . . . 35
Jäätmete normid soolakala külmtöötlemisel ja netokaalu brutokaaluks ümberarvutamise koefitsiendid olenevalt kala liigist, suurusest ja kulinaarsest külmtöötlemisviisist . . . 44
Kaonormid kuumtöötlemisel ja valmistoodete väljaandvus . 47
Gastronoomiakaubad 86
Jäätmete normid külmtöötlemisel, kaonormid kuumtöötlemisel ja valmistoodangu väljaandvus 86
Köögi- ja puuviljad 89
Jäätmete normid külmtöötlemisel, kaonormid kuumtöötlemisel ja valmistoodangu väljaandvus 89
Kohupiim ja munad 97
Kaonormid kohupiima- ja munaroogade kuumtöötlemisel . 97
Tangained, kaunviljad ja makaronitooted 98
Kaonormid tangainetest, kaunviljadest ja makaronitoodetest roogade kuumtöötlemisel 98
Jahutooted 98
Kaonormid jahutoodete kuumtöötlemisel 98
II. **Külmad road** 99
Harilikud võileivad, kihilised võileivad ja väikesed röstitud võileivad 100
Salatid 104
Salatid värsketest köögi- ja puuviljadest 107
Seenesalatid ja marineeritud seened 115
Kalasalatid 117
Lihasalatid 120
Külmad köögiviljaroad 122
Külmad kalaroad 122
Külmad liharoad 130
III. **Supid** 138
Kuumad supid 138
Tükeldatud toiduainetest supid 139
Püreesupid 164
Selged rammuleemed ehk puljongid 171

Lk.

Külmad supid 184
Okroška, botvinja 184
Magusad marja- ja puuviljasupid 187

IV. **Köögiviljaroad** 190
Keedetud köögiviljad 190
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud ja hautatud köögiviljad 195
Praetud ja rasvas küpsetatud köögiviljad 200
Üleküpsetatud köögiviljad 206

V. **Tangainetest, kaunviljadest ja makaronitoodetest road** . . . 218
Pudrud 218
Vormiroad 230
Kotletid ja bitkiid 234
Kaunviljaroad 236
Makaronitoodetest road 238

VI. **Kohupiimaroad** 241
Kohupiimamass 242
Sõrnikud e. kohupiimakotletid 244
Pudingid ja muud kohupiimaroad 246

VII. **Munaroad** 251
Praetud munaroad 251
Keedetud munadest road 259
Munahüübed 263

VIII. **Kalaroad** 266
Keedetud kalad 266
Väheses vedelikus keedetud või aurutatud kalad 270
Praetud kalad 274
Üleküpsetatud kalad 280
Road vähkidest ja taskuvähkidest ehk krabidest 285

IX. **Liharoad** 289
Keedetud liha 289
Hautatud liha 296
Praetud liha 303
Road hakklihamassist 325
Üleküpsetatud liharoad 331

X. **Lisandid (garneer)** 337
Lisandid kuumadele liha- ja kalaroogadele 337
Lisandid külmadele roogadele 345

XI. **Kastmed** 350
Kuumad kastmed 350
Pruunid lihakastmed 350
Valged lihakastmed 354
Kalakastmed 355
Hapukoorekastmed 359
Piimakastmed 360
Muna-võikastmed ja erinevalt maitsestatud võisegud . . . 362
Seenekastmed 365
Külmad kastmed 366

XII. **Magusad road** 374
Kissellid 374
Kompotid 379
Tarretised ja vahustatud tarretised 383
Kreemid 388
Sufleed e. kohevad vormiroad 390
Mitmesugused muud magusad road 392
Jäätised 397
Parfeed e. pooljäätised 401

Lk.

XIII. **Jahutooted** 403
Pelmeenid 403
Pirukad ja teised tooted 406
Pirukate ja kulebjaaka ehk kihilise piruka täidised 410
Koogid 415
XIV. **Joogid** 433
Kuumad joogid 433
Krüšoon, punšš, hõõgvein 435
Kokteilid 436
XV. **Gruusia road** 441
Supid 441
Teised road 445
Praevardas küpsetatud road 447
Praetud ja üleküpsetatud road 452
Hautatud road 455
Kastmed 462
XVI. **Armeenia road** 463
Supid 463
Teised road 468
Road tangaineist 474
Köögiviljaroad 477
Kastmed 481
XVII. **Aserbaidžani road** 483
Supid 483
Teised road 485
Plovid 487
XVIII. **Turkmeeni road** 494
Supid 494
Teised road 496
XIX. **Mitmesugused road** 501
XX. **Eesti road** 506
Külmad road 506
Supid 507
Teised road 509
Verest road 512
Pudrud 513
Magusad road 514
Jahutooted 516

Lisad:

1. — Toiduainete kuumtöötlemise kestus 519
2. — Roogade koostisnormides näidatud toiduainete asendamisvõimalused 524
3. — Erineva nuumsusega liha algnormid 527
4. — Toiduainete koostis ja kalorisisaldus 529

Tähestikuline sisujuhis 532

Vastutav toimetaja F. Arro.
Tehniline toimetaja E. Lellep.

Ladumisele antud 5. IV 1951. Trükkimisele antud 6. VII 1951. Trükiarv 3000. Paber 60×92, 1/16. Trükipoognaid 34,75. Arvutuspoognaid 44,76. MB-08486. Trükikoda „Pioneer", Tartu, Kastani 38. Tellimise nr. 629.

На эстонском языке.

Hind rbl. 25.80.

Trükiviga.

Lk.	Rida	On trükitud	Peab olema	Kelle viga
9	3. alt	labad, selg	labad, kael, selg	toimetaja
13	8. alt	72,51	72, 21	„
14	7. alt	Turi	Külg	„
15	7. alt	Turi	Külg	„
36	2. ülevalt, viimane lahter	32	12	„
45	6. alt	40; 1,67; 44; 1,79; 49; 1,96; 38	—; —; 28,0; 139; —; —; —	„
48	10. ülevalt	Vobla (kaspia särg), poolitamata	Vobla (kaspia särg), peata, poolitamata	„
88	22. alt	Taskuvähid e. krabid	Taskuvähid e. krabid purgis	„
107	2. alt	1	2	„
123	19. alt	Tursk, suitsutatud, nahata ja luudeta	Tursk, suitsutatud, nahata ja luudega	„
124	20. alt	munaga	võiga	„
184	16. ülevalt	0,5	0,05	„
242	12. alt	0°- kuni + 18°-lises	0°- kuni + 8°-lises	„
254	19. alt	kaste nr. 612	kaste nr. 620	„
301	3. alt	1 tk.	0,5 tk.	„
305	7. ülevalt		Rasv, praadimiseks 4; 3; 2	„
312	9. alt	233	235	„
326	1. ülevalt	Vasika-, sea-, lambahakk-kotletid	Veise-, vasika-, sea-, lambahakk-kotletid	„
401	1. alt	150; 150; —; 150; 150	—; 150; —; —; 150	„
410	11. ülevalt	2; —; 1	5; —; 5	„
455	20. alt	võiga	söögiõliga	„
460	13. alt	petersellilehed	portulakilehed	„
505	2. ülevalt	rukkileivaküpsised	rukkileivakuivikud	„

TÜ RAAMATUKOGU
10300015815741

A-19197

Rbl. 25.80