

receptury

gastrofarmaceutyczna  
receptury

## S K O R O W I D Z

		Str.
	<b>Wstęp</b>	XIII
	<b>Podstawowe składniki zup</b>	1
RW-Z-1	Włoszczyzna bez kapusty	2
RW-Z-2	Podstawowy wywar z kości do zup	2
RW-Z-3	Zakwas z buraków na barszcz	3
RW-Z-4	Zakwas na żur	3
RW-Z-I-1	Bulion z ziółkiem	4
RW-Z-I-2	Rosół	4
RW-Z-I-3	Barszcz czerwony klarowny	5
RW-Z-I-4	Barszcze zabielały	6
RW-Z-I-5	Barszcz ukraiński	7
RW-Z-I-6	Barszcz wołyński	8
RW-Z-I-7	Kapuśniak ze słodkiej kapusty	9
RW-Z-I-8	Kapuśniak mazurski z ziemniakami	10
RW-Z-I-9	Kapuśniak z kapusty kwaszonej	11
RW-Z-I-10	Krupnik jęczmienny zabielały	12
RW-Z-I-11	Krupnik jęczmienny ze słoniną	13
RW-Z-I-12	Krupnik na podrobach	14
RW-Z-I-13	Krupnik z mięsem wołowym	15
RW-Z-I-14	Zupa koperkowa	16
RW-Z-I-15	Zupa szczawiowa	16
RW-Z-I-16	Zupa pomidorowa	17
RW-Z-I-17	Zupa ogórkowa z ziemniakami	18
RW-Z-I-18	Zupa jarzynowa	19
RW-Z-I-19	Zupa pejszanka	20
RW-Z-I-20	Zupa fasolowa	21
RW-Z-I-21	Zupa grochowa	22
RW-Z-I-22	Zupa grochowa z wędzonką	23
RW-Z-I-23	Zupa gulaszowa	24
RW-Z-I-24	Zupa pieczarkowa	25
RW-Z-I-25	Zupa grzybowa zabielała	26
RW-Z-I-26	Zupa cebulowa	27
RW-Z-I-27	Zupa rybna	28
RW-Z-I-28	Żuzek zabielały	29
RW-Z-I-29	Zupa ziemniaczana	30
RW-Z-I-30	Krem z pieczarek	31
RW-Z-I-31	Krem Solferino	32
RW-Z-I-32	Krem z groszku zielonego	33
RW-Z-I-33	Zupa z młodych jarzyn zabielała	34
RW-Z-I-34	Zupa kalafiorowa	35
RW-Z-I-35	Barszcz z botwinką	36
RW-Z-II-1	Kluski łane na mleku	37

		Str.
RW-Z-II-2	Makaron na mleku	37
RW-Z-II-3	Manna na mleku	38
RW-Z-II-4	Płatki owsiane na mleku	38
RW-Z-II-5	Ryż na mleku	39
RW-Z-III-1	Zupa ze śliwek węgierek	39
RW-Z-III-2	Zupa z owoców mieszanych	40
RW-Z-III-3	Zupa jagodowa (z borówek)	40
RW-Z-III-4	Zupa jabłkowa	41
RW-Z-III-5	Zupa truskawkowa	41
RW-Z-III-6	Chłodnik litewski	42

### M i ę s a

RW-M-1	Wywar z włoszczyzny	44
RW-M-2	Włoszczyzna z kapustą	44
RW-M-3	Zalewa do peklowania mięsa	45
RW-M-4	Zalewa z octu do mięsa (baje)	45
RW-M-I-1	Bekon wędzony gotowany	45
RW-M-I-2	Boczek wędzony z żeberkiem gotowany	46
RW-M-I-3	Boczek wędzony bez żeberek gotowany	46
RW-M-I-4	Golonko peklowane gotowane	46
RW-M-I-5	Golonko gotowane	47
RW-M-I-6	Żeberka gotowane	47
RW-M-I-7	Gulasz wieprzowy	48
RW-M-I-7a	Gulasz wieprzowy	49
RW-M-I-8	Zrazy wieprzowe bite (do sosów)	50
RW-M-I-8a	Zrazy wieprzowe bite duszone (do sosów)	50
RW-M-I-9	Żeberka wieprzowe duszone	51
RW-M-I-10	Boczek pieczony	51
RW-M-I-11	Schab pieczony na gorąco z mięsa wiel.	52
RW-M-I-11a	Schab pieczony na gorąco	52
RW-M-I-12	Schab pieczony na zimno	53
RW-M-I-12a	Schab pieczony na zimno z mięsa wiel.	53
RW-M-I-13	Schab z szalwią	54
RW-M-I-14	Pieczeń wieprzowa z karczku	54
RW-M-I-14a	Pieczeń wieprzowa z karczku	55
RW-M-I-15	Pieczeń wieprzowa z łopatki	55
RW-M-I-15a	Pieczeń wieprzowa	56
RW-M-I-16	Kotlet schabowy panierowany z mięsa wiel.	56
RW-M-I-17	Kotlet schabowy panierowany	57
RW-M-I-18	Sznicel wieprzowy górski	57
RW-M-I-18a	Sznicel wieprzowy górski	58
RW-M-I-19	Kotlet mielony wieprzowy	59
RW-M-I-19a	Kotlet mielony wieprzowy	60
RW-M-I-20	Klopsiki wieprzowe mielone (do sosów)	61
RW-M-I-20a	Klopsiki wieprzowe mielone (do sosów)	62
RW-M-I-21	Stek wieprzowy	63
RW-M-I-22	Kotlet schabowy saute z mięsa wielop.	63
RW-M-I-23	Kotlet schabowy saute	64
RW-M-I-24	Bryzol wieprzowy	64
RW-M-I-25	Medalion wieprzowy saute	65

	Str.	
RW-M-I-26	Filet wieprzowy saute	65
RW-M-I-27	Eskolapki	66
RW-M-I-28	Wątróbka wieprzowa saute	66
RW-M-I-29	Gulasz z serc wieprzowych	67
RW-M-I-30	Cynadry wieprzowe duszone	68
RW-M-I-31	Plucka wieprzowe w sosie kwaśnym	69
RW-M-I-32	Zrazy polskie mielone	70
RW-M-I-33	Galaretka z nóżek wieprzowych	71
RW-M-II-1	Sztuka mięsa (z pręgi)	72
RW-M-II-2	Sztuka mięsa (mostek)	73
RW-M-II-3	Sztuka mięsa	73
RW-M-II-4	Gulasz wołowy z wołowiny wieloporcjowej	74
RW-M-II-5	Gulasz wołowy z pręgi wieloporcjowej	75
RW-M-II-6	Zrazy wołowe bite duszone ze śmietaną	76
RW-M-II-6a	Zrazy wołowe bite duszone ze śmietaną	77
RW-M-II-7a	Zrazy wołowe bite (do sosów)	78
RW-M-II-7	Zrazy wołowe bite (do sosów)	78
RW-M-II-8	Zrazy wołowe zawijane	79
RW-M-II-9	Zrazy mielone nadziewane	80
RW-M-II-10	Befsztyk bity wiejski	81
RW-M-II-12	Pieczeń wołowa duszona z mięsa wielop.	81
RW-M-II-11	Pieczeń wołowa na dziko	82
RW-M-II-13	Boeuf Strogonow z wołowiny	83
RW-M-II-14	Rumsztyk z wołowiny wieloporcjowej	83
RW-M-II-15	Bryzol wołowy z wołowiny wieloporcjowej	84
RW-M-II-16	Boeuf Strogonow z polędwicy	84
RW-M-II-17	Filet saute z polędwicy (do sosów)	85
RW-M-II-18	Polędwica po angielsku	85
RW-M-II-19	Rumsztyk z polędwicy	86
RW-M-II-20	Befsztyk po angielsku	86
RW-M-II-21	Bryzol z polędwicy	87
RW-M-II-22	Ozorki wołowe gotowane	87
RW-M-II-23	Mózg wołowy po polsku	88
RW-M-II-24	Gulasz z serc wołowych	89
RW-M-II-25	Wątroba wołowa duszona	90
RW-M-II-26	Flaki wołowe	91
RW-M-II-27	Flaki z gryfu	92
RW-M-II-28	Zraziki z polędwicy na grzance	93
RW-M-II-29	Klopsiki z hamburgerów	93
RW-M-III-1	Potrawka cielęca	94
RW-M-III-2	Potrawka cielęca	94
RW-M-III-3	Nerkówka cielęca duszona	95
RW-M-III-4	Pieczeń cielęca duszona	96
RW-M-III-5	Paprykarz cielęcy	97
RW-M-III-6	Gicz cielęca duszona	98
RW-M-III-7	Gicz cielęca pieczona	98
RW-M-III-8	Pieczeń cielęca duszona	99
RW-M-III-9	Sznyceł cielęcy po wiedeńsku	100
RW-M-III-10	Sznyceł cielęcy górski	101
RW-M-III-11	Kotlet cielęcy panierowany	102



		Str.
RW-M-III-12	Kotlet cielęcy saute	103
RW-M-III-13	Mostek cielęcy po wiedeńsku	103
RW-M-III-14	Kotlet cielęcy mielony	104
RW-M-III-15	Klopsiki z cielęciny do sosów	105
RW-M-III-16	Stek cielęcy	106
RW-M-III-17	Bryzol cielęcy	106
RW-M-III-18	Wątróbka cielęca saute	107
RW-M-IV-6	Kotlet barani mielony	107
RW-M-IV-3	Ragout barani	108
RW-M-IV-1	Potrąwka z jagnięcia	109
RW-M-IV-4	Stek barani	109
RW-M-IV-2	Baranina na dziko	110

### D r ó b

RW-Dr-1	Galareta z drobiu	112
RW-Dr-I-1	Kurczęta gotowane (patroszone bez podrobów)	113
RW-Dr-I-2	Kurczęta gotowane (patroszone z podrobami)	113
RW-Dr-I-3	Kurczęta pieczone (patroszone z podrobami)	114
RW-Dr-I-4	Kurczęta pieczone (patroszone bez podrobów)	114
RW-Dr-I-5	Kurczęta panierowane	115
RW-Dr-I-6	Kurczęta w śmietanie	115
RW-Dr-I-6a	Kurczęta w śmietanie	116
RW-Dr-I-7	Kurczęta duszone z pieczarkami	117
RW-Dr-I-7a	Kurczęta duszone z pieczarkami	118
RW-Dr-I-8a	Kurczęta w sosie z jarzynami	119
RW-Dr-I-8a	Kurczęta w sosie z jarzynami	120
RW-Dr-I-9	Kurczęta w potrawce	121
RW-Dr-I-10	Kurczęta w maladze	121
RW-Dr-I-11	Kurczęta po polsku	122
RW-Dr-I-12	Kura gotowana	123
RW-Dr-I-12a	Kura gotowana	123
RW-Dr-I-13	Kura w potrawce	123
RW-Dr-I-14	Kura w galarecie	124
RW-Dr-II-1	Kaczka pieczona	124
RW-Dr-III-1	Gęś pieczona	125
RW-Dr-IV-1	Indyk pieczony	125
RW-Dr-IV-2	Indyk w maladze	126

### R y b y

RW-R-1	Zestaw składników do ryb saute	123
RW-R-2	Zestaw składników do ryb panierowanych	123
RW-R-3	Zalewa z octu do ryb	123
RW-R-4	Galareta podstawowa z ryb (auszpik)	129
RW-R-5	Masa mielona z filetu z dorsza	129
RW-R-6	Masa mielona z filetu z karmazyna	130
RW-R-I-1	Szczupak z wody	130
RW-R-I-2	Sandacz saute	131
RW-R-I-3	Szczupak panierowany	131
RW-R-I-4	Szczupak faszerowany	132
RW-R-I-5	Szczupak w galarecie	133

		Str.
RW-R-I-6	Sandacz saute	133
RW-R-I-7	Sandacz gotowany w jarzynie	134
RW-R-I-8	Sandacz faszerowany (rolada)	135
RW-R-I-9	Sandacz panierowany	136
RW-R-I-10	Sandacz w galarecie	136
RW-R-I-11	Karp po żydowsku	137
RW-R-I-14	Karp panierowany	137
RW-R-I-12	Karp po grecku	138
RW-R-I-16	Karp z wody	138
RW-R-I-13	Karp saute	139
RW-R-I-15	Karp w galarecie	139
RW-R-II-1	Śledź zielony panierowany	140
RW-R-II-2	Śledź zielony w zalewie	140
RW-R-II-3	Halibut z wody	141
RW-R-II-4	Halibut saute	141
RW-R-II-5	Halibut panierowany	142
RW-R-II-6	Dorsz panierowany	142
RW-R-II-7	Dorsz z wody	143
RW-R-II-8	Dorsz opiekany w zalewie	144
RW-R-II-9	Dorsz w galarecie	145
RW-R-II-12	Filet z dorsza panierowany	145
RW-R-II-10	Dorsz po grecku	146
RW-R-II-11	Filet z dorsza z wody	146
RW-R-II-13	Kotleciki mielone z filetu z dorsza	147
RW-R-II-14	Kotleciki z filetu z dorsza	147
RW-R-II-15	Rolada z filetu z dorsza na gorąco	147
RW-R-II-16	Rolada z filetu z dorsza na zimno	148
RW-R-II-17	Filety z dorsz po grecku	148
RW-R-II-18	Galaretka z filetu z dorsza	149
RW-R-II-20	Filet z karmazyna saute	149
RW-R-II-19	Filet z karmazyna z wody	150
RW-R-II-21	Filet z karmazyna panierowany	150
RW-R-II-22	Kotlet mielony z filetu z karmazyna	151
RW-R-II-23	Klopsiki z filetu z karmazyna	151
RW-R-II-24	Filet z karmazyna w galarecie	152

### S o s y

RW-S-I-1	Sos pomidorowy	154
RW-S-I-2	Sos chrzanowy	154
RW-S-I-3	Sos węgierski	155
RW-S-I-4	Sos musztardowy	155
RW-S-I-5	Sos nelsoński	156
RW-S-I-6	Sos biały śmietankowy	156
RW-S-I-7	Sos cebulowy	157
RW-S-I-8	Sos myśliwski	157
RW-S-I-9	Sos pieczarkowy	158
RW-S-I-10	Sos szczypiorkowy	158
RW-S-I-11	Sos koperkowy	159
RW-S-I-12	Sos grzybowy	159
RW-S-II-1	Sos grecki	160

		Str.
RW-S-II-2	Sos majonezowy	161
RW-S-II-3	Sos tatarski	161
RW-Pm-1	Goląbki z ryżem i mięsem	162
RW-Pm-2	Bigos popularny	163
RW-Pm-3	Bigos z kielbasą	164
RW-Pm-4	Bigos Staropolski	165
RW-Pm-5	Gulasz segedyński	166
RW-Pm-5a	Gulasz segedyński	166
RW-Pm-6	Fasolka po bretońsku z boczkiem	167
RW-Pm-7	Fasolka po bretońsku z kielbasą	168
RW-Pm-8	Pierogi z mięsem wieprzowym	169
RW-Pm-9	Pierogi z mięsem wołowym	170

### W a r z y w a

RW-W-I-1	Surówka z marchwi	172
RW-W-I-2	Surówka z kapusty kiszonej z marchwią	172
RW-W-I-3	Surówka z kapusty kiszonej i cebuli	173
RW-W-I-4	Surówka z chrzanem ze śmietaną	173
RW-W-I-5	Surówka z chrzanu i jabłek	174
RW-W-I-6	Mizeria ze śmietaną	174
RW-W-I-7	Salata zielona ze śmietaną	175
RW-W-I-8	Surówka z pomidorów	175
RW-W-II-1	Salatka z kapusty czerwonej z ogórkiem kwasz	176
RW-W-II-2	Salatka z kapusty czerwonej z jabłkami	176
RW-W-II-3	Salatka z kapusty białej	177
RW-W-II-4	Ćwikła	177
RW-W-II-5	Salatka włoska	178
RW-W-II-5a	Salatka włoska	179
RW-W-III-1	Marchew z groszkiem	180
RW-W-III-2	Marchew zasmażana	180
RW-W-III-3	Kapusta biała zasmażana	181
RW-W-III-4	Kapusta zasmażana ze słoniną	181
RW-W-III-5	Kapusta kwaszona zasmażana z tł. miesz.	182
RW-W-III-6	Buraki zasmażane	182
RW-W-III-7	Szpinak	183
RW-W-III-8	Groch purre	183
RW-W-III-9	Ziemniaki z wody	184
RW-W-III-10	Ziemniaki młode	184
RW-W-III-11	Ziemniaki ze słoniną	185
RW-W-III-12	Ziemniaki z tłuszczem	185
RW-W-III-13	Ziemniaki purre	186
RW-W-III-14	Ziemniaki frytki (cząstki)	186
RW-W-III-15	Ziemniaki frytki (słomki)	187
RW-W-III-16	Placki ziemniaczane	187
RW-W-III-17	Pieczarki smażone	188
RW-W-III-18	Buraki ze śmietaną	188
RW-W-III-19	Kostka ziemniaczana gotowana	189
RW-W-III-20	Pyzy ziemniaczane mrożone	189
RW-W-III-21	Pyzy ziemniaczane mrożone z boczkiem	189
RW-W-III-22	Pyzy z ziemniaków	190

## J a j a

		Str.
RW-J-I-1	Jaja po wiedeńsku	191
RW-J-I-2	Jaja na twardo	192
RW-J-I-3	Jaja sadzone	192
RW-J-I-4	Jajecznicza na maśle	192
RW-J-I-5	Jajecznicza na boczku wędzonym	193
RW-J-I-6	Jajecznicza na słoninie	193
RW-J-I-7	Jajecznicza na szynce	193
RW-J-I-8	Omlet na słodko	194
RW-J-I-9	Omlet mieszany z szynką	194
RW-J-I-10	Omlet z groszkiem	195
RW-J-I-11	Omlet mieszany z pieczarkami	195
RW-J-I-12	Omlet naturalny zawijany	196
RW-J-I-13	Kotleciki z jaj	196
RW-J-I-14	Jaja w sosach	197
RW-J-I-15	Jajecznicza po chłopsku	197
RW-J-I-16	Jajecznicza po chłopsku na kielbasie	197
RW-J-I-17	Jaja faszerowane	198
RW-J-I-18	Jaja zapiekane w sosie śmietanowym	199

### Potrawy mączne

RW-C-I-1	Makaron fabryczny	199
RW-C-I-2	Kluski lane	200
RW-C-I-3	Kluski kładzione	200
RW-C-I-4	Kluski francuskie	201
RW-C-I-5	Groszek ptysiowy	201
RW-C-II-1	Ciasto pierogowe	202
RW-C-II-2	Pierogi z kapustą białą	202
RW-C-II-3	Pierogi z ruskim nadzieniem	203
RW-C-II-4	Pierogi z serem	204
RW-C-II-5	Pierogi leniwe	205
RW-C-II-12	Pierogi leniwe mrożone	205
RW-C-II-6	Naleśniki z twarogiem	206
RW-C-II-7	Naleśniki z dżemem	206
RW-C-II-8	Makaron fabryczny zapiekany z kapustą	207
RW-C-II-9	Makaron zapiekany z jabłkami	208
RW-C-II-10	Krokietki z kapustą	209
RW-C-II-11	Jabłka smażone w cieście	210
RW-C-II-13	Diablotki	211

### Potrawy z kasz

RW-K-1	Ryż na sypko	211
RW-K-2	Kasza gryczana na sypko	212
RW-K-3	Ryż zapiekany z jabłkami	212
RW-K-4	Kostka z kaszy krakowskiej lub manny	213
RW-K-5	Kasza perłowa sypka	213
RW-K-6	Kasza jęczmienna łamana	214
RW-K-7	Rizotto z mięsem	214
RW-K-8	Rizotto z dorszem wędzonym	215



		Str.
RW-K-9	Kotlety z ryżu i drobiu	215
RW-K-10	Ryż ze śmietaną	216
RW-K-11	Ryż półsypki na mleku	216
RW-K-12	Ryż ze śmietaną i surowymi jagodami	217
RW-K-13	Ryż ze śmietaną i dżemem	217
RW-K-14	Kotlety z kaszy gryczanej	218

### D e s e r y

RW-D-1	Woda firmowa	218
RW-D-2	Czekolada mrożona	219
RW-D-3	Kompot z jabłek	219
RW-D-4	Śmietana z bakaliami	219
RW-D-5	Budyń	220
RW-D-6	Kisiel owocowy	220
RW-D-7	Galaretka	220
RW-D-8	Krem cytrynowy	221
RW-D-9	Poziomki lub truskawki ze śmietaną	221
RW-D-10	Kompot z rabarbaru	221
RW-D-11	Kompot ze śliwek	222
RW-D-13	Kompot z truskawek i agrestu	222
RW-D-14	Kompot francuski z konserw	222
RW-D-12	Kompot z wiśni	223
RW-D-15	Krem sultański	223
RW-D-16	Sos waniliowy do zalewania	223
RW-D-17	Gruszki w sosie waniliowym	224
RW-D-18	Pomarańcze w galarecie	224
RW-D-20	Truskawki w galarecie	225
RW-D-22	Mus jabłkowy	225
RW-D-19	Erzoskwinię lub morele w galarecie	226
RW-D-21	Jabłka w galarecie	226
RW-D-23	Mus poziomkowy	227
RW-D-24	Mus truskawkowy	227
RW-D-25	Krem poziomkowy lub truskawkowy	228
RW-D-26	Krem kawowy	228
RW-D-27	Krem migdałowy lub orzechowy	229

### N a p o j e

RW-N-I-1	Kawa naturalna zwykła	230
RW-N-I-2	Kawa po włosku	230
RW-N-I-4	Kawa po wiedeńsku	230
RW-N-I-3	Kawa po turecku	231
RW-N-I-5	Kawa naturalna z mlekiem	231
RW-N-I-6	Kawa „Murzynek”	232
RW-N-I-7	Kawa „Kapucynek”	232
RW-N-I-8	Kawa „Adwokatka”	232
RW-N-II-2	Herbata ze śmietaną po angielsku	233
RW-N-II-3	Herbata Specjalna	233
RW-N-II-1	Herbata	234
RW-N-III-1	Cocktail mleczno-owocowy	234

		Str.
RW-N-III-2	Cocktail z kompotu z czarnych jagód	234
RW-N-III-3	Cocktail z kompotu z czarnych porzeczek	234
RW-	Galaretką z żelatyną	235
RW-G-1	Żagielek z sera topionego	235
RW-G-2	Korki z sera twardego	235
RW-G-3	Poledwica garniowana	236
RW-G-4	Jaja po warszawsku	236
RW-G-5	Szynka w galarecie	237
RW-G-6	Tymbaliki z szynki	237
RW-G-7	Kanapki mieszane	238
RW-G-8	Korki śledziowe	238
RW-G-8a	Korki śledziowe	239
RW-G-9	Śledzie po japońsku	239
RW-G-9a	Śledzie po japońsku	240
RW-G-10	Śledzie w śmietanie	240
RW-G-10a	Śledzie w śmietanie z majonezem	241
RW-G-11	Śledzie w oleju	241
RW-G-11a	Śledzie w oleju	242
RW-G-12	Śledzie marynowane	242
RW-G-12a	Śledzie marynowane	242
RW-G-13	Śledzie w śmietanie	243
RW-G-13a	Śledzie w śmietanie	243
RW-G-14	Śledzie zawijane („Rolmopsy”)	244
RW-G-14a	Śledzie zawijane („Rolmopsy”)	244
RW-G-15	Ozorki wieprzowe peklowane w galarecie	245
RW-G-16	Tymbaliki z dorsza	246
<b>Bary mleczne</b>		
RW-BM-I-1	Zupa jarzynowa	247
RW-BM-I-2	Zupa pomidorowa	248
RW-BM-I-3	Zupa ogórkowa	249
RW-BM-I-4	Barszcz ukraiński	250
RW-BM-I-5	Barszcz z botwinka	251
RW-BM-I-6	Kapuśniak ze słodkiej kapusty	252
RW-BM-I-7	Zupa koperkowa	253
RW-BM-I-8	Zupa szczawiowa	254
RW-BM-I-10	Zupa grochowa	254
RW-BM-I-9	Zupa kalafiorowa	255
RW-BM-I-11	Zupa grzybowa	256
RW-BM-II-1	Bigos jarski	257
RW-BM-II-2	Fasolka po bretońsku	258
RW-BM-II-3	Gołąbki z ryżem	259
RW-BM-II-4	Leniwe pierogi z suszu	260
RW-BM-II-5	Langosy	261
RW-BM-II-6	Sos pomidorowy	261
RW-BM-II-7	Sos szczypiorkowy	262
RW-BM-II-8	Sos koperkowy	262
RW-BM-II-9	Sos grzybowy	263
RW-BM-II-10	Makaron z twarogiem	263
RW-BM-II-11	Kotlety ziemniaczane	264

## W S T Ę P

Niniejszy zbiór przepisów kulinarnych opracowany został na mocy Zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego nr 397 z dnia 12 listopada 1969 r. przez upoważniony zespół branżowy i zatwierdzony przez dyrekcję Bielsko — Bielskich Zakładów Gastronomicznych, podległych Wojewódzkiemu Przedsiębiorstwu Przemysłu Gastronomicznego.

Opracowane przepisy obowiązują w Bielsko-Bialskich Zakładach Gastronomicznych oraz w zakładach gastronomicznych województwa katowickiego podległych: „Społem” WSS, WZGS „Samopomoc Chłopska”, WZPH oraz Zrzeszeniu Prywatnego Handlu i Usług.

Zastosowanie niniejszych przepisów w wymienionych przedsiębiorstwach nastąpiło na mocy porozumienia branżowego w oparciu o pismo Ministerstwa Handlu Wewnętrznego Departament Przemysłu Gastronomicznego Nr PG-II-762/4/70 z dnia 15 czerwca 1970 r. pismo Biura Gastronomii C-li „Społem” ZSS z dnia 2 maja 1970 r. jak również pisma poszczególnych Central wymienionych pionów.

Smaczny posiłek

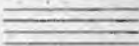
to zadowolenie klienta

i satysfakcja osobista!

Przestrzegaj podanych receptur –  
zyskasz uznanie konsumenta!

Czystość

nieodłącznym  
attributem  
TWEJ PRACY!

Estetycznie podany posiłek   
wydatnie zwiększa jego walory!



## PODSTAWOWE SKŁADNIKI ZUP

### Zupy dzielimy na:

- a) zupy czyste,
- b) zupy podprawiane — zasmażką, zawiesiną z mąki i śmietany,
- c) zupy kremy — podprawiane żółtkami z dodatkiem niewielkiej ilości masła,
- d) zupy mleczne,
- e) zupy owocowe — podprawiane mąką ziemniaczaną.

### Zupa składa się:

- a) z wywaru z kości, wywaru jarskiego lub rosolu,
- b) składnika głównego, od którego zazwyczaj pochodzi nazwa zupy,
- c) podprawy.

### Gotowanie wywarów:

Kości zalać zimną wodą i powoli gotować. Pod koniec gotowania dodać oczyszczone jarzyny i przyprawy. Po ugotowaniu precedzić. Niedopuszczalne jest gotowanie kości razem w zupie.

Wywar jarski sporządza się z niewielkim dodatkiem suszonych grzybów i gotuje się go wolno (45—60 min.).

### Składniki główne zup:

Składnik główny zupy, od którego zazwyczaj pochodzi nazwa zupy, należy przyrządzać oddzielnie z niewielkim dodatkiem tłuszczu oraz gorącego wywaru. Tłuszcz zabezpiecza jarzyny przed utlenianiem, a w odniesieniu do jarzyn bogatych w karoten jak: pomidory, marchew, papryka, powoduje rozpuszczenie zawartego w nich barwnika, co wzmacnia intensywność zabarwienia potrawy i zwiększa przyswajalność rozpuszczonego karotenu.

### Podprawy:

Najprostszą podprawą zupy jest zawiesina sporządzona z mąki ziemniaczanej i wody. Stosuje się ją do zup owocowych.

Do zup słonych jako podprawy używa się mąki pszennej. Sporządza się zawiesinę z mąki i wody, a po zagotowaniu zupy dodaje się śmietanę. Ten rodzaj podprawy służy do zagęszczania zup zabielałych. Inny rodzaj podprawy stanowią zasmażki. Zasmażkę sporządza się przez ogrzewanie roztopionego tłuszczu i mąki.

Do podprawienia zup wykorzystuje się zasmażkę o barwie jasnożółtej i złotej. Zasmażka powoduje związanie składników i zagęszczenie potrawy oraz zwiększa jej wartość kaloryczną.

Przyrządzoną zasmażkę przed podaniem do zupy należy nieco ostudzić i bezpośrednio wlać do zagotowanej zupy mieszając równocześnie potrawę do chwili ponownego zagotowania.

Śmietana stanowi nie tylko składnik podprawy zup zabielałych, ale także dodawana jest do niektórych zup zasmażanych.

Po dodaniu śmietany zupy nie należy już gotować.

Podprawianie zup żółtkiem stosowane do zup tzw. kremów wymaga zachowania ostrożności. Żółtka z dodatkiem niewielkiej ilości masła należy tak wymieszać, aby otrzymać puszystą emulsję, następnie ogrzać częścią zupy połączyć z pozostałą zupą, ogrzewać tylko do temp. 80°C. Zupy należy podprawiać i wykańczać partiami.

## WŁOSZCZYZNA BEZ KAPUSTY

Nr i symbol: **Rw-Z-1**

**Normatyw surowcowy**

1. Marchew	350 g
2. Pietruszka	150 g
3. Pory lub cebula	300 g
4. Selery	200 g

**Jarzyny oczyszczone:**

1. Marchew	260 g
2. Pietruszka	120 g
3. Pory	165 g
4. Seler	125 g

## PODSTAWOWY WYWAR Z KOŚCI DO ZUP

Nr i symbol: **RW-Z-2**

**Normatyw surowcowy**

1. Kości wołowe i wieprz.	250 g
2. Marchew	24 g
3. Pietruszka	10 g
4. Pory lub cebula	20 g
5. Seler	8 g
6. Sól	10 g
7. Woda	1150 ml

Wydajność gotowego wyrobu 1000 ml

**Opis technologiczny:** Kości starannie opłukać porąbać, włożyć do odmierzonej ilości wody (zimnej) zagotować. Wywar gotować b. wolno 3,5 godz. dodać przygotowaną włoszczyznę oraz przyprawy i jeszcze gotować 45 min.

Jeśli ilość tłuszczu wygotowanego z kości jest zbyt duża, należy go częściowo zebrać i użyć do innych potraw.

Ugotowany wywar przecedzić przez gęste sito i użyć jako podstawowy składnik do zup, a pozostałą z wywaru włoszczyznę użyć do sałatek.

## ZAKWAS Z BURAKÓW NA BARSZCZ

Nr i symbol: RW-Z-3

Normatyw surowcowy:

1. Buraki	800 g
2. Przetworzona woda	1040 g
3. Cukier	6 g
4. Czosnek	2 g
5. Skórka z razowego chleba	4 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane buraki 580 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

**Opis technologiczny:** Buraki umyć, obrać ze skórki, opłukać, pokrajać w krążki grubości 1/2 cm. Rozdrobnione buraki włożyć do wyparzonego kamiennego garnka przekładając obranym czosnkiem. Do przygotowanej wody (o temp. 50°C) dodać cukier, zamieszać i wlać do garnka tyle wody, aby pokryła powierzchnię buraków. Na wierzch położyć skórę z chleba, garnek przykryć pojedynczą warstwą gazy i pozostawić w temperaturze otoczenia na 4-5 dni. Ukwaszony barszcz jeśli nie jest od razu zużyty należy wlać do czystych butelek, szczelnie zakorkować i przechowywać w miejscu zaciemnionym.

## ZAKWAS NA ŻUR

Nr i symbol: RW-Z-4

Normatyw surowcowy:

1. Mąka razowa — żytnia	250 g
2. Przetworzona woda	1200 g
3. Czosnek	1 g
4. lub cebula	2 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

**Opis technologiczny:** Do wyparzonego kamiennego garnka wsypać mąkę i rozmieszać z częścią przetworzonej wody (o temp. 50°C). Do zawiesiny dodać resztę wody i pokrajaną cebulę lub czosnek. Powierzchnię słoja przykryć gazą i pozostawić w temperaturze otoczenia (około 20°C) na okres 4-5 dni w celu przefermentowania. Ukwaszony żur używać do sporządzania zalewajki lub żuru.

## BULION Z ŻÓŁTKIEM

Nr i symbol: RW-Z-I-1

Normatyw surowcowy:

1. Rosół ze sztuki mięsa wg przep. 4500 g
2. Żółtka szt. 2-5 500 g
3. Pieprz prawdziwy 5 g
4. Zielenina 25 g
5. Maggi 50 g

Wydajność gotowego wyrobu: 5000 g

Waga 1 porcji 200 g

**Opis technologiczny:** Rosół ze sztuki przecedzić przez sito, zebrać tłuszcz.

Podawać w filiżankach z żółtkiem posypując zieloną pietruszką.

## ROSÓŁ

Nr i symbol: RW-Z-I-2

Normatyw surowcowy:

1. Rosół ze sztuki mięsa 5000 g
2. Pietruszka (nać) 20 g
3. Maggi 50 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Rosół ze sztuki mięsa podawać z ugotowanym makaronem, ryżem na sypko, kostką z kaszy manny lub kaszy krakowskiej, z ziemniakami.

Przy porcjowaniu dodawać drobno pokrajaną zieloną pietruszkę.



## BARSZCZ CZERWONY KLAROWNY

Nr i symbol: RW-Z-I-3

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	5000 g
2. Grzyby suszone	10 g
3. Buraki	2500 g
4. Cebula	375 g
5. Kwas buraczany wg przep. RW-Z-3	750 g
6. Cukier	25 g
7. Czosnek	10 g
8. Pietruszka (nać)	25 g
9. Angielskie ziele	1 g
10. Liść laurowy	0,025 g
11. Sól	100 g
12. Maggi	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane buraki	1800 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Grzyby suszone starannie umyć, namoczyć i oddzielnie ugotować. Oczyszczone buraki pokrajać w plastry, dodać pokrajaną w plastry cebulę, zalać gorącym przecedzonym wywarem, gotować przez 3 minuty. Buraki odstawić na brzeg płyty, a po 30 min. odcedzić wywar, dodać wywar z grzybów, kwas buraczany. Barszcz doprawić solą, cukrem i pozostałymi przyprawami do smaku. Podawać w filiżankach z pasztecikiem.

## BARSZCZ ZABIELANY

Nr i symbol: RW-Z-I-4

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Buraki	1250 g
3. Cebula	150 g
4. Czosnek	10 g
5. Grzyby suszone	10 g
6. Mąka	50 g
7. Śmietana	300 g
8. Kwas z buraków wg przep. RW-Z-3	600 g
9. Cukier	30 g
10. Kwasek cytrynowy	2 g
11. Angielskie ziele	0,2 g
12. Liść laurowy	0,1 g
13. Sól	100 g
14. Maggi	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane buraki	900 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 ml
Waga 1 porcji	350 ml

**Opis technologiczny:** Starannie oczyszczone buraki pokrajać w grube krążki. Oczyścić i rozdrobnić cebulę i czosnek. Buraki wraz z cebulą, czosnkiem, korzeniami, solą i kwasem zalać częścią gorącego wywaru, gotować przez 45 min. po czym wywar odcedzić. Grzyby umyć, zalać 250 ml zimnej wody i ugotować. Wywar z buraków i grzybów oraz pozostałą ilość wywaru z kości połączyć razem, podprawić mąką ze śmietaną, zagotować. Dodać kwas buraczany, przyprawić zupełną solą i cukrem do smaku.

Barszcz zabielań podawać z ziemniakami z wody, fasolą „jaś” lub jajami gotowanymi na twardo.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	7,83%
tłuszczu	2,48%

## BARSZCZ UKRAIŃSKI

Nr i symbol: RW-Z-I-5

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Marchew	300 g
3. Pory — cebula	100 g
4. Seler	150 g
5. Smalec	80 g
6. Grzyby suszone	10 g
7. Kupusta słodka	500 g
8. Buraki	400 g
9. Fasola perłowa	200 g
10. Ziemniaki	500 g
11. Mąka	20 g
12. Koncentrat pomidorowy 30%	50 g
13. Śmietana	300 g
14. Boczek wędzony	50 g
15. Cukier	30 g
16. Zielenina	20 g
17. Ziele angielskie	0,2 g
18. Liść laurowy	0,1 g
19. Pieprz prawdziwy	0,5 g
20. Sól	100 g
21. Maggi	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane jarzyny	1500 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	2000 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone buraki ugotowane w skórce obrać i pokrajać w grube paski. Poszatkować kapustę i oczyszczone grzyby ugotować z dodatkiem części wywaru. Wypłukaną i namoczoną fasolę ugotować oddzielnie. Pozostałe oczyszczone warzywa pokrajać w grube paski, dodać tłuszcz, przyprawy i ugotować. Pomidory z dodatkiem tłuszczu udusić i przetrzeć. Pozostały wywar przecedzić i ugotować w nim pokrajane w kostkę ziemniaki, podprawić zupę zawiesiną z mąki i wody, zagotować. Dodać warzywa, fasolę i buraki oraz przecier pomidorowy. Przyprawić solą i cukrem do smaku. Na koniec dodać śmietaną. Przy porcjowaniu dodać do zupy zieleninę.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	14,9%
tłuszczu	3,82%

## BARSZCZ WOŁYŃSKI

Nr i symbol: RW-Z-I-6

### Normatyw surowcowy:

1. Kości wołowe	600 g
2. Mięso wieprzowe	300 g
3. Woda	2500 g
4. Pietruszka	100 g
5. Marchew	100 g
6. Seler	100 g
7. Cebula	100 g
8. (Masło) margaryna	60 g
9. Kapusta biała	800 g
10. Grzyby suszone	20 g
11. Pieprz prawdziwy	0,5 g
12. Liść laurowy	0,1 g
13. Ziele angielskie	0,1 g
14. Buraki	200 g
15. Ocet	10 g
16. Koncentrat pomidorowy 30 %	70 g
17. Śmietana	250 g
18. Mąka pszenna	50 g
19. Fasola perłowa	50 g
20. Maggi	50 g
21. Sól	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone mięso lub kości zalać zimną wodą, dodać obrane i poszatkowane jarzyny, przyprawy i buraczki z dodatkiem octu.

Oddzielnie ugotować kapustę, grzybki, fasolkę połączyć z pozostałą częścią zupy. Barszcz zaprawić śmietaną z mąką i zagotować.



## KAPUŚNIAK ZE SŁODKIEJ KAPUSTY

Nr i symbol: RW-Z-I-7

### Normatyw surowcowy:

1. Włoszczyzna b. kapusty wg przep. RW-Z-1	500 g
2. Kapusta biała	1000 g
3. Cebula	10 g
4. Woda	3850 g
5. Tłuszcz	70 g
6. Mąka	50 g
7. Śmietana	300 g
8. Koncentrat pomidorowy 30 %	65 g
9. lub jabłka	600 g
10. Cukier	20 g
11. Angielskie ziele	0,1 g
12. Liść laurowy	0,1 g
13. Kwas z ogórków	50 g
14. Pietruszka	10 g
15. Sól	100 g
16. Maggi	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane jarzyny	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1300 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną starannie i opłukaną włoszczyznę rozdrobnić na grubej tarce jarzynowej, kapustę pokrajać w kostkę, cebulę poszatковать w pół krążki. Do rozdrobnionych warzyw dodać tłuszcz ok. 500 ml wrzącej wody, zagotować i utrzymywać w stanie wrzenia 30 minut. Pozostałą część wody zagotować z korzeniami, a następnie połączyć z ugotowanymi warzywami. Zupę podprawić zawiesiną z mąki i śmietany i raz zagotować, dodać koncentrat pomidorowy, doprawić solą, cukrem i kwasem do smaku.

Przy porcjowaniu dodać drobno pokrajaną zieloną pietruszką. Podawać z ziemniakami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	7,91 %
tłuszczu	2,40 %

## KAPUŚNIAK MAZURSKI Z ZIEMNIAKAMI

Nr i symbol: RW-Z-I-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Kapusta kwaszona	500 g
3. Cebula	80 g
4. Ziemniaki	1800 g
5. Boczek świeży	120 g
6. Cukier	20 g
7. Angielskie ziele	0,2 g
8. Liście laurowe	0,1 g
9. Papryka	5 g
10. Pietruszka (nać)	20 g
11. Pieprz naturalny	0,1 g
12. Sól	100 g
13. Maggi	50 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — ziemniaki po obraniu	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	2000 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kiszoną pokroić i ugotować z dodatkiem części pokrajanej cebuli, przypraw oraz wywaru. W pozostałej części wywaru ugotować ziemniaki pokrajane w grubą kostkę. Jarzyny z wywaru rozdrobnić i wszystkie razem połączyć. Boczek i cebulę pokrajać w kostkę i zrumienić na złoty kolor, dodać do zupy. Kapuśniak przyprawić do smaku. Przy porcjowaniu dodawać do zupy posiekaną zieleninę.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	11,1 %
tłuszczu	3,02 %

## KAPUŚNIAK Z KAPUSTY KWASZONEJ

Nr i symbol: RW-Z-I-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Grzyby suszone	10 g
3. Kapusta kwaszona	750 g
4. Cebula	50 g
5. Boczek wędzony	120 g
6. Mąka	50 g
7. Cukier	20 g
8. Angielskie ziele	0,3 g
9. Liść laurowy	0,3 g
10. Czosnek	0,8 g
11. Pieprz naturalny	0,4 g
12. Kminek	2 g
13. Pietruszka (nać)	10 g
14. Sól	50 g
15. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Grzyby starannie wypłukać, ugotować i pokroić w cienkie paski. Kwaszoną nie płukaną kapustę pokroić, ugotować z dodatkiem rozdrobnionej cebuli, przypraw i wywaru. Boczek pokroić w drobną kostkę usmażyć, dodać mąkę, przyrządzić złotą zasmażkę. Kapustę, grzyby połączyć z wywarem, dodać zasmażkę — zagotować. Kapuśniak doprawić przyprawami do smaku. Kapuśniak podawać z ziemniakami z wody ze słoniną posypanymi zieleniną.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	6,60 %
tłuszczu	3,00 %

## KRUPNIK JĘCZMIENNY ZABIELANY

Nr i symbol: RW-Z-I-10

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Kasza perłowa	200 g
3. Tłuszcz	20 g
4. Woda	2000 g
5. Ziemniaki	1500 g
6. Śmietana	300 g
7. Sól	100 g
8. Pietruszka (nać)	10 g
9. Maggi	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ziemniaki po obraniu	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1900 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Wyplukaną kaszę zalać 2000 ml gorącej wody; dodać tłuszcz i wolno gotować pod przykryciem aż do zupełnego rozklejenia. Gorącą kaszę ubić aż do spienienia. Wywar z kości odcedzić, ugotować w nim ziemniaki pokrajane w kostkę. Po ugotowaniu ziemniaków kolejno dodać rozklejoną kaszę oraz drobno pokrajaną marchew z wywaru.

Ugotowaną zupę podprawić śmietaną.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	12,86 %
tłuszczu	2,78 %

## KRUPNIK JĘCZMIENNY ZE SŁONINĄ

Nr i symbol: RW-Z-I-11

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Kasza jęczmienna	280 g
3. Tłuszcz	20 g
4. Grzyby suszone	10 g
5. Ziemniaki	1500 g
6. Słonina	50 g
7. Zielenina	20 g
8. Sól	100 g
9. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	2100 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Wyplukaną kaszę zalać częścią ugotowanego wywaru, dodać tłuszcz i wolno gotować pod przykryciem aż do zupełnego rozklejenia.

Gorącą kaszę ubić aż do spienienia. Starannie oplukane i namoczone grzyby ugotować, pokrajać w cienkie paski. W pozostałym wywarze z kości ugotować ziemniaki pokrojone w kostkę. Po ugotowaniu ziemniaków kolejno dodać rozklejoną kaszę, pokrajane grzyby wraz z wywarem oraz drobno pokrajaną marchew i kapustę z włoszczyzny pozostałej z wywaru. Do krupniku dodać słoninę zrumienioną na złoty kolor i przyprawić do smaku.

Przy porcjowaniu dodawać do zupy drobno posiekaną zieleninę.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	13,30 %
tłuszczu	2,41 %

## KRUPNIK NA PODROBACH

Nr i symbol: RW-Z-I-12

### Normatyw surowcowy:

1. Podróbka z drobiu	500 g
2. Kasza jęczmienna	150 g
3. Tłuszcz	20 g
4. Śmietana	200 g
5. Sól	100 g
6. Zielenina	20 g
7. Maggi	50 g
8. Marchew	100 g
9. Pietruszka	100 g
10. Seler	100 g
11. Ziemniaki	500 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane jarzyny	550 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1450 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone i starannie wypłukane podróbka podgotować, dodać jarzyny pokrajane w kosteczkę ugotować do miękkości.

Wypłukaną kaszę ugotować, dodać do wywaru, dodać ziemniaki pokrajane w kostkę — ugotować. Dodać śmietaną, doprawić do smaku, w czasie porcjowania posypywać zieleniną.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	10,56 %
tłuszczu	2,40 %



## KRUPNIK Z MIĘSEM WOŁOWYM

Nr i symbol: RW-Z-I-13

Normatyw surowcowy:

1. Kości	1500 g
2. Głowizna	500 g
3. Wołowina (karkówka)	900 g
4. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	500 g
5. Kasza perłowa	300 g
6. Ziemniaki	2500 g
7. Cebula	100 g
8. Sól	50 g
9. Pietruszka (nać)	10 g
10. Maggi	50 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane jarzyny	2000 g
Wydajność gotowego wyrobu	5500 g
w tym: mięso	500 g
Waga 1 porcji	550 g
w tym: mięso	50 g

**Opis technologiczny:** Grzyby dokładnie wymyć, kości opłukać, zalać zimną wodą, gotować na wolnym ogniu pod przykryciem. Dodać opłukane mięso — posolić. Włoszczyznę oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce. Ziemniaki obrać, opłukać, pokrajać.

Kaszę opłukać i ugotować razem z włoszczyzną w części wywaru z kości i mięsa w oddzielnym naczyniu. Kości wyjąć z wywaru. Mięso po usunięciu kości wyporejować, grzyby pokrajać. Do wywaru włożyć ziemniaki, ugotować, połączyć wszystkie składniki razem, przyprawić do smaku. Przy porcjowaniu zupy dodać porcję mięsa. Podawać z chlebem.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	15,68 %
tłuszczu	2,55 %

## ZUPA KOPERKOWA

Nr i symbol: RW-Z-I-14

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Tłuszcz	60 g
3. Mąka	70 g
4. Śmietana	400 g
5. Koper zielony	240 g
6. Żółtka	60 g
7. Margaryna	30 g
8. Sól	100 g
9. Maggi	25 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Do wywaru z kości dodać umyte i związane łyżki kopru, po czym gotować 30 minut. Przewrządzić jasnożółtą zasmażkę, nieco ostudzić. Do odmierzonej ilości odcieczonego wywaru dodać zasmażkę, zagotować, po czym zalać śmietaną. Żółtka rozetrzeć z masłem, ogrzać częścią wywaru i mieszając wlać do zupy odstawionej na brzeg płyty, po czym mieszając podgrzać zupę do 80° C. Dodać drobno posiekany koper i doprawić do smaku solą. Podawać z łąnym ciastem, łazankami, kluskami francuskimi.

## ZUPA SZCZAWIOWA

Nr i symbol: RW-Z-I-15

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Mleko słodkie	850 g
3. Szczaw świeży	500 g
4. Tłuszcz	80 g
5. Mąka	80 g
6. Śmietana	300 g
7. Cukier	30 g
8. Sól	100 g
9. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczony i starannie oplukany szczaw drobno posiekać. Czwartą część szczawiu pozostawić w stanie surowym. Resztę krótko poddusić z dodatkiem tłuszczu i 500 ml wywaru. Przyrządzić jasnożółtą zasmażkę i nieco ostudzić. Wywar odcieczyć, odmierzyć, dodać zasmażkę, śmietaną i raz zagotować. Na koniec dodać przegotowane mleko i uduszony szczaw. Zupę doprawić solą i cukrem do smaku. Tuż przed wydaniem dodać resztę surowego szczawiu. Podawać z jajem, ryżem na sypko.

## ZUPA POMIDOROWA

Nr i symbol: RW-Z-I-16

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Przecier pomidorowy 30%	250 g
3. Cebula	100 g
4. Tłuszcz	50 g
5. Mąka	60 g
6. Śmietana	300 g
7. Cukier	20 g
8. Sól	100 g
9. Maggi	50 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Rozdrobnioną cebulę podsmażyć na tłuszczu, dodać koncentrat pomidorowy i poddusić. Do odmierzonego wywaru dodać koncentrat, podprawić zawiesiną z mąki i śmietany — zagotować.

Zupę przyprawić solą i cukrem do smaku. Zupę pomidorową podawać z ryżem, makaronem, lanym ciastem.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy 8,36 %

Tłuszcz 3,55 %

## ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI

Nr i symbol: RW-Z-I-17

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Ogórki kwaszone	500 g
3. Ziemniaki	1400 g
4. Tłuszcz	70 g
5. Mąka	60 g
6. Śmietana	300 g
7. Cukier	15 g
8. Kwas ogórkowy	300 g
9. Sól	100 g
10. Maggi	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Obrane ziemniaki — Faza I	950 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym składnik stały	1250 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Ogórki oplukać, cienko obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Rozdrobnione ogórki podgotować z dodatkiem tłuszczu i wywaru. Resztę wywaru przecedzić i ugotować w nim ziemniaki pokrojone w kostkę. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę. Gdy ziemniaki są ugotowane wlać zasmażkę i raz zagotować. Jarzyny z wywaru w ilości 200 g pokrajać w paski i razem z ogórkami dodać do zupy. Zupę przyprawić solą, kwasem i cukrem oraz dodać śmietaną.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	11,16 ‰
Tłuszcz	2,78 ‰

## ZUPA JARZYNOWA

Nr i symbol: RW-Z-I-18

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Marchew	350 g
3. Pietruszka	150 g
4. Fasolka szparagowa	150 g
5. Groszek zielony	100 g
6. Selery	150 g
7. Kapusta cukrowa	500 g
8. Ziemniaki	1000 g
9. Tłuszcz	80 g
10. Mąka	60 g
11. Śmietana	300 g
12. Koncentrat pomidorowy 30 %	50 g
13. Pietruszka (nać)	20 g
14. Sól	100 g
15. Maggi	50 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Jarzynty po obraniu — Faza I	1675 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym składnik stały	2050 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone i starannie oplukane warzywa pokrajać w drobną kostkę, zalać częścią wywaru, dodać część tłuszczu i ugotować. Następnie dodać groszek konserwowy, fasolkę szparagową, koncentrat pomidorowy i resztę wywaru. Przyrządzić zasmażkę i nieco ostudzić. Do wrzącej wody dodać zasmażkę, zagotować. Następnie dodać śmietanę. Przy porcjowaniu dodać do zupy drobno posiekaną zieloną pietruszkę.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	11,35 %
tłuszczu	3,43 %

## ZUPA PEJZANKA

Nr i symbol: RW-Z-I-19

### Normatyw surowcowy:

1. Żeberko baranie	500 g
2. Woda	5000 g
3. Kapusta słodka	300 g
4. Cebula	50 g
5. Włoszczyzna wg przepisu RW-Z-1	250 g
6. Tłuszcz	40 g
7. Fasola	100 g
8. Ziemniaki	730 g
9. Przecier pomidorowy 30 %	75 g
10. Kielbasa zwyczajna	50 g
11. Czosnek	2,5 g
12. Pieprz naturalny	0,25 g
13. Angielskie ziele	0,2 g
14. Liść laurowy	0,01 g
15. Pietruszka zielona	10 g
16. Sól	100 g
17. Maggi	20 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane jarzyny	900 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym składnik stały	1830 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Ugotować wywar z żeberek z dodatkiem korzeni, wypłukaną fasolę ugotować w przegotowanej wodzie na sypko. Oczyszczoną włoszczyznę pokrajać w paski, a kapustę w kostkę i udusić z dodatkiem części tłuszczu oraz części korzeni. Wywar odcedzić, ugotować w nim ziemniaki pokrajane w cząstki. Do wywaru dodać uduszone jarzyny i ugotowaną fasolkę. Kielbasę umyć, pokrajać w cienkie plasterki, podsmażyć na tłuszczu i dodać do zupy. Na końcu dodać przecier pomidorowy oraz utarty z solą czosnek. Przy porcjowaniu dodawać do zupy podzielone żeberka oraz pokrajaną zieloną pietruszkę.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	13,13 %
Tłuszczu	3,20 %



## ZUPA FASOLOWA

Nr i symbol: RW-Z-I-20

Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Fasola bomba	850 g
3. Słonina	100 g
4. Mąka	40 g
5. Majeranek	0,1 g
6. Zielenina	20 g
7. Sól	100 g
8. Małty	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym składnik stały	1750 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Fasolę starannie przebrać, wypłukać, namoczyć w przegotowanej wodzie do następnego dnia. Następnie fasolę ugotować w tej samej wodzie. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, wytopić, bardzo lekko zrumienić skwarki. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę i nieco ostudzić. Odmierzoną ilość wywaru z kości dodać do fasoli i podprawić zasmażką — zagotować. Zupę doprawić solą i majerankiem do smaku. Przy porcjowaniu posypać zieleniną.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	18,90 %
tłuszczu	3,34 %

## ZUPA GROCHOWA

Nr i symbol: RW-Z-21

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Groch żółty łuskany	800 g
3. Skórka z boczku wędzonego	50 g
4. Boczek wędzony	150 g
5. Mąka pszenna	20 g
6. Majeranek	0,2 g
7. Czosnek	1 g
8. Angielskie ziele	0,2 g
9. Liść laurowy	0,1 g
10. Sól	100 g
11. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Groch starannie wypłukać zalać gorącą wodą, dodać skórki z boczku i ugotować, a następnie przetrzeć. Do grochu dodać wywar z kości oraz przyprawy. Sporządzić zasmażkę z boczku i mąki, dodać do zupy i zagotować.

Zupę doprawić solą, czosnkiem i majerankiem.

Grochówkę podawać z grzankami lub chlebem.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	18,1 %
tłuszczu	3,5 %

## ZUPA GROCHOWA Z WĘDZONKĄ

Nr i symbol: RW-Z-I-22

Normatyw surowcowy:

1. Boczek wędzony	700 g
2. Groch żółty	700 g
3. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	500 g
4. Ziemniaki	1500 g
5. Mąka	30 g
6. Słonina	100 g
7. Cebula	50 g
8. Czosnek	20 g
9. Sól	100 g
10. Majeranek	1 g
11. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5500 g
w tym boczek	500 g
Waga 1 porcji	550 g
w tym boczek	50 g

**Opis technologiczny:** Groch przebrać, opłukać dokładnie i namoczyć na noc w przegotowanej i ostudzonej wodzie. Następnego dnia ugotować w wodzie, w której się moczył. Boczek opłukać, włożyć do grochu i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem. Gdy mięso będzie na pół miękkie, dodać do niego obraną uprzednio i opłukaną włoszczyznę. Ziemniaki obrane i pokrajane w kostkę ugotować osobno w części wywaru.

Ugotowany boczek wyjąć z wywaru — wyporcjować. Warzywa z ugotowanym grochem przepuścić przez maszynkę, połączyć z wywarem i ziemniakami. Przyrządzić zasmażkę ze słoniny i cebuli, oraz mąki, przyprawić nią zupę, dodać przyprawy. Do każdej porcji zupy dodać porcję mięsa — podawać z chlebem.

## ZUPA GULASZOWA

Nr i symbol: RW-Z-I-23

### Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina (łopatka)	400 g
2. Wołowina z kością	600 g
3. Włoszczyzna z kap. wg przep. RW-M-2	500 g
4. Tłuszcz	150 g
5. Cebula	150 g
6. Mąka	20 g
7. Ziemniaki	3000 g
8. Pieprz naturalny	0,1 g
9. Ziele angielskie	0,1 g
10. Liść laurowy	0,1 g
11. Sól	100 g
12. Zielenina	10 g
13. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5500 g
w tym: mięso	500 g
Waga 1 porcji	550 g
w tym: mięso	50 g

**Opis technologiczny:** Mięso pokrajać, udusić wraz z cebulą. Ugotować rozdrobnioną włoszczyznę i ziemniaki. W czasie duszenia mięsa dodawać stopniowo wywar. Dodać przyprawy i podprawić za-smażką — zagotować. Zupę podawać z chlebem.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	20,60 %
tłuszczu	6,07 %



## ZUPA GRZYBOWA ZABIELANA

Nr i symbol: RW-Z-I-25

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Grzyby suszone	80 g
3. Cebula	100 g
4. (Masło) margaryna	60 g
5. Mąka	60 g
6. Śmietana	300 g
7. Pieprz prawdziwy	0,2 g
8. Zielenina	20 g
9. Sól	100 g
10. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	250 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Grzyby namoczyć na kilkanaście minut, starannie umyć i wypłukać. Czyste grzyby z dodatkiem pokrajanej cebuli zalać wodą w ilości 750 ml i ugotować. Przyrządzić jasnożółtą zasmażkę. Wywar połączyć z ugotowanymi grzybami, dodać zasmażkę i zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Na końcu dodać śmietanę. Przy porcjowaniu dodawać do zupy posiekaną zieloną pietruszkę. Podawać z lanym ciastem, perłową kaszą na sypko, łazankami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	7,75 %
tłuszczu	3,47 %



## ZUPA CEBULOWA

Nr i symbol: RW-Z-I-26

**Normatyw surowcowy:**

1. Rosół ze sztuki mięsa	3500 g
2. Chleb razowy	200 g
3. Cebula	1000 g
4. Masło	120 g
5. Pieprz	1 g
6. Imbir	0,2 g
7. Gałka muszkatułowa	0,2 g
8. Sól	60 g
9. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	3500 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Cebulę w cienkich plasterkach podsmażyć na maśle na złoto, kromki chleba zaś osobno na maśle na chrupiąco. Pokruszyć i razem z cebulą rozgotować w rosolu. Przetrzeć przez gęste sito, dodać przyprawy — zagotować. Podawać z kruchymi paluszkami.

## ZUPA RYBNA

Nr i symbol: RW-Z-I-27

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z dorsza	1500 g
2. Włoszczyzna wg przepisu RW-Z-2	350 g
3. Woda	5000 g
4. Śmietana	300 g
5. Mąka	50 g
6. Pieprz	0,2 g
7. Angielskie ziele	0,3 g
8. Maggi	20 g
9. Zielenina	20 g
10. Sól	50 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Rybę oplukać, rozdrobnić. zalać zimną wodą, dodać pokrajaną włoszczyznę i wolno gotować przez 45 minut. Do wrzącego wywaru dodać zawiesinę z mąki i raz zagotować. Zupę podprawić śmietaną, doprawić do smaku solą i sproszkowanymi przyprawami. Przy porcjowaniu dodawać do zupy drobno posiekaną zieloną pietruszkę. Zupę rybną podawać z łazankami, kluseczkami, grzankami, lub kostką z kaszy.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	10,4 %
tłuszczu	1,53 %

## ŻUREK ZABIELANY

Nr i symbol: RW-Z-I-28

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar ziemniaczany	4000 g
2. Grzyby suszone	10 g
3. Żur wg przepisu RW-Z-4	550 g
4. Śmietana	400 g
5. Czosnek	2 g
6. Ziemniaki	3000 g
7. Boczek wędzony	100 g
8. Sól	100 g
9. Pietruszka zielona	10 g
10. Maggi	50 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	2100 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1450 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę, ugotować, dodać wywar z ugotowanych grzybów, przyprawy oraz dobrze wymieszany żur i śmietanę. Zupę zagotować po czym doprawić solą i czosnkiem do smaku. Wydając na talerz, posypywać zieloną pietruszką.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	13,40 %
tłuszczu	2,72 %

## ZUPA ZIEMNIACZANA

Nr i symbol: RW-Z-I-29

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przepisu RW-Z-2	3000 g
2. Ziemniaki	2150 g
3. Tłuszcz	60 g
4. Mąka	60 g
5. Śmietana	300 g
6. Majeranek	0,3 g
7. Liść laurowy	0,01 g
8. Angielskie ziele	0,2 g
9. Pieprz naturalny	0,1 g
10. Sól	100 g
11. Maggi	50 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	1500 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	850 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone i starannie wypłukane ziemniaki, pokrajać w równe cząstki i ugotować w wywarze z kości. Przyrządzić jasnozłotą zasmażką, nieco ostudzić. Do wrzącej zupy dodać zasmażkę, śmietanę, raz zagotować. Przyprawić zupę solą i sproszkowanymi przyprawami do smaku. Przy porcjowaniu dodawać do zupy drobno posiekaną zieleninę.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	12,06 %
tłuszczu	3,51 %

## KREM Z PIECZAREK

Nr i symbol: RW-Z-I-30

Normalyw surowcowy:

1. Rosół ze sztuki mięsa	1650 g
2. Pieczarki	300 g
3. Cebula	50 g
4. Masło (margaryna)	60 g
5. Mąka	40 g
6. Śmietana	200 g
7. Żółtka (2 szt.)	40 g
8. Pietruszka (nać)	10 g
9. Sól	40 g
10. Maggi	10 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Wydajność gotowego wyrobu	2000 ml
Waga 1 porcji	200 ml

**Opis technologiczny:** Cebulę pokrajaną w półkrażki podsmażyć i wygotować w niewielkiej ilości rosółu. Młode świeże pieczarki starannie oczyścić, opłukać i bardzo cienko poszatkować lekko podsmażyć. Pieczarki zalać przecedzonym rosółem, w którym gotowała się cebula, dusić do miękkości. Przyrządzić jasnożółtą zasmażkę i ostudzić miękkie pieczarki połączyć z odmierzoną ilością rosółu wlać zasmażkę i zagotować. Dodać śmietanę, zupełnie zaciągnąć żółtkiem i doprawić solą do smaku.

Krem podawać z groszkiem ptysiowym lub diablótkami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	14,20 %
tłuszcz	7,84 %

## KREM SOLFERINO

Nr i symbol: RW-Z-I-31

**Normatyw surowcowy:**

1. Rosół ze sztuki mięsa	1200 g
2. Ziemniaki	500 g
3. Groszek zielony	150 g
4. Konc. pomid. 30 %	70 g
5. Masło	40 g
6. Mąka	30 g
7. Śmietana	200 g
8. Żółtka (2 szt.)	40 g
9. Cukier	15 g
10. Angielskie ziele	0,1 g
11. Koper zielony	15 g
12. Sól	40 g
13. Maggi	10 g

Wydajność gotowego wyrobu 2000 g

Waga 1 porcji 200 g

**Opis technologiczny:** Do odmierzonego rosółu dodać ziemniaki, ugotować je, a następnie przetrzeć. Przetarte ziemniaki połączyć z pozostałym po ich gotowaniu wywarem.

Do wrzącej zupy dodać zasmażkę oraz koncentrat pomidorowy przyprawy, zielony groszek i marchew z wywaru pokrajaną w drobną kostkę.

Zupę zaraz zagotować po czym zaciągnąć żółtkiem — podawać z groszkiem ptysiowym.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	16,20 %
tłuszcz	5,81 %



## KREM Z GROSZKIEM ZIELONYM

Nr i symbol: RW-Z-I-32

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	1200 g
2. Groszek konserwowy	1000 g
3. (Masło) margaryna	50 g
4. Mąka	30 g
5. Śmietana	200 g
6. Żółtka (2 szt.)	40 g
7. Cukier	10 g
8. Sól	40 g
9. Maggi	10 g
Wydażność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Wywar z kości odcedzić, dodać część przetar-  
tego groszku, a część groszku w całości. Przyrządzić jasnożółtą  
zasmażkę i nieco ostudzić, wlać do zupy, zagotować, następnie  
dodać śmietanę, krem zaciągnąć żółtkiem.

Zupę doprawić solą i cukrem do smaku. Krem z groszku podawać  
w filiżankach z garniturem z groszku i groszkiem ptysiowym.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	16,50 %
tłuszczu	7,88 %

## ZUPA Z MŁODYCH JARZYN ZABIELANA

Nr i symbol: RW-Z-I-33

Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Groszek zielony	100 g
3. Marchew	300 g
4. Pietruszka	50 g
5. Seler	80 g
6. Cebula	100 g
7. Kalafiory	250 g
8. Kalarepa	250 g
9. Kapusta włoska	300 g
10. Ziemniaki młode	500 g
11. Tłuszcz	30 g
12. Śmietana	300 g
13. Mąka	70 g
14. Margaryna	30 g
15. Kopiec zielony	10 g
16. Pietruszka (nać)	10 g
17. Sól	100 g
18. Maggi	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Młode warzywa starannie oczyścić, opłukać i pokrajać w kostkę, cebulę w pierścienie, kalafiory podzielić na małe różyczki. Rozdłobnione warzywa podgotować z dodatkiem tłuszczu i 1000 ml. wywaru z kości, po 10 min. dodać pokrojone ziemniaki i ugotować.

Do odmierzonego wywaru dodać ugotowane jarzyny i groszek. Zupę przyprawić solą do smaku, podprawić zawiesiną z mąki i śmietany. Podczas porcjowania dodawać do zupy drobno pokrajaną zieleninę.

## ZUPA KALAFIOROWA

Nr i symbol: RW-Z-I-34

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Kalafior	2000 g
3. Tłuszcz	60 g
4. Mąka	60 g
5. Śmietana	300 g
6. Margaryna	30 g
7. Koper zielony	20 g
8. Sól	100 g
9. Maggi	50 g
Wydażność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Kalafior oczyścić z liści, odciąć zdrewniałą część głąbu. Około 1/3 części oczyszczonych kalafiorów podzielić na różyczki i oddzielnie ugotować. Pozostałe kalafioro oraz głąby ugotować, przetrzeć i zagotować w części wywaru. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę i nieco ostudzić. Wywar przecedzić, odmierzyć, dodać śmietanę, zasmażkę i zaraz zagotować. Do zupy wlać przetarte kalafioro i doprawić solą do smaku. Tuż przed podaniem dodać surowe masło. Przy porcjowaniu dodać do zupy po kilka różyczek kalafiora i drobno posiekany koper.

Zupę kalafiorową podawać z lanym ciastem, groszkiem ptysiowym kostką z kaszy manny lub kluskami.

## BARSZCZ Z BOTWINKĄ

Nr i symbol: RW-Z-I-35

**Normatyw surowcowy:**

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	3000 g
2. Botwina	500 g
3. Margaryna	20 g
4. Buraki ćwikła	300 g
5. Cebula	70 g
6. Mąka	70 g
7. Śmietana	300 g
8. Kwas z buraków wg przep. RW-Z-3	750 g
9. Cukier	40 g
10. Czosnek	5 g
11. Kwasek cytrynowy	2 g
12. Koper zielony	80 g
13. Angielskie ziele	0,2 g
14. Liść laurowy	0,1 g
15. Sól	100 g
16. Jaja ugotowane na twardo	350 g
17. Maggi	50 g

Wydażność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Starannie oczyszczone buraki pokrajać w grube krążki, zalać częścią gorącego wywaru, dodać cebulę, czosnek, korzenie, sól, kwas, raz zagotować, odstawić i pozostawić przez 45 min., po czym wywar odcedzić. Starannie oczyszczoną botwinę pokrajać w grube paski, ugotować z małą ilością wywaru z dodatkiem masła, soli i kwasu. Ugotowaną botwinę połączyć z pozostałym wywarem, podprawić zawiesiną z mąki i śmietany, raz zagotować. Dodać kwas buraczany i drobno pokrajany koper, przyprawić solą, cukrem i kwaskiem do smaku. Przy porcjowaniu zupy dodać jaja ugotowane na twardo licząc po pół sztuki na porcję. Podawać z młodymi ziemniakami z wody, ziemniakami purre okraszonymi słoniną, posypanymi zieleniną. Barszcz z botwiną można przyrządzić także na wywarze pozostałym po gotowaniu mięs wędzonych.

## KLUSKI LANE NA MLEKU

Nr i symbol: RW-Z-II-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Mąka pszenna	200 g
2. Jaja	200 g
3. Woda	60 g
4. Mleko płynne	4800 g
5. Sól	40 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 450 g

**Opis technologiczny:** Umyte jaja wybić i dobrze wymieszać, dodać przesianą mąkę i wyrabiać aż na powierzchni ukażą się pękające pęcherze.

Sprawdzić gęstość ciasta (splywająca z łyżki masa powinna tworzyć ślad od razu nie znikający).

Cienkim strumieniem wlać ciasto do wrzącego posolonego mleka, i zagotować.

## MAKARON NA MLEKU

Nr i symbol: RW-Z-II-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Makaron ugotowany	1000 g
2. Mleko	3550 g
3. Sól	40 g

Wydajność gotowego wyrobu 4500 g

Waga 1 porcji 450 g

**Opis technologiczny:** Ugotowany makaron przed wydaniem zalać gorącym przegotowanym mlekiem.

Przyprawić do smaku solą.

## MANNA NA MLEKU

Nr i symbol: RW-Z-II-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Manna	300 g
2. Woda	1500 g
3. Mleko	3500 g
4. Sól	40 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 450 g

**Opis technologiczny:** Mannę wymieszać z częścią letniej wody i pozostawić na 30 min. do napęcznienia. Resztę wody zagotować, dodać sól i napęczniałą mannę, mieszając równocześnie płyn, po czym zagotować.

Mannę rozklejać około 20 minut, często mieszając masę aż do dna naczynia. Do rozklejonej manny wlać gorące nie zagotowane mleko i raz zagotować.

## PŁATKI OWSIANE NA MLEKU

Nr i symbol: RW-Z-II-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Płatki owsiane	350 g
2. Woda	2000 g
3. Mleko	3000 g
4. Sól	40 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 450 g

**Opis technologiczny:** Płatki owsiane wymieszać z częścią letniej wody pozostawić do napęcznienia na 30 minut. Resztę wody zagotować, dodać sól i napęczniałe płatki, mieszając równocześnie płyn po czym zagotować.

Rozklejać płatki przez około 20 minut, często mieszając masę aż do dna naczynia. Do ugotowanych płatków dodać gorące mleko i raz zagotować. Doprawić do smaku solą.

## RYŻ NA MLEKU

Nr i symbol: RW-Z-II-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Ryż ugotowany na sypko	1000 g
2. Mleko	3550 g
3. Sól	40 g
Wydajność gotowego wyrobu	4500 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Przed wydaniem ugotowany ryż na sypko zalać gorącym, przegotowanym mlekiem. Przyprawić do smaku solą.

## ZUPA ZE ŚLIWEK WĘGIEREK

Nr i symbol: RW-Z-III-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Śliwki węgierki	1200 g
2. Woda	3150 g
3. Cukier	350 g
4. Mąka ziemniaczana	40 g
5. Śmietana	400 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Śliwki starannie umyć, osaczyć z wody i wyjąć pestki. Dodać niewielką ilość gorącej wody i ugotować je pod przykryciem. Ugotowane owoce przetrzeć. Do odmierzonej ilości wrzącej wody, dodać cukier i przecier owocowy. Gotującą się zupę podprawić zawiesiną z mąki i śmietanki i raz zagotować. Zupę śliwkową podawać ostudzoną do ok. 14°C, lub w chłodne dni na gorąco. Jako dodatek do zup podawać ziemniaki okraszone masłem, kluski lub słodkie grzanki.



## ZUPA Z OWOCÓW MIESZANYCH

Nr i symbol: RW-Z-III-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Śliwki	600 g
2. Jabłka	600 g
3. Woda	3250 g
4. Cukier	350 g
5. Mąka ziemniaczana	40 g
6. Śmietana	400 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Owoce starannie umyć. Nie obrane jabłka pokrajać w kawałki. Ze śliwek usunąć pestki i postawić do gotowania, dodając niewielką ilość wody, gdy są na pół miękkie dodać jabłka i w dalszym ciągu gotować pod przykryciem do miękkości.

Do odmierzonej ilości wrzącej wody dodać cukier i przecier owocowy. Gotując się zupełnie podprawić zawiesiną z zimnej wody i mąki ziemniaczanej oraz śmietaną i raz zagotować

Zupę z owoców mieszanych podawać ostudzoną do temp. około 14°C, lub w chłodne dni na gorąco. Jako dodatek do zupy stosować grzanki, makaron lub kluski kładzione.

## ZUPA JAGODOWA (Z BORÓWEK)

Nr i symbol: RW-Z-III-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Woda	3600 g
2. Jagody (borówki)	750 g
3. Mąka ziemniaczana	50 g
4. Śmietana	400 g
5. Cukier	400 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Jagody starannie wyplukać, rozgnieść ugotować i przetrzeć. Do odmierzonej ilości wody (gorącej) dodać przecier jagodowy oraz cukier. Wrzącą ciecz połączyć z zawiesiną z mąki i śmietany, po czym raz zagotować. Zupę jagodową podawać na zimno z kluskami lub grzankami.

## ZUPA JABŁKOWA

Nr i symbol: RW-Z-III-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Jabłka kwaśne	1100 g
2. Woda	3500 g
3. Cukier	350 g
4. Mąka ziemniaczana	50 g
5. Śmietana	400 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Jabłka starannie umyć, oczyścić z części niejadalnych i uszkodzonych. Nie obrać jabłka pokrajając na części i z niewielkim dodatkiem gorącej wody, ugotować pod przykryciem. Ugotowane owoce przetrzeć. Do odmierzonej ilości wrzącej wody dodać cukier i przecier. Gotującą się zupę podprawić zawiesiną z zimnej wody i mąki ziemniaczanej, zagotować. Na koniec dodać śmietanę. Zupę z jabłek podawać ostudzoną do temp. ok. 14°C, lub w dni chłodne na gorąco. Jako dodatek do zupy stosować grzanki lub makaron.

## ZUPA TRUSKAWKOWA

Nr i symbol: RW-Z-III-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Truskawki	1500 g
2. Cukier	300 g
3. Woda	3000 g
4. Mąka ziemniaczana	60 g
5. Śmietanka	300 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Truskawki starannie opłukać bieżącą wodą, oczyścić z części niejadalnych i przetrzeć. Przecier zaraz wymieszać z częścią cukru. Do odmierzonej ilości gorącej wody 3000 ml dodać 2/3 przecieru truskawkowego i resztę cukru. Wrzącą ciecz połączyć z zawiesiną z 250 ml zimnej wody i mąki ziemniaczanej i raz zagotować, po czym dodać śmietanę i pozostały surowy przecier. Zupę truskawkową podać oziębioną do ok. 14°C, lub w dni chłodne na gorąco. Jako dodatek dodawać do zupy grzanki, groszek ptysiowy, lub kluski.

## CHŁODNIK LITEWSKI

Nr i symbol: RW-Z-III-6

Normatyw surowcowy:

1. Kwaśne mleko	2500 g
2. Botwina	500 g
3. Kwas z buraków wg przepisu RW-Z-3	600 g
1. Ogórki świeże	400 g
5. Szczypiorek	40 g
6. Koper zielony	30 g
7. Śmietana	400 g
8. Cukier	30 g
9. Jaja	275 g
10. Sól	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny.** Młodą botwinę starannie oplukaną, pokrajać w cienkie paski i ugotować we wrzącej i posolonej wodzie w ilości 500 ml. z dodatkiem kwasu, a następnie ostudzić. Jaja ugotowane na twardo, ostudzić, obrać i pokrajać. Umyte ogórki obrać i cienko poszatkować w krążki. Starannie oczyszczony koper i szczypiorek bardzo drobno pokrajać. Do roztrzępanego mleka dodać kolejno zimną botwinę wraz z wywarem, ogórki, szczypiorek, koper oraz kwas buraczany. Zupełnie przyprawić solą i cukrem do smaku, a przy porcjowaniu dodawać jaja.

## M I E S A

W zależności od rodzaju obróbki termicznej mięsa dzielimy na:

1. Mięsa gotowane
2. Mięsa smażone
3. Mięsa duszone
4. Mięsa pieczone

Ad 1. Mięsa gotowane sporządza się na ogół w większych jednolitych kawałkach. Do gotowania przeznacza się mięso przerośnięte tkaną łączną (ściankami, powięziami) tj. takie mięso, które nie nadaje się do smażenia ani do pieczenia.

Do mięs gotowanych zalicza się mięso z rosółu, potrawki, galarety mięsne, rolady, galantyny.

Ad 2. Do potraw smażonych należą: kotlet z kostką, bez kostki, sznycel, stek, befsztyk, bryzol, rumsztyk, medalion, filet, szaszłyk, antrykot, boeuf Strogonow. Na potrawy smażone przeznacza się mięso pierwszej jakości o delikatnej strukturze tkanek, odpowiednio dojrzałe, soczyste, nietłuste. Mięso do smażenia może zawierać niewielkie ilości tkanki łącznej występującej w postaci delikatnych cienkich powięzi.

Elementy poprzeraściane tkanką łączną mogą być użyte w postaci wyrobów z mas mielonych. Przygotowanie mięsa do smażenia polega poza myciem i usuwaniem kości (całkowitym lub częściowym) na krajanu, dokładnym usunięciu powięzi i nadmiaru tłuszczu. Oczyszczone mięso rozbija się i kształtuje w zależności od przeznaczenia na potrawy. Półprodukty do smażenia wykańcza się przez posolenie lub posolenie i oprószenie mąką, przez obtaczanie w tartej bułce względnie w bułce z grzankami oraz przez panierowanie.

W zależności od wykończenia dzielimy mięsa na:

- a) mięsa smażone naturalne tzw. saute
- b) mięsa smażone panierowane.

Półprodukty przeznaczone do smażenia wkłada się na silnie rozgrzany tłuszcz.

Ad 3. Do potraw mięsnych duszonych należą:

- a) pieczenie wieloporcjowe duszone
- b) porcjowe bite zrazy naturalne lub nadziewane zwijane w wałeczki, żeberka duszone
- c) paprykarze, ragout
- d) gulasz oraz potrawki z dziczyzny
- e) porcjowe zrazy siekane.

Mięso, które przeznacza się do duszenia może być gorszego gatunku, przerośnięte tkanką łączną. Z mięsa przeznaczonego do duszenia w zasadzie nie usuwa się cienkich powięzi.

W zależności od przeznaczenia mięso dusi się w małych kawałkach, w porcjach oraz w duższych kawałkach.

Duszenie mięsa jest procesem łączonym polegającym na

obsmażaniu mięsa na silnie rozgrzanym tłuszczu, a następnie po dolaniu wody duszeniu pod przykryciem.

- Ad 4. Pieczenie przyrządza się z mięsa w jednolitym (wieloporcjowym) kawałku, z mięsa pochodzącego ze sztuk młodych, dobrze umięśnionych, lekko przerośniętego tłuszczem, zawierającego niewielkie ilości tkanki łącznej w postaci delikatnych powięzi. Mięso przeznaczone do pieczenia może być przed pieczeniem obrumienione na silnie rozgrzanym tłuszczu, a następnie włożone do nagrzanego piekarnika albo bezpośrednio bez obrumienienia ułożone na brytfannie i włożone do dobrze nagrzanego piekarnika (250 °C).

### WYWAR Z WŁOSZCZYZNY

Nr i symbol RW-M-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Woda gotowana	1250 g
2. Cebula	100 g
3. Marchew	100 g
4. Pietruszka	100 g
5. Liść laurowy	0,1 g
6. Ziele angielskie	0,2 g
7. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane jarzyny	235 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Włoszczyznę oczyścić, starannie opłukać, pokrajać na części, odmierzyć 1,25 ltr gorącej wody, zalać nią warzywa i na silnym ogniu ugotować do miękkości. Gdy warzywa są prawie ugotowane dodać obraną i opłukaną cebulę, dogotować, precedzić.

### WŁOSZCZYZNA Z KAPUSTA

Nr i symbol: RW-M-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta cukrowa	350 g
2. Marchew	450 g
3. Pietruszka	200 g
4. Seler	200 g
5. Cebula lub por	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

## ZALEWA DO PEKLOWANIA MIĘSA

Nr i symbol: RW-M-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Sól	20 g
2. Saletra	2 g
3. Cukier	5 g
4. Liść laurowy	0,2 g
5. Ziele angielskie	1 g
6. Goździki	0,5 g
7. Kolendra	1 g
8. Rozmaryn	0,2 g
9. Woda	200 g

Wydajność gotowego wyrobu 220 g na 1 kg mięsa b/kości

**Opis technologiczny:** Wodę wraz z przyprawami zagotować.

## ZALEWA Z OCTU DO MIĘSA (BAJC)

Nr i symbol: RW-M-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Woda	250 g
2. Cebula	40 g
3. Liść laurowy	0,1 g
4. Ziele angielskie	2,0 g
5. Ocet 6%	200 g

Wydajność gotowego wyrobu 450 g na 1 kg mięsa b/kości

**Opis technologiczny:** Wodę zagotować wraz z octem, przyprawami i cebulą uprzednio obraną i pokrajaną w plastry.

## BEKON WĘDZONY GOTOWANY

Nr i symbol: RW-M-I-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Bekon wędzony	1300 g
2. Sól	20 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

Waga 1 porcji 100 g

**Opis technologiczny:** Bekon oplukać, zalać wrzącą wodą, dodać soli i powoli gotować. Miękki bekon wyjąć z wywaru, ostudzić, wyporcjować. Podawać na zimno.

## BOCZEK WĘDZONY Z ŻEBERKAMI — GOTOWANY

Nr i symbol: RW-M-I-2

Normatyw surowcowy:

1. Boczek wędzony z żeberkami	1300 g
2. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Boczek opłukać, zalać wrzącą wodą, dodać soli i powoli gotować. Miękki boczek wyjąć z wywaru, ostudzić, wyporcjować. Podawać na zimno

## BOCZEK WĘDZONY BEZ ŻEBEREK — GOTOWANY

Nr i symbol: RW-M-I-3

Normatyw surowcowy:

1. Boczek wędzony bez żeberk	1200 g
2. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Boczek opłukać, zalać wrzącą wodą, dodać soli i powoli gotować. Miękki boczek wyjąć z wywaru, ostudzić wyporcjować. Podawać na zimno.

## GOLONKO PEKLLOWANE GOTOWANE

Nr i symbol: RW-M-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Golonka nie peklowane	1400 g
2. Włoszczyzna b. kap. wg przep. RW-Z-1	130 g
3. Sól	20 g
4. Pieprz prawdziwy	0,2 g
5. Zalewa do peklowania na 1 kg mięsa wg przep. RW-M-3	220 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — golonka po oczyszczeniu	1370 g
Faza II — golonka po peklowaniu	1400 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: kości	200 g

**Opis technologiczny:** Golonka oczyścić, zapeklować. Mięso na peklowanie opłukać i ugotować. Podawać z kością. Podawać z grochem purre, ziemniakami, kapustą, chrzanem, ćwikłą.



## GOLONKA GOTOWANE

Nr i symbol: RW-M-I-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Golonka	1250 g
2. Włoszczyzna b/kapusty RW-Z-1	100 g
3. Sól	20 g
4. Pieprz	0,1 g
5. Liść laurowy	0,1 g
6. Ziele angielskie	0,1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — golonka po oczyszczeniu	1220 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: kości	200 g

**Opis technologiczny** Golonka oczyścić, wyporcjować, włożyć do niedużej ilości wrzącego wywaru z jarzyn, posolić i ugotować. Przy końcu dodać przyprawy. Po ugotowaniu zestawić, ostudzić w rosole. Przygrzewać partiami w rosole. Wydawać z kością. Podać z ziemniakami, kapustą, chrzanem, ćwikłą.

## ŻEBERKA GOTOWANE

Nr i symbol: RW-M-I-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Żeberka	1700 g
2. Włoszczyzna b/kapusty RW-Z-1	300 g
3. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — żeberka po ugotowaniu	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	120 g

**Opis technologiczny:** Żeberka ugotować z dodatkiem soli oraz włoszczyzny. Wyporcjować z kostką. Podgrzewać partiami w wywarze. Podawać z ziemniakami, kapustą kwaszoną, surówkami.

## GULASZ WIEPRZOWY

Nr i symbol: RW-M-I-7

### Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina (łopatka)	1980 g
2. Mąka	50 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Cebula	200 g
5. Koncentrat pomidorowy 30%	20 g
6. Wywar jarski z włoszcz. RW-M-1	600 g
7. Papryka	3 g
8. Sól	50 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	450 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić mięso od kości, pokroić w kostkę oprószyć solą i zaraz obsmażyć na rumiano ze wszystkich stron na silnym ogniu, przełożyć do rondła. Cebulę lekko zrumienić na tłuszczu połączyć z mięsem, dodać wywar i mięso udusić na wolnym ogniu pod przykryciem. Na końcu dodać koncentrat pomidorowy i paprykę. Sporządzić zasmażkę, przestudzić, połączyć z mięsem, zamieszać, zagotować.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

zawartość suchej masy	33,45 %
tłuszczu	20,69 %
skł. mięsny	80 g / 200 g

## GULASZ WIEPRZOWY

Nr i symbol: RW-M-I-7a

### Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina b/kości (przednia zr.)	1700 g
2. Mąka	50 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Cebula	200 g
5. Koncentrat pomidorowy 30%	20 g
6. Wywar jarski wg przep. RW-M-1	600 g
7. Papryka	3 g
8. Sól	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić mięso od kości, pokroić w kostkę oprószyć solą i zaraz obsmażyć na rumiano ze wszystkich stron na silnym ogniu, przełożyć do rondla. Cebulę lekko zrumienić na tłuszczu połączyć z mięsem, dodać wywar i mięso udusić na wolnym ogniu pod przykryciem. Na końcu dodać koncentrat pomidorowy i paprykę. Sporządzić zasmażkę, przestudzić, połączyć z mięsem, zamieszać, zagotować.

Podawać z kaszą, makaronem, ziemniakami i surówkami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	33,45 %
tłuszczu	20,69 %
skł. mięsny	80 g / 200 g

## ZRAZY WIEPRZOWE BITE DO SOSÓW

Nr i symbol: RW-M-I-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Wieprzowina z kością (łopatka)	1980 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Sól	20 g

**Zwroty produkcyjne:**

kości	265 g
tłuszcz, okrawki	385 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1320 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Uformowane zrazy posolić, oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu z obydwu stron. Podawać z patelni z sosem węgierskim, nelsonskim, myśliwskim.

## ZRAZY WIEPRZOWE BITE DUSZONE (DO SOSÓW)

Nr i symbol: RW-M-I-8a

**Normatyw surowcowy:**

1. Przednia zrazowa	1220 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Sól	20 g

Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wypercjować, rozbić, uformować zrazy, posolić, oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu z obydwu stron.

Podawać z patelni z sosem węgierskim, nelsonskim, myśliwskim.

## ŻEBERKA WIEPRZOWE DUSZONE

Nr i symbol: RW-M-I-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Żeberka wieprzowe	1750 g
2. Mąka	25 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Cebula	100 g
5. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Żeberka po uduszeniu	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięso z. k.	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Żeberka umyć, obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu i udusić z cebulą pokrajaną w plastry. Mięso wyporcjować z kostką. Podawać z ziemniakami, kapustą kwaszoną, surówkami.

## BOCZEK PIECZONY

Nr i symbol: RW-M-I-10

**Normatyw surowcowy :**

1. Boczek świeży	1600 g
2. Cebula	200 g
3. Sól	20 g
4. Kminek	2 g

Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Boczek przeznaczony do pieczenia wrzucić do gorącej wody i gotować. Na wpół ugotowany boczek wyjąć, osolić, upiec na rumiano do miękkości z cebulą i kminkiem. Mięso w czasie pieczenia polewać sosem, sos skropić wodą. Upieczone mięso wyjąć, ostudzić, wyporcjować podgrzewać partiami.

## SCHAB PIECZONY NA GORĄCO

z mięsa wieloporcjowego

Nr i symbol: RW-M-I-11

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab	1500 g
2. Tłuszcz	70 g
3. Cebula	200 g
4. Kminek	5 g
5. Sól	20 g

Wydażność gotowego wyrobu	1500 g
w tym mięso z kością	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym mięsa z kością	100 g

**Opis technologiczny:** Przygotowany schab do pieczenia włożyć do wrzącej wody, obgotować krótko, wyjąć schab, posolić, włożyć na brytfannę, oblać tłuszczem i upiec w miernie nagrzanym piekarniku. W czasie pieczenia polewać sosem, sos skropić wodą. Przed końcem pieczenia obsypać powierzchnię kminkiem, dodać do sosu cebulę krajaną w cienkie plasterki. Mięso wyjąć, ostudzić i wyporcjować. Podgrzewać partiami w sosie.

## SCHAB PIECZONY NA GORĄCO

Nr i symbol: RW-M-I-11a

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab	1700 g
2. Tłuszcz	70 g
3. Cebula	200 g
4. Kminek	5 g
5. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: kości	115 g
tłuszcz	85 g

**Wydażność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	1500 g
Wydażność gotowego wyrobu	1500 g
w tym mięso	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym mięso	100 g

**Opis technologiczny:** Przygotowany schab do pieczenia włożyć do wrzącej wody, obgotować krótko, wyjąć schab, posolić włożyć na brytfannę, oblać tłuszczem i upiec w miernie nagrzanym piekarniku. W czasie pieczenia polewać sosem, sos skropić wodą. Przed końcem pieczenia obsypać powierzchnię kminkiem, dodać do sosu cebulę krajaną w cienkie talarki. Mięso wyjąć, ostudzić i wyporcjować. Podgrzewać partiami w sosie.

## SCHAB PIECZONY NA ZIMNO

Nr i symbol: RW-M-I-12

Normatyw surowcowy:

1. Schab	2650 g
2. Smalec	40 g
3. Cebula	100 g
4. Kminek	8 g
5. Sól	50 g

Zwroty poprodukcyjne: kości	500 g
okrawki	650 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt	1500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Od schabu odrąbać kości, usunąć nadmiar tłuszczu oraz zgrubiałe ściągna. Zagotować wodę, mięso włożyć do wrzącej wody, obgotować krótko, wyjąć, posolić. Schab włożyć na brytfanne oblać tłuszczem, dodać cebulę i kminek i upiec w miernie nagrzanym piekarniku. W czasie pieczenia polewać sosem. Mięso wyjąć, ostudzić i wyporcjować.

## SCHAB PIECZONY NA ZIMNO

z mięsa wieloporcjowego

Nr i symbol: RW-M-I-11a

Normatyw surowcowy:

1. Schab	1960 g
2. Tłuszcz	70 g
3. Cebula	200 g
4. Kminek	5 g
5. Sól	50 g

Zwroty poprodukcyjne: kości	395 g
-----------------------------	-------

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1560 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić kości od schabu. Zagotować wodę, mięso włożyć do wrzącej wody, obgotować krótko, wyjąć posolić. Wyłożyć na brytfannę, oblać tłuszczem, dodać cebulę, kminek i upiec w miernie nagrzanym piekarniku, W czasie pieczenia polewać sosem. Mięso wyjąć, ostudzić i wyporcjować.



## SCHAB Z SZALWIĄ

Nr i symbol: RW-M-I-13

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab wieloporcjowy	1500 g
2. Masło	70 g
3. Szałwia	0,2 g
4. Koniak	50 g
5. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1300 g
w tym: mięso z kością	1000 g
Waga 1 porcji	130 g
w tym: mięso	100 g

**Opis technologiczny:** Schab natrzeć dobrze szalwią i solą i pozostawić na trzy dni w chłodzie. Obsmażyć na maśle i dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu, dolewając po trochu wody. Pod koniec dodać kieliszek koniaku.

## PIECZEŃ WIEPRZOWA Z KARCZKU

Nr i symbol: RW-M-I-14

**Normatyw surowcowy:**

1. Wieprzowina (karczek)	1960 g
2. Mąka wrocławska	20 g
3. Cebula	200 g
4. Tłuszcz	100 g
5. Sól	20 g
6. Kminek	2 g

Zwroty poprodukcyjne: kości 340 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	1600 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	160 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do pieczenia wrzucić na gotującą wodę, obgotować krótko i wyjąć. Mięso osolić, upiec na rumiano do miękkości z częścią cebuli i kminkiem. Mięso w czasie pieczenia polewać sosem, sos skropić wodą. Upieczone mięso wyjąć i ostudzić. Wykończyć sos, zebrać tłuszcz z sosu, zrumienić lekko pozostałą cebulę z tłuszczem, dodać mąkę, podsmażyć, rozprowadzić resztę sosu wodą, mieszając zagotować. Mięso wyporcjować, podgrzewać partiami w sosie. Podawać z ziemniakami, kapustą kwaśną, buraczkami.

## PIECZEŃ WIEPRZOWA Z KARCZKU

Nr i symbol: RW-M-I-14a

Normatyw surowcowy:

1. Karkówka bez kości	1500 g
2. Mąka wrocławska	20 g
3. Cebula	200 g
4. Tłuszcz	100 g
5. Sól	20 g
6. Kminek	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	160 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny.** Przygotowane mięso do pieczenia wrzucić do wrzącej wody, obgotować krótko i wyjąć. Mięso osolić, upiec na rumiano do miękkości z cebulą i kminkiem. Mięso w czasie pieczenia polewać sosem. Upieczone mięso wyjąć, ostudzić. Mięso wyporcjować, podgrzewać partiami w sosie. Podawać z ziemniakami, kapustą kwaszoną i surówkami.

## PIECZEŃ WIEPRZOWA Z ŁOPATKI

Nr i symbol: RW-M-I-15

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina z kością (łopatka)	1960 g
2. Mąka	20 g
3. Cebula	200 g
4. Tłuszcz	100 g
5. Sól	20 g
6. Kminek	5 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	340 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	1600 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	160 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Zagotować wodę, do wrzącej wody wrzucić przygotowane do pieczenia mięso, obgotować krótko i wyjąć. Mięso osolić, upiec na rumiano do miękkości z cebulą i kminkiem. Mięso w czasie pieczenia polewać sosem. Upieczone mięso wyjąć, ostudzić. Mięso wyporcjować, podgrzewać partiami w sosie. Podawać z ziemniakami, kapustą kwaszoną, surówkami.

## PIECZEŃ WIEPRZOWA

Nr i symbol: RW-M-I-15a

**Normatyw surowcowy:**

1. Przednia zrazowa	1550 g
2. Mąka wrocławska	20 g
3. Cebula	200 g
4. Tłuszcz	100 g
5. Sól	20 g
6. Kminek	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	160 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do pieczenia wrzucić do wrzącej wody, obgotować krótko i wyjąć. Mięso osolić, upiec na rumiano do miękkości z cebulą i kminkiem. Mięso w czasie pieczenia polewać sosem. Upieczone mięso wyjąć, ostudzić. Mięso wyporcjować i podgrzewać partiami w sosie. Podawać z ziemniakami, kapustą kwaszoną, surówkami.

## KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY

**z mięsa wieloporcjowego**

Nr i symbol: RW-M-I-16

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab wieloporcjowy	1000 g
2. Mąka	80 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bułka tarta	150 g
5. Tłuszcz	170 g
6. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	1100 g
Waga 1 porcji	110 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić, opanierować. Kotlet smażyć szybko, rumieniąc z obydwu stron. Dosmażyć na brzegu płyty. Smażyć na zamówienie. Podawać z ziemniakami, kapustą zasmażaną, surówkami.

## KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-M-I-17

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina (schab)	1250 g
2. Mąka	80 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bułka tarta	150 g
5. Tłuszcz	170 g
6. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: kości	190 g
okrawki	150 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Element uformowany	910 g
Faza II — Półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	110 g

**Opis technologiczny:** Od schabu odrąbać kość kręgosłupa, usunąć nadmiar tłuszczu i zgrubiałe ścięgna. Wykrawać kotlety z jednym żebrem. Rozbić, opanierować. Kotlet smażyć szybko rumieniąc z obu stron. Dosmażać na brzegu płyty. Smażyć na zamówienie. Podawać z ziemniakami, kapustą zasmażaną, surówkami.

## SZNYCEL WIEPRZOWY GÓRSKI

Nr i symbol: RW-M-I-18

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina (karczek)	1500 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Mąka	80 g
4. Bułka tarta	150 g
5. Tłuszcz	170 g
6. Ogórek kwaszony	300 g
7. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: kości	320 g
okrawki	220 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Element uformowany	950 g
Faza II — Półfabrykat	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Odsiekać kości od mięsa, odciąć tłuszcz, uformować, wyporcjować, rozbić, opanierować nadając kształt okrągły o grubości 1 cm. Sznycel smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Dosmażać na brzegu płyty. Smażyć na zamówienie. Podawać wprost z potelni z ogórkiem kwaszonym, obranym i pokrajany w kostkę. Podawać z ziemniakami, jarzynami i surówkami.

## SZNYCEL WIEPRZOWY GÓRSKI

Nr i symbol: RW-M-I-18a

### Normatyw surowcowy:

1. Karkówka bez kości	950 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Mąka	80 g
4. Bułka tarta	150 g
5. Tłuszcz	170 g
6. Ogórek kwaszony	300 g
7. Sól	20 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Półfabrykat	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić kości od mięsa, odciąć tłuszcz, wy-porcjować, rozbić, opanierować, nadając okrągły kształt o grubości 1 cm. Sznycel smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Dosmażyć na brzegu płyty. Smażyć na zamówienie. Podawać wprost z patelni z ogórkiem kwaszonym, obranym i pokrojonym w kostkę. Podawać z ziemniakami, jarzynami i surówkami.

## KOTLET MIELONY WIEPRZOWY

Nr i symbol: RW-M-I-19

**Normatyw surowcowy:**

1. Wieprzowina z kością (łopatka)	900 g
2. Bułka pszenna czerstwa	150 g
3. Mąka ziemniaczana	20 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Cebula	80 g
6. Tłuszcz	80 g
7. Bułka tarta	80 g
8. Pieprz	1 g
9. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	120 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Masa mielona	1150 g
Faza II — Półfabrykat	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso oddzielić od kości, bułki namoczyć w wodzie, odcisnąć zemleć mięso, cebulę, bułki. Do masy mięsnej dodać jajka, przyprawy. Masę porządnie wyrobić, następnie wyporcjować, obtoczyć w bułce tartej. Ukształtować nożem i ręką nadając kotlecikowi kształt owalny. Grubość przygotowanych kotletów 1,5 cm. Rozgrzać tłuszcz. Usmażyć mięso na niezbyt silnym ogniu — rumieniąc z obydwu stron. Smażyć partiami, aby mięso zachowało soczystość. Podawać z ziemniakami, jarzynami gotowanymi lub surówkami.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	42,9 %
Tłuszczu	17,5 %
Skrobi w przeliczeniu na bułkę	16,6 %

## KOTLET WIEPRZOWY MIELONY

Nr i sybol: RW-M-I-19a

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina bez kości	780 g
2. Bulka pszenna	150 g
3. Mąka ziemniaczana	20 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Cebula	80 g
6. Tłuszcz	80 g
7. Bulka tarta	80 g
8. Pieprz	1 g
9. Sól	20 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — masa mięsna mielona	1150 g
Faza II — półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso zemleć wraz z cebulą oraz uprzednio namoczoną i odcisniętą bulką. Do masy mięsnej dodać jajka, przyprawy. Masę dobrze wyrobić, następnie wyporcjować, obtoczyć w bulce tartej, ukształtować nożem i ręką nadając kotlecikom kształt owalny; grubość przygotowanych kotletów 1,5 cm. Rozgrzać tłuszcz, usmażyć na niezbyt silnym ogniu, rumieniąc z obydwu stron, smażyć partiami aby mięso zachowało soczystość. Podawać z ziemniakami, jarzynami gotowanymi, surówkami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	42,9 %
Tłuszczu	17,5 %
Skrobi w przeliczeniu na bulkę	16,6 %



## KLOPSIKI WIEPRZOWE MIELONE (DO SOSÓW)

Nr i symbol: RW-M-I-20

Normatyw surowcowy:

1. Łopatka wieprzowa	900 g
2. Bułka pszenna	150 g
3. Cebula	80 g
4. Mąka ziemniaczana	20 g
5. Jaja (1 szt.)	50 g
6. Mąka	50 g
7. Tłuszcz	50 g
8. Sól	20 g
9. Pieprz	2 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	120 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — mięso mielone	1150 g
Faza II — półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić mięso od kości, zemleć na maszynie wraz z cebulą i namoczoną uprzednio bułką, masę przyprawić solą, pieprzem, dodać jajka. Masę mięsną starannie wyrobić, wyporcjować, ukształtować w klopsiki lub zrazy, obtoczyć w mące, smażyć na niezbyt silnym ogniu, rumieniąc z obu stron. Smażyć całą zaplanowaną ilość. Złożyć do rondla. Przed podaniem gorące porcje mięsa poleć gorącym sosem. Podawać z wszelkimi sosami, jak: grzybowym, myśliwskim, rumianym.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	48,55 %
Tłuszczu	21,01 %
Skrobi w przeliczeniu na bułkę	15,6 %

## KLOPSIKI WIEPRZOWE MIELONE (DO SOSÓW)

Nr i symbol: RW-M-I-20a

**Normatyw surowcowy:**

1. Wieprzowina bez kości	780 g
2. Bułka pszenna	150 g
3. Cebula	80 g
4. Mąka ziemniaczana	20 g
5. Jaja (1 szt.)	50 g
6. Mąka	50 g
7. Tłuszcz	50 g
8. Sól	20 g
9. Pieprz	1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza II — półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić mięso od kości, zemleć na maszynce wraz z cebulą i namoczoną uprzednio bułką, masę przyprawić solą, pieprzem, dodać jajka. Masę mięsną starannie wyrobić, wyporcjować, ukształtować w klopsiki lub zrazy, obtoczyć w mące, smażyć na niezbyt silnym ogniu rumieniąc z obu stron. Smażyć całą zaplanowaną ilość. Złożyć do rondla. Przed podaniem gorące porcje mięsa polać gorącym sosem. Podawać z wszelkimi sosami, jak: grzybowym, myśliwskim, rumianym.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	48,55 %
Tłuszczu	21,01 %
Skrobi w przeliczeniu na bułkę	15,6 %

## STEK WIEPRZOWY

Nr i symbol: RW-M-I-21

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina z kością	2000 g
2. Tłuszcz	100 g
3. Mąka	20 g
4. Cebula	200 g
5. Masło	50 g
6. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne:

Okrawki i tłuszcz	390 g
Kości	310 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — element uformowany	1300 g
Faza II — półprodukt	1320 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso wymyć, oddzielić kości od mięsa, usunąć nadmiar tłuszczu i powięzi, wyporcjować, rozbić i uformować na kształt okrągły o grubości 1 cm. Następnie posolić, oprószyć mąką, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, szybko obrumienić. Przed końcem smażenia dodać masło i zrumieć je. Cebulę pokrajaną w cienkie krążki zrumienić i układać na stekach. Podawać z ziemniakami, jarzynami z wody, surówkami.

## KOTLET SCHABOWY SAUTE

(z mięsa wieloporcjowego)

Nr i symbol: RW-M-I-22

Normatyw surowcowy:

1. Schab wieloporcjowy	1250 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — element uformowany	1250 g
Faza II — półfabrykat	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, posolić, oprószyć mąką, smażyć na silnym ogniu rumieniąc z obu stron. Podawać z ziemniakami, zwłaszcza frytkami, jarzynami z wody, surówkami.

## KOTLET SCHABOWY SAUTE

Nr i symbol: RW-M-I-23

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina (schab)	1880 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	420 g
okrawki	200 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1250 g
Faza II — półprodukt	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Od schabu odrąbać kość kręgosłupa, usunąć nadmiar tłuszczu oraz zgrubiałe ścięgna. Wykrawać kotlety z jednym żeblem, rozbić, posolić, oprószyć mąką.

Smażyć na silnym ogniu rumieniąc z obu stron. Podawać z ziemniakami, frytkami, jarzynami z wody, surówkami.

## BRYZOL WIEPRZOWY

Nr i symbol RW-M-I-24

Normatyw surowcowy:

1. Wieprzowina z kością łopatką	1900 g
2. Mąka	30 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1210 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, oddzielając kości oraz tłuszcz. Rozbić płat mięsa do grubości około 0,5 cm i średnicy ok. 14 cm; nie formuje się lecz pozostawia kształt jaki utworzył się podczas rozbijania. Smażyć na zamówienie, posolić, oprószyć mąką, smażyć na silnym ogniu, rumieniąc z obu stron. Przed końcem smażenia dodać masło i zrumienić. Podawać z patelni. Podawać z ziemniakami oraz jarzynami z wody, surówkami, smażoną cebulą.

## MEDALION WIEPRZOWY SAUTE

Nr i symbol: RW-M-I-25

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab wieloporcjowy	1500 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	280 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1220 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, odciąć kości, rozbić, uformować na kształt okrągły. Smażyć na zamówienie, posolić, oprószyć mąką, włożyć na rozgrzany tłuszcz, szybko obrumienić z obu stron, dosmażyć na brzegu płyty dodając masło. Podawać z ziemniakami i marchewką z groszkiem, jarzynami z wody surówkami.

## FILET WIEPRZOWY SAUTE

Nr i symbol: RW-M-I-26

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab wieloporcjowy	1500 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	300 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso oddzielić od kości, wyporcjować, lekko rozbić, formując w kształcie wydłużonego liścia. Filety posolić, oprószyć mąką, smażyć niezbyt szybko, wkładając na rozgrzany tłuszcz. Przed końcem smażenia dodać masło i zrumienić. Smażyć partiami na zamówienie. Podawać z sosami: pieczarkowym, węgierskim, myśliwskim, pomidorowym i dodatkami jak pieczarki, kluski francuskie, jarzyny z wody.

## ESKALOPKI

Nr i symbol: RW-M-I-27

**Normatyw surowcowy:**

1. Schab wieloporcjowy	1100 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Jaja (10 szt.)	500 g
5. Masło	100 g
6. Sól	30 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	100 g
okrawki	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	980 g
Wydajność gotowego wyrobu	1300 g
Waga 1 porcji	130 g

**Opis technologiczny:** Od schabu odciąć kości, tłuszcz i ścięgna. Wyporcjować po dwa fileciki na porcję. Ubić pianę z białka, wymieszać z żółtkiem. Wyporcjowane mięso posolić, oprószyć mąką, panierować w jajku, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Przed końcem smażenia dodać masło. Przynajmniej na zamówienie.

## WĄTRÓBKA WIEPRZOWA SAUTE

Nr i symbol: RW-M-I-28

**Normatyw surowcowy:**

1. Wątróbka wieprzowa	1100 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Cebula	200 g
6. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — wątróbka oczyszczona	1030 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Wątróbkę oczyścić, wypłukać, pokrajać w skośne plastry, oprószyć pieprzem, mąką i smażyć w miarę zamówień z obydwu stron na silnie rozgrzanym tłuszczu, tak aby w środku wątróbka była nie dosmażona. Cebulę pokrajać w cienkie krążki i dodać przy końcu smażenia. Solić po usmażeniu.

Podawać z ziemniakami i cebulą duszoną, pieczarkami, surówkami lub jarzynami z wody.

## GULASZ Z SERC WIEPRZOWYCH

Nr i symbol: RW-M-I-29

Normatyw surowcowy:

1. Serca wieprzowe	1900 g
2. Wywar jarski wg przep. RW-M-1	600 g
3. Mąka	50 g
4. Tłuszcz	150 g
5. Cebula	200 g
6. Sól	40 g
7. Liść laurowy	0,1 g
8. Pieprz naturalny	1 g
9. Majeranek	0,2 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: serca	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: serca	100 g

**Opis technologiczny:** Serca wymyć wyciskając rękami w wodzie w celu usunięcia zakrzepłej krwi, zalać zimną wodą, dodać sól i pozwoli gotować. Obgotowane serca oczyścić z tłuszczu, pokroić w paski dł. ok. 3 cm i grubości 1,2 cm. Cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać rozdrobnione serca, podlać wywarem i dusić do miękkości. Sporządzić zasmażkę, dodać do serc, przyprawić, zagotować. Podawać z ziemniakami, makaronem, kaszą i jarzynami.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	30,00 %
Tłuszczu	10,38 %
Skł. mięsny	100/200 g



## CYNADRY WIEPRZOWE DUSZONE

Nr i symbol: RW-M-I-30

Normatyw surowcowy:

1. Nerki	1900 g
2. Cebula	200 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Mąka	80 g
5. Pieprz	2 g
6. Majeranek	0,1 g
7. Sól	40 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: nerki	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: nerki	100 g

**Opis technologiczny:** Nerki wymyć, ugotować, odcedzić. Wykroić kanaliki moczowe, pokrajać w talarki. Cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać nerki, dusić do miękkości. Sporządzić zasmażkę, dodać do nerek, doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Podawać z kaszą perłową na sypko lub ziemniakami.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość surowej masy	28,36 %
Tłuszczu	9,55 %
Skł. mięsny	100/200 g

## PLUCKA WIEPRZOWE W SOSIE KWAŚNYM

Nr i symbol: RW-M-I-31

**Normatyw surowcowy:**

1. Płuca wieprzowe	1800 g
2. Cebula	200 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Mąka	50 g
5. Ocet	20 g
6. Sól	40 g
7. Liść laurowy	1 g
8. Ziele angielskie	1 g
9. Pieprz naturalny	2 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — płuca po oczyszczeniu	1370 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: płuca	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: płuca	100 g

**Opis technologiczny:** Płuca oczyścić, starannie oplukać, zalać wrzącą wodą i szybko zagotować, a potem powoli gotować. Miękkie płuca, pokrajać w cienkie paski. Przyrządzić sos i na tłuszczu lekko zrumienić cebulę, dodać mąkę, rozprowadzić wywarem z płuc zagotować. Sos połączyć z mięsem, posolić, dodać zmiażdżone przyprawy, ocet. Mięso poddusić w sosie. Podawać z ziemniakami.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	27,00 %
Tłuszczu	14,21 %
Skł. mięsny	100/200 g

## ZRAZY POLSKIE MIELONE

Nr i symbol: RW-M-I-32

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina bez kości	300 g
2. Wieprzowina bez kości (okrawki)	500 g
3. Bułka pszenna	200 g
4. Cebula	80 g
5. Mąka ziemniaczana	20 g
6. Jaja (1 szt.)	50 g
7. Mąka	50 g
8. Tłuszcz	80 g
9. Sól	20 g
10. Pieprz	1 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — masa	1150 g
Faza II — półfabrykat	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso zemleć wraz z cebulą oraz namoczoną uprzednio bułką. Do masy dodać jajka, przyprawy i dokładnie wymieszać. Masę mięsną wyporcjować, ukształtować zrazy, obtoczyć w mące, kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć na niezbyt silnym ogniu, rumieniąc z obydwu stron. Smażyć całe zaplanowane ilości, włożyć do rondla, nakryć i wstawić do naczynia z gorącą wodą. Przed podaniem gorącą porcję mięsa poleć gorącym sosem. Podawać z sosem grzybowym.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	42,9 %
tłuszczu	14,1 %
Skr. w przelicz. na bułkę	17,2 %

## GALARETKA Z NÓŻEK WIEPRZOWYCH

Nr i symbol: RW-M-I-33

Normatyw surowcowy:

1. Nogi wieprzowe	2650 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
3. Sól	40 g
4. Liść laurowy	0,2 g
5. Ziele angielskie	0,5 g
6. Pieprz	1 g
7. Czosnek	2 g
Wydaność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	100 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone nogi wieprzowe porąbać, zalać zimną wodą, posolić, powoli gotować, włoszczyznę oczyścić, opłukać dodać do nóg i ugotować do miękkości. Przy końcu gotowania dodać zmiażdżone ziele angielskie i liść laurowy. Miękkie nogi ostudzić, wywar jeżeli trzeba odparować i ostudzić. Mięso starannie obrać z kości, pokrajać w kostkę, wymieszać z rosółem, dodać pieprz, rozarty czosnek, sól do smaku, wlać do porcjowych filiżanek lub na emaliowane brytwanny, zastudzić. Podawać z chlebem, octem, musztardą, chrzanem i sosem tatarskim.

## SZTUKA MIĘSA Z PRĘGI

Nr i symbol: RW-M-II-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina z kością (pręga)	2150 g
2. Cebula	100 g
3. Włoszczyzna z kap. wg przep. RW-M-2	500 g
4. Sól	80 g

Zwroty poprodukcyjne:

rosół 4000 g

### **Wydatność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — mięso po ugotowaniu	1600 g
Wydatność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do gotowania włożyć do wrzącej osolonej wody i powoli gotować. Gdy mięso jest na w pół ugotowane dodać przyprawy i oczyszczoną włoszczyznę oraz zrumienioną na płycie cebulę. Miękie mięso wyjąć, ostudzić oddzielić od kości, wyporcjować, krajać skośne płyty w poprzek włókien. Podgrzewać na zamówienie w rosole. Podawać z ziemniakami z wody i sosami jak: chrzanowym, myśliwskim, szczypiorkowym, koperkowym, cebulowym lub z ogórkiem i mizerią .

## SZTUKA MIĘSA (MOSTEK)

Nr i symbol: RW-M-II-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina z kością (mostek)	2200 g
2. Cebula	100 g
3. Włoszczyzna z kap. wg przep. RW-M-2	500 g
4. Sól	80 g

Zwroty poprodukcyjne:

rosół 4000 g

Wydajność gotowego wyrobu 1200 g

w tym: kości 200 g

Waga 1 porcji 120 g

w tym: kości 20 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do gotowania włożyć do wrzącej osolonej wody i powoli gotować. Gdy mięso jest na wpół ugotowane dodać przyprawy i oczyszczoną włoszczyznę oraz zrumienioną na płycie cebulę. Miękkie mięso wyjąć, ostudzić, wyporcjować z wrosniętym tłuszczem z kością. Podgrzewać na zamówienie w rosole.

Podawać z ziemniakami z wody i sosami jak: chrzanowym, myśliwskim, szczypiorkowym, koperkowym, cebulowym lub z ogórkiem, mizerią, ćwikłą.

## SZTUKA MIĘSA

Nr i symbol: RW-M-II-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina bez kości	1550 g
2. Cebula	100 g
3. Włoszczyzna z kap. wg przep. RW-M-2	500 g
4. Sól	80 g

Zwroty poprodukcyjne:

rosół 4000 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

Waga 1 porcji 100 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do gotowania włożyć do wrzącej osolonej wody i powoli gotować. Gdy mięso jest na wpół ugotowane dodać przyprawy i oczyszczoną włoszczyznę oraz zrumienioną na płycie cebulę.

Miękkie mięso wyjąć, ostudzić, wyporcjować kładąc skośne płyty w poprzek włókien. Podgrzewać na zamówienie w rosole. Podawać z ziemniakami z wody i sosami jak chrzanowym, myśliwskim, szczypiorkowym, koperkowym, cebulowym.

## GULASZ WOŁOWY Z WOŁ. WIELOPORCJOWEJ

Nr i symbol: RW-M-II-4

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina (zrazowa)	1600 g
2. Tłuszcz	150 g
3. Cebula	200 g
4. Wywar jarski wg przep. RW-M-1	600 g
5. Mąka	50 g
6. Sól	25 g
7. Pieprz	0,5 g
8. Papryka	5 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wymyć, pokroić w kostkę, oprószyć solą, papryką, silnie i szybko obrumienić na tłuszczu mieszając. Na tłuszczu zrumienić cebulę. Do mięsa dodać wywar, zrumienioną cebulę i dusić powoli do miękkości. Sporządzić zasmażkę dodać do mięsa, zagotować.

Podawać z ziemniakami, makaronem, kluskami kładzionymi i jarzynami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	27,90 %
Tłuszczu	8,57 %
Skł. mięsny	80 g/200 g



## GULASZ WOŁOWY Z PRĘGI WIELOPORCJOWEJ

Nr i symbol: RW-M-II-5

Normatyw surowcowy:

1. Pręga wieloporcjowa	2100 g
2. Tłuszcz	150 g
3. Cebula	200 g
4. Wywar z włoszczyzny wg przep. RW-M-1	600 g
5. Mąka	50 g
6. Sól	30 g
7. Pieprz	1 g
8. Papryka	1 g

Zwroty poprodukcyjne:

kości	600 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić mięso od kości, pokroić w kostkę, oprószyć solą i papryką, silnie i szybko obrumienić na tłuszczu mieszając. Następnie przełożyć do rondla. Na tłuszczu zrumienić cebulę. Do mięsa dodać wywar, zrumienioną cebulę z tłuszczem, dusić powoli do miękkości. Na końcu do sosu wlać zawiesinę z mąki i zagotować.

Podawać z ziemniakami, makaronem, kluskami kładzionymi.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	27,16 %
tłuszczu	10,23 %
składnik mięsny	80 g/200 g

## ZRAZY WOŁOWE BITE DUSZONE ZE ŚMIETANĄ

Nr i symbol: RW-M-II-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina wielop. (zrazowa)	1550 g
2. Mąka	50 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Cebula	200 g
5. Śmietana	150 g
6. Sól	30 g

Zwroty poprodukcyjne:

okrawki 70 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1480 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić i ukształtować siekając nożem. Oprószyć solą, pieprzem i mąką, obrumienić szybko i silnie, przełożyć do rondla, podlewać wodą i tłuszczem. Dusić pod przykryciem. Przy końcu dodać do sosu śmietanę wymieszaną z mąką pozostałą od oprószenia i chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami, kaszą sypką, makaronem, kluskami kładzionymi lub ziemniaczanymi, jarzynami z wody, surówkami.

## ZRAZY WOŁOWE BITE DUSZONE ZE ŚMIETANA

Nr i symbol: RW-M-II-6a

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina b/kości	1850 g
2. Mąka	50 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Cebula	200 g
5. Śmietana	150 g
6. Sól	30 g

Zwroty poprodukcyjne:

okrawki 330 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1520 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić i ukształtować nożem. Oprószyć solą, pieprzem i mąką, obrumienić szybko, przełożyć do rondla, podlewać wodą i tłuszczem. Dusić pod przykryciem. Pod koniec dodać do sosu śmietanę wymieszaną z mąką od oprószania i chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami, kaszą, makaronami, kluskami kładzionymi lub ziemniaczanymi, jarzynami z wody, surówkami.

## ZRAZY WOŁOWE BITE (DO SOSÓW)

Nr i symbol: RW-M-II-7a

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina b/kości	1850 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Sól	30 g
5. Pieprz	1 g

Zwroty poprodukcyjne:

okrawki 330 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1520 g
Wydajność gotowego wyrobu	1300 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić i ukształtować siekając nożem. Oprószyć solą, pieprzem i mąką, obrumienić szybko i silnie, przełożyć do rondła, podlewać wodą i tłuszczem i uduścić pod przykryciem, odparowując sos. Podawać z sosem pomidorowym, węgierskim, myśliwskim, pieczarkowym i ziemniakami, kluskami kładzionymi oraz z jarzynami z wody lub surówkami.

## ZRAZY WOŁOWE BITE (DO SOSÓW)

Nr i symbol: RW-M-II-7

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina wielopor. (zrazowa)	1550 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Sól	30 g
5. Pieprz	1 g

Zwroty poprodukcyjne:

okrawki 70 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1480 g
Wydajność gotowego wyrobu	1300 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować rozbić i ukształtować siekając nożem, oprószyć solą, pieprzem i mąką, obrumienić szybko i silnie, przełożyć do rondła, podlewać wodą i tłuszczem. Uduścić pod przykryciem, odparowując sos. Podawać z sosem pomidorowym, węgierskim, myśliwskim, pieczarkowym i ziemniakami, kluskami kładzionymi oraz jarzynami z wody lub surówkami.

## ZRAZY WOŁOWE ZAWIJANE

Nr i symbol: RW-M-II-8

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina (zrazowa)	1300 g
2. Tłuszcz	100 g
3. Boczek wędzony	100 g
4. Cebula	200 g
5. Marchew	100 g
6. Ogórek kiszony	100 g
7. Mąka	80 g
8. Pieprz	1 g
9. Sól	40 g

Zwroty poprodukcyjne:

okrawki	60 g
Wydajność gotowego wyrobu	2210 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić w cienkie plastry. Na rozbitych zrazach ułożyć paseczek boczku wędzonego, marchew, ogórek kiszony oraz cebulę, oprószyć solą, pieprzem i zrazy ciasno zwinąć, a następnie szybko i silnie zrumienić. Na pozostałym tłuszczu lekko zrumienić cebulę dodać do mięsa, podlać wodą i udusić pod przykryciem do miękkości. Mąkę zmieszać z wodą, wlać do sosu, zamieszać i zagotować. Podawać z ziemniakami, kaszą sypką, makaronem, kluskami kładzionymi, jarzynami z wody, surówkami.

## ZRAZY MIELONE NADZIEWANE

Nr i symbol: RW-M-II-9

Normatyw surowcowy:

1. Mięso wołowe bez kości	750 g
2. Mięso wieprzowe (łopatka)	250 g
3. Chleb razowy	250 g
4. Margaryna	250 g
5. Cebula	300 g
6. Śmietana	250 g
7. Jaja (1 szt.)	50 g
8. Pieprz naturalny	10 g
9. Mąka	50 g
10. Sól	30 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — nadzienie	340 g
Faza II — masa mięsna	900 g
Wydajność gotowego wyrobu	2300 g
w tym: mięsa	1300 g
Waga 1 porcji	230 g
w tym: mięsa	130 g

**Opis technologiczny:** Mięso przepuścić trzy razy przez maszynkę i przyrządzić jak na kotlety. Wałeczki tego mięsa nadziewać nadzieniem z drobno pokrajanej i przysmażonej wraz z jajkiem i tartym chlebem, cebuli doprawionej solą i pieprzem. Zrazy obtoczyć w mące i obsmażyć ze wszystkich stron. Dusić na bardzo wolnym ogniu kilkanaście minut zalewając pod koniec śmietaną na kilka minut aż sos się wysadzi. Podawać z kaszą gryczaną.

## BEFSZTYK BITY WIEJSKI

Nr i symbol: RW-M-II-10

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina bez kości (zrazowa)	1250 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Cebula	200 g
6. Sól	20 g
7. Pieprz naturalny	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym mięso	1000 g
Waga 1 porcji	120 g
w tym mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso opłukać, wyporcjować, rozbić nożem siekając lekko. Uformować na okrągłe befsztyki. Tuż przed smażeniem oprószyć solą, pieprzem i mąką, usmażyć na tłuszczu i włożyć do rondla. Cebulę pokrajaną w talarki włożyć na tłuszcz ze smażenia — lekko zrumienić. Połączyć z mięsem i chwilę podduścić pod przykryciem. Podawać z ziemniakami, jarzyny z wody, surówkami.

## PIECZEŃ WOŁOWA DUSZONA Z MIĘSA WIELOPORCJOWEGO

Nr i symbol: RW-M-II-12

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina bez kości (zrazowa)	1650 g
2. Tłuszcz	150 g
3. Cebula	100 g
4. Mąka	50 g
5. Sól	30 g
6. Pieprz naturalny	0,2 g
7. Liść laurowy	0,1 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso przeznaczone do pieczenia wymyć i pokroić w kawałki 2,5 kg, posolić, obsmażyć szybko silnie rumieniąc ze wszystkich stron. Mięso zalać tłuszczem i wodą, dodać cebulę i przyprawy i dusić pod przykryciem skrapiając wodą. Miękkie mięso wyporcjować krojąc w plastry w poprzek włókien. Mąkę rozmieszać z wodą, wlać do sosu mieszając. Zagotować. Wydawać po przygrzaniu w sosie. Podawać z ziemniakami, kaszą sypką, makaronem, kluskami kładzionymi, surówkami.



## PIECZEŃ WOŁOWA NA DZIKO

Nr i symbol: RW-M-II-11

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina (zrazowa)	1750 g
2. Włoszczyzna bez kapusty wg przep. RW-Z-1	200 g
3. Zalewa z octu do mięsa	1750 g

### **S o s**

1. Tłuszcz	100 g
2. Śmietana	200 g
3. Mąka	50 g
4. Pieprz prawdziwy	0,1 g
5. Sól	40,1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — mięso po peklowaniu	1850 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do pieczenia zabajcować na 2—4 dni. Wyjąć, osączyć, oprószyć solą i lekko zrumienić na połowie tłuszczu z obydwu stron. Przełożyć do rondla, dodać tłuszcz ze smażenia, wodę, przyprawy i cebulę z zalewy oraz pokrojoną włoszczyznę i dusić pod przykryciem, obracając mięso. Przyrządzić zasmażkę z reszty tłuszczu i mąki, podprawić sos, dodać śmietaną i jeżeli trzeba trochę zalewy z octu. Pieczeń wyjąć, ostudzić i wy-porcjować. Przygrzewać partiami w sosie. Podawać z makaronem, ziemniakami, burakami, éwikłą lub kapustą czerwoną.

## BOEUF STROGONOW Z WOŁOWINY

Nr i symbol: RW-M-II-13

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina wieloporcjowa (zrazowa)	1500 g
2. Tłuszcz	150 g
3. Cebula	200 g
4. Mąka	80 g
5. Koncentrat pomidorowy 30%	40 g
6. Śmietana	200 g
7. Sól	30 g
8. Pieprz naturalny	1 g
9. Papryka	1 g
Zwroty poprodukcyjne: okrawki	30 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Wymyte mięso pokrajać w paseczki, oprószyć solą, pieprzem i mąką, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, szybko obrumienić, mieszając nie dosmażać do wnętrza. Przygotować sos. Do tłuszczu dodać cebulę, pieprz i paprykę, podsmażyć, wymieszać z mąką, lekko zrumienić, po czym zasmażkę rozprowadzić koncentratem pomidorowym i śmietaną. Sos posolić do smaku. Podawać oblane sosem z frytkami, kalafiorami, szparagami, fasolką, brukselką.

## RUMSZTYK Z WOŁOWINY WIELOPORCJOWEJ

Nr i symbol: RW-M-II-14

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina (zrazowa)	1300 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	30 g
6. Pieprz	1 g
Zwroty poprodukcyjne: okrawki	70 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić, oprószyć solą, pieprzem i mąką. Obsmażyć na rumiano podlać wodą i tłuszczem, po czym udusić pod przykryciem do miękkości. Podawać z cebulą smażoną i ziemniakami oraz jarzynami z wody.

## BRYZOL WOŁOWY Z WOŁOWINY WIELOPORCJOWEJ

Nr i symbol: RW-M-II-15

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina (zrazowa)	1300 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	30 g
6. Pieprz	2 g
Zwroty poprodukcyjne: okrawki	90 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso wyporcjować, rozbić płat mięsa do grubości ok. 0,5 cm i średnicy około 14 cm, nie formować lecz pozostawić kształt jaki utworzył się podczas rozbijania. Smażyć na zamówienie: w ostatniej chwili posolić, oprószyć mąką, usmażyć szybko na silnie rozgrzanym tłuszczu. Przy końcu dodać masło. Podawać z frytkami i dodatkami jak szpinakiem, szparagami, fasolką, kalafiorom, groszkiem zielonym, pieczarkami, pomidorami.

## BOEUF STROGONOW Z POŁĘDWICY

Nr i symbol: RW-M-II-16

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina bez kości (połędwica)	1450 g
2. Mąka	80 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Cebula	200 g
5. Śmietana	200 g
6. Koncentrat pomidorowy 30%	40 g
7. Papryka	0,5 g
8. Sól	30 g
9. Pieprz	0,2 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	80 g

**Opis technologiczny:** Połędwicę wyphukać, pokrajać w paseczki, oprószyć solą, pieprzem i mąką. Włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, szybko obrumienić mieszając nie dosmażyć do wnętrza. Przygotować sos: do tłuszczu dodać cebulę, pieprz i paprykę, podsmażyć, wymieszać z mąką, po czym zasmażkę i paprykę, podsmażyć, wymieszać z mąką, po czym zasmażkę rozprowadzić koncentratem pomidorowym i śmietaną. Sos posolić do smaku. Podawać oblane sosem z frytkami, kalafiorami, szparagami, fasolką, brukselką.

## FILET SAUTE Z POŁĘDWICY (do sosów)

Nr i symbol: RW-M-II-17

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina b. k. (połędwica)	1200 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g
6. Pieprz	0,2 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Połędwicę wyporcjować, oprószyć solą, pieprzem i mąką, położyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, szybko obrumienić. Dodać masło. Podsmażyć. Mięso ma być wewnątrz półkrwa-  
we. Smażyć na zamówienie. Podawać wprost z patelni z frytkami i sosami: pieczarkowym, rumianym, a także z dodatkami: pieczarkami, fasolką szparagową, kalafiorem, groszkiem zielonym, szpinakiem.

## POŁĘDWICA PO ANGIELSKU

Nr i symbol: RW-M-II-18

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina bez kości (połędwica)	1350 g
2. Tłuszcz	100 g
3. Masło	30 g
4. Sól	20 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Połędwicę przed smażeniem oprószyć solą, obrumienić szybko na patelni i wstawić do miernie gorącego piekarnika. Piec około 15 minut. Na końcu do sosu dodać masło. Mięso wyjąć, skrawając skośne, cienkie płyty. Porcjować na zamówienie. Podawać z frytkami, jarzynami z wody, szpinakiem lub chrzanem skrobanym.

## RUMSZTYK Z POŁĘDWICY

Nr i symbol: RW-M-II-19

**Normatyw surowcowy:**

1. Połędwica	1200 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g
6. Pieprz	2 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	1120 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Wymytą połędwicę wyporcjować, krajać w poprzek włókien płaty mięsa o grubości 1,5 cm. Formować nożem nadając lekko wydłużony kształt. Oprószyć solą, pieprzem i mąką, położyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Zrumienić z obydwu stron nie dosmażając do wnętrza. Dodać zrumienione masło. Smażyć na zamówienie. Podawać z cebulą smażoną, ziemniakami puree, jarzynami z wody, surówkami.

## BEFSZTYK PO ANGIELSKU

Nr i symbol: RW-M-II-20

**Normatyw surowcowy:**

1. Wołowina b. k. (połędwica)	1230 g
2. Tłuszcz	100 g
3. Masło	50 g
4. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: okrawki	50 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	1180 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Połędwicę wyporcjować, lekko rozbić, uformować nożem i ręką, nadając kształt krążka o grubości ok. 2 cm. Smażyć na zamówienie, oprószyć solą, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz i szybko obsmażyć z obydwu stron na rumiano. Do mięsa dodać masło i jeszcze chwilę podsmażyć. Mięso ma być wewnątrz półkrwiście. Podawać z frytkami i jarzynami oraz masłem chrzanowym, szczypiorkowym, sardelowym, koperkowym, a także z cebulą smażoną, sadzonym jajkiem.

## BRYZOL Z POŁĘDWICY

Nr i symbol: RW-M-II-21

Normatyw surowcowy:

1. Wołowina b. kości (połędwica)	1350 g
3. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	30 g
Zwroty produkcyjne: okrawki	50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — element uformowany	1260 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Z połędwicy ściągnąć ścięgna, wyporcjować, rozbić do grubości ok. 0,5 cm i średnicy 14 cm. Nie formuje się, lecz pozostawia kształt jaki utworzył się podczas rozbijania. Smażyć na zamówienie, w ostatniej chwili, osolić, oprószyć mąką, usmażyć szybko na silnie rozgrzanym tłuszczu. Przy końcu dodać masło. Podawać frytkami, szpinakiem, fasolką, kalafiorem, groszkiem zielonym, pieczarkami.

## OZORKI WOŁOWE GOTOWANE

Nr i symbol: RW-M-II-22

Normatyw surowcowy:

1. Ozory wołowe	1670 g
2. Włoszczyzna b. kapusty	290 g
3. Sól	30 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Ozory włożyć do wrzącego wywaru z warzyw i ugotować. Przed końcem gotowania wyjąć, ostudzić w zimnej wodzie, zdjąć skórę, włożyć z powrotem do wywaru, dogotować. Ozór wyporcjować skrawając skośne płyty.

## MÓZG WOŁOWY PO POLSKU

Nr i symbol: RW-M-II-23

Normatyw surowcowy:

1. Mózg wołowy	1100 g
2. Cebula	100 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Jaja (2 szt.)	100 g
5. Sól	20 g
6. Pieprz	0,2 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — mózg po oczyszczeniu	925 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mózg włożyć do zimnej wody i w wodzie ściągnąć krwawe błony otaczające mózg. Po zdjęciu błon mózg wyjąć. Cebulę drobno pokrajać, podsmażyć na tłuszczu na jasny złoty kolor, dodać mózg, sól, pieprz, usmażyć mieszając. Do gorącego mózgu wbić całe jaja, podsmażyć mieszając, aby się jaja ścięły. Podawać z jajem sadzonym, w omlecie, w naleśnikach, pasztecikach i na grzankach.



## GULARZ Z SERC WOŁOWYCH

Nr i symbol: RW-M-II-24

### Normatyw surowcowy:

1. Serca wołowe	2000 g
2. Cebula	180 g
3. Mąka	90 g
4. Tłuszcz	135 g
5. Koncentrat pomidorowy 30%	54 g
6. Wywar jarski	720 g
7. Sól	40 g
8. Pieprz	2 g
9. Papryka	2 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — zagotowane serca	1280 g
Faza II — serca oczyszczone	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso oplukać, wyciskając rękami w wodzie zakrzepłą krew, zalać zimną wodą i ugotować powoli, mięso odcedzić, pokrajać w paski długości 3 cm szerokości i grubości 0,5 cm. Tłuszcz zrumienić z cebulą, dodać pokrojone serca, poddusić. Sporządzić zasmażkę, rozprowadzić wywarem, dodać do serca wraz z koncentratem pomidorowym i przyprawami, zagotować.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	29,65 %
Tłuszczu	11,16 %
Skł. mięsny	100/200 g

## WĄTROBA WOŁOWA DUSZONA

Nr i symbol: RW-M-II-25

Normatyw surowcowy:

1. Wątroba wołowa	1500 g
2. Mąka	70 g
3. Smalec	100 g
4. Masło	50 g
5. Cebula	200 g
6. Sól	40 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Wątroba po oczyszczeniu	1420 g
Wydajność gotowego wyrobu	2100 g
w tym: wątroba	900 g
Waga 1 porcji	210 g
w tym: wątroba	90 g

**Opis technologiczny:** Wątrobę oczyścić, pokrajać w kostkę, udusić wraz z zrumienioną cebulą. Sporządzić zasmażkę, dodać do wątroby, podprawić do smaku. Podawać z pieczywem, ziemniakami, surówkami:

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	29,40 %
Tłuszczu	9,07 %
Skł. mięsny	90/210 g

## FLAKI WOŁOWE

Nr i symbol: RW-M-II-26

Normatyw surowcowy:

1. Flaki wołowe	2000 g
2. Kości wołowe	500 g
3. Seler	200 g
4. Pietruszka	150 g
5. Pory	50 g
6. Cebula	200 g
7. Tłuszcz	40 g
8. Mąka	20 g
9. Maggi	30 g
10. Margaryna	25 g
11. Imbir	1 g
12. Gałka muszkatołowa	1 g
13. Majeranek	0,5 g
14. Pieprz	1 g
15. Papryka	10 g
16. Sól	60 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — flaki po oczyszczeniu	1840 g
Faza II — flaki po ugotowaniu	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Kości oplukać, porąbać, zalać niedużą ilością wody, dodać przyprawy, ugotować esencjonalny wywar i odcedzić. Flaki oczyścić, zalać zimną wodą i ugotować do miękkości. Warzywa oczyścić, oplukać, pokrajać w paski, zalać małą ilością wody i ugotować. Flaki ugotowane odcedzić, pokrajać w cienkie paski. Do wywaru z kości dodać uduszone jarzyny, rozdrobnione flaki. Sporządzić zasmażkę, dodać do flaków: przyprawić i zagotować. Na koniec dodać masło. Podawać z ziemniakami, pieczywem.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	18,20 %
Tłuszczu	6,35 %
Składnik mięsny	45,80 %

## FLAKI Z GRYFU

Nr i symbol: RW-M-II-27

Normatyw surowcowy:

1. Gryf	2000 g
2. Kości	400 g
3. Seler	100 g
4. Pietruszka	160 g
5. Cebula	150 g
6. Smalec	50 g
7. Mąka	50 g
8. Maggi	30 g
9. Imbir	2 g
10. Sól	60 g
11. Majeranek	2 g
12. Pieprz naturalny	2 g
13. Ziele angielskie	1 g
14. Liść laurowy	1 g
15. Gałka muszkatułowa	0,5 g
Wydajność gotowego wyrchu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Kości opłukać, porąbać, zalać niewielką ilością wody, ugotować esencjonalny wywar. Gryf ugotować. Jarzyny umyć, oczyścić, rozdrobnić, poddusić. Ugotowany gryf pokroić, dodać do wywaru, dodać również jarzyny i przyprawy. Dodać zasmażkę, doprawić do smaku. Podawać z chlebem lub ziemniakami.

## ZRAZIKI Z POŁĘDWICY NA GRZANCE

Nr i symbol: RW-M-II-28

Normatyw surowcowy:

1. Połędwica	850 g
2. Masło	100 g
3. Smalec	100 g
4. Mąka	40 g
5. Bułka wrocławska	250 g
6. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	900 g
w tym: mięso	700 g
Waga 1 porcji	90 g
w tym: mięso	70 g

**Opis technologiczny:** Połędwicę wymyć, pokrajać ostrym nożem w poprzek włókien. Każdą porcję ucisnąć ręką na przekroju. Smażyć na zamówienie, oprószyć solą, włożyć na bardzo gorący tłuszcz i szybko obrumienić. Gdy mięso się smaży, przygotować grzanki, bułkę pokrajać na kromki o grubości 1 cm, położyć je na patelni, z obydwu stron przysmażyć lekko, na każdą grzankę położyć zraz. Podawać z frytkami i sosem pieczarkowym, rumianym, pomidorowym, nelsonskim; zamiast sosu można podawać szporagi, kalafior, pieczarki, rydze, pomidory.

## KLOPSIKI Z HAMBURGERÓW

Nr i symbol: RW-M-II-29

Normatyw surowcowy:

1. Masa hamburgerów	1000 g
2. Tłuszcz	30 g
Wydajność gotowego wyrobu	800 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Masę wyporcjować, ukształtować, klopsiki smażyć na tłuszczu. Klopsiki podawać z chlebem i ziemniakami, w sosach: pomidorowym, grzybowym.

## POTRAWKA CIEŁĘCA

Nr i symbol: RW-M-III-1

### Normatyw surowcowy:

1. Cielęcina b/kości	1400 g
2. Włoszczyzna b/k wg przep. RW-Z-1	300 g
3. Mąka	50 g
4. Margaryna	100 g
5. Śmietana	100 g
6, Sól	20 g
7. Zielenina	20 g

### Zwroty poprodukcyjne:

tłuszcz	60 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięsa	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięsa	100 g

**Opis technologiczny:** Cielęcinę włożyć do niewielkiej ilości wrzącego wywaru z warzywami, posolić. Warzywa wyjąć, gdy są miękkie, mięso wyjąć, wyporcjować. Sporządzić sos potrawkowy. Mięso podgrzewać partiami, zalewając gorącym sosem. Podawać z ryżem, kaszą perłową, kluskami kładzionymi, ziemniakami i jarzynami z wody.

## POTRAWKA CIEŁĘCA

Nr i symbol: RW-M-III-2

### Normatyw surowcowy:

1. Cielęcina z kością (górką)	1400 g
2. Mąka	80 g
3. Włoszczyzna b/kości wg przep. RW-Z-1	300 g
4. Margaryna	100 g
5. Sól	20 g
6. Zielenina	20 g
7. Śmietana	100 g

Wydajność gotowego wyrobu	1850 g
w tym: mięsa z kością	1000 g
Waga 1 porcji	220 g
w tym: mięsa z kością	120 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso włożyć do niewielkiej ilości wrzącego wywaru z warzywami, posolić. Warzywa wyjąć, gdy są miękkie, mięso wyjąć, wyporcjować. Sporządzić sos potrawkowy. Mięso podgrzewać partiami, zalewać gorącym sosem. Podawać z ryżem, kaszą perłową, kluskami kł., ziemniakami, jarzynami z wody.

## NERKÓWKA CIEŁĘCA DUSZONA

Nr i symbol: RW-M-III-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina (nerkówka)	1580 g
2. Cebula	50 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Marchew	50 g
5. Mąka	30 g
6. Czosnek	5 g
7. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne:

kości 200 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1350 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	180 g
w tym: mięso	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso przygotować do duszenia, posolić natrzeć czosnkiem rozartym z solą, oprószyć mąką, obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na rumiano. Skropić wodą, dodać pokrajaną marchew i cebulę, dusić pod przykryciem odwracając. Sos w miarę parowania uzupełniać wodą. Miękkie mięso wyporcjować, sos odcedzić. Wydawać podgrzewając w sosie. Podawać z ziemniakami, marchewką, groszkiem, surówkami, jarzynami z wody.



## PIECZEŃ CIEŁĘCA DUSZONA

Nr i symbol: RW-M-III-4

Normatyw surowcowy:

1. Cielęcina b/kości	1500 g
2. Marchew	50 g
3. Cebula	50 g
4. Tłuszcz	150 g
5. Mąka	30 g
6. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	160 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso do pieczenia posolić, natrzeć czosnkiem rozartym z solą, oprószyć mąką, obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na rumiano, skropić wodą, dodać pokrajaną marchew i cebulę, dusić pod przykryciem na brzegu płyty odwracając. Sos w miarę parowania uzupełniać wodą. Miękkie mięso wyporcjować, sos odcedzić. Wydawać podgrzewając w sosie na zamówienie.

Podawać z ziemniakami, marchewką, groszkiem, sezonowymi surówkami (z wyjątkiem kiszonej kapusty) jarzynami z wody.

## PAPRYKARZ CIEŁĘCY

Nr i symbol: RW-M-III-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina z kością (mostek)	1320 g
2. Cebula	150 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Mąka wrocławska	80 g
5. Śmietana	150 g
6. Wywar jarski wg przep. RW-M-1	800 g
7. Sól	40 g
8. Papryka	1 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso z kością	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso z kością	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować z kością. Każdy kawałek oprószyć solą i mąką, obsmażyć na rumiano z obydwu stron, przełożyć do rondla, zalać niewielką ilością wody i udusić. Do tłuszczu z obsmażenia dodać pokrajaną cebulę i paprykę, lekko zrumienić, dodać mąkę i podsmażyć. Zasmażkę rozprowadzić wywarem, dodać sól, zagotować. Gorącym sosem zalać mięso, chwilę poddusić. Na końcu dodać śmietanę. Podawać z ziemniakami, ryżem, kaszą perlową, kluskami kładzionymi, makaronami i jarzynami z wody.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	32 %
tłuszczu	15,42 %
skł. mięsny	100/200g

## GICZ CIEŁĘCA DUSZONA

Nr i symbol: RW-M-III-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Cieleęcina z kością (goleń)	1550 g
2. Mąka	10 g
3. Tłuszcz	40 g
4. Cebula	40 g
5. Marchew	40 g
6. Czosnek	5 g
7. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: kości 300 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
w tym: mięso z kością	1000 g

**Opis technologiczn:** Z giczy odciąć kości. Cebulę i marchew oczyścić i zetrzeć na drobnej tarce. Obłożyć tym mięso i pozostawić na 1 godzinę. Gicz osolić i oprószyć mąką, obsmażyć w tłuszczu na rumiano. Mięso przełożyć do rondla dodać tłuszcz ze smażenia wraz z marchewką i cebulą, podlać wodą i powoli udusić do zupełnego rozklejenia tkanki chrząstnej. Przed wykończeniem dodać rozarty czosnek z solą, zagotować. Wydawać z kością. Podawać z ziemniakami, marchewką, buraczkami i surówkami sezonowymi.

## GICZ CIEŁĘCA PIECZONA

Nr i symbol: RW-M-III-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Gicz cieleęca	1550 g
2. Mąka	10 g
3. Tłuszcz	40 g
4. Cebula	40 g
5. Marchew	40 g
6. Czosnek	5 g
7. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: kości 300 g

Wydajność gotowego wyrobu 1800 g  
w tym: mięso 1000 g

**Opis technologiczny:** Z giczy odciąć kości. Cebulę i marchew oczyścić, zetrzeć na drobnej tarce. Gicz posolić, obłożyć warzywami, poleć tłuszczem, wstawić do gorącego piekarnika, zrumienić i upiec podlewając wodą. Gicz upieczoną wyjąć, sos przetrzeć przez sito, podprawić mąką, dodać rozarty z solą czosnek, zagotować. W miarę zapotrzebowania porcję giczy przygrzewać w sosie. Podawać z kością. Podawać z ziemniakami, marchewką, buraczkami, i surówkami sezonowymi.

## PIECZEŃ CIEŁĘCA DUSZONA

Nr i symbol: RW-M-III-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina z kością (górką)	2350 g
2. Marchew	50 g
3. Cebula	50 g
4. Tłuszcz	150 g
5. Mąka	30 g
6. Sól	20 g
7. Czosnek	2 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	760 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	1590 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	160 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić kości od mięsa, mięso posolić, natrzeć czosnkiem rozartym z solą, oprószyć mąką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu na rumiano. Skropić wodą, dodać pokrojoną marchew i cebulę. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Sos w miarę parowania uzupełnić wodą. Miękkie mięso wyporcjować, sos odcedzić. Wydawać podgrzewając w sosie na zamówienie. Podać z ziemniakami, marchewką z groszkiem, sezonowymi surówkami (z wyjątkiem kwaszonej kapusty) jarzynami z wody.

## SZNYCEL CIEŁĘCY PO WIEDEŃSKU

Nr i symbol: RW-M-III-9

Normatyw surowcowy:

1. Cielęcina bez kości	1120 g
2. Mąka	50 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bułka tarta	170 g
5. Tłuszcz	100 g
6. Masło	100 g
7. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: okrawki 280 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Element uformowany	840 g
Faza II — Półfabrykat	1070 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso wycierować, rozbić, ukształtować, opianować. Sznycel smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Dopsażyć na brzegu płyty, dodając masło, które należy zrumienić. Smażyć na zamówienie. Podawać z ziemniakami, jajem i szpinakiem, jarzynami z wody, marchewką z groszkiem, z groszkiem zielonym i surówkami sezonowymi (poza surówkami z kapusty czerwonej).

## SZNYCEL CIEŁĘCY GÓRSKI

Nr i symbol: RW-M-III-10

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina bez kości	1000 g
2. Mąka	50 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bulka tarta	200 g
5. Tłuszcz	150 g
6. Masło	50 g
7. Ogórki kwaszone	200 g
8. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: okrawki 160 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	840 g
Faza II — Półfabrykat	1080 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyporcjować, rozbić, uformować nadając kształt okrągły, opanierować. Sznycel smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Dosmażyć na brzegu płyty, dodając masło. Smażyć na zamówienie. Podawać wprost z patelni, obłożyć ogórkiem kwaszonym, obranym i pokrajanym w kostkę. Podawać z ziemniakami, marchewką z groszkiem i jarzynami z wody.

## KOTLET CIEŁĘCY PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-M-III-11

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina z kością (górką)	1600 g
2. Mąka	50 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bułka tarta	200 g
5. Tłuszcz	150 g
6. Masło	20 g
7. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	500 g
okrawki	260 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Element uformowany	840 g
Faza II — Półfabrykat	1070 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	110 g

**Opis technologiczny:** Od cielęciny (górką) odrąbać kość t. zw. „pikóvkę”. Przy mięsie pozostawić tylko małe odcinki kości żebrowych. Usunąć tłuszcz i powięź, wyporcjować, lekko rozbić, opanierować. Kotlet smażyć szybko, rumieniąc z obydwu stron. Dosmażyć na brzegu płyty, dodając masło. Smażyć na zamówienie. Podać z ziemniakami i marchewką z groszkiem, sezonowymi jarzynami z wody lub surówkami.



## KOTLET CIEŁĘCY SAUTE

Nr i symbol: RW-M-III-12

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina z kością (górką)	2300 g
2. Mąka	50 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	590 g
okrawki	460 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Półfabrykat	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Od cielęciny (górkę) odrąbać kość tzw. „pikówkę”. Przy mięsie pozostawić tylko małe kości żebrowe, usunąć tłuszcz i powiezie, lekko rozbić, posolić, oprószyć mąką, smażyć na silnym ogniu rumieniąc z obydwu stron. Pod koniec smażenia dodać masło. Podawać wprost z patelni. Podawać z ziemniakami pod wszelką postacią, zwłaszcza z frytkami oraz jarzynami z wody, surówkami.

## MOSTEK CIEŁĘCY PO WIEDEŃSKU

Nr i symbol: RW-M-III-13

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina z kością (mostek)	1300 g
2. Mąka	80 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bułka tarta	150 g
5. Tłuszcz	150 g
6. Włoszczyzna b. kap. wg przep. RW-Z-1	300 g
7. Sól	25 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — mięso po obgot. i usunięciu kości	800 g
Faza II — mięso po opanierowaniu	1080 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mostek włożyć do wrzącego, osolonego wywaru z warzyw, ugotować na miękko, wyjąć z wywaru, wyciąć kości, przycisnąć deską i ostudzić. Wyporcjować, oprószyć mąką, panierować w jajach i bułce tartej. Panierowane lekko przycisnąć i mięso smażyć partiami na tłuszczu. Podawać z ziemniakami, marchewką z groszkiem, burakami i surówkami.

## KOTLET CIEŁĘCY MIELONY

Nr i symbol: RW-M-III-14

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina bez kości	800 g
2. Bułka pszenna	130 g
3. Mleko	400 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Masło	40 g
6. Bułka tarta	80 g
7. Tłuszcz	100 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — mięso mielone	1140 g
Faza II — mięso po opanierowaniu	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso zemleć na maszynie wraz z namoczoną w mleku bułką, dodać jajo, przyprawić do smaku solą i pieprzem, masę starannie wyrobić, wyporcjować, obtoczyć w bułce tartej, kotlety wyrobić nożem i ręką, nadając im kształt owalny, grubość kotletów 1,5 cm, smażyć na zamówienie. Podawać z ziemniakami, jarzynami gotowanymi i surówkami.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	39,20 %
tłuszczu	10,26 %
Skr. w przeł. na bułkę	9,90 %

## KLOPSIKI Z CIEŁĘCINY DO SOSÓW

Nr i symbol: RW-M-III-15

**Normatyw surowcowy:**

1. Cielęcina bez kości	800 g
2. Bułka pszenna	130 g
3. Mleko	400 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Masło	40 g
6. Mąka	50 g
7. Tłuszcz	80 g
8. Sól	20 g
9. Pieprz	2 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — masa mielona	1170 g
Faza II — półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mięso zemleć na maszynie wraz z namoczoną w mleku bułką. Dodać jajo, przyprawić solą i pieprzem. Masę starannie wyrobić. Kształtować okrągłe dość wysokie klopsiki, obtaczać w mące i obsmażać z obu stron. Podgrzewać partiami w sosach. Podawać z ziemniakami i sosami jak: nelsonskim, pomidorowym, węgierskim, myśliwskim lub grzybowym.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	37,10 %
tłuszczu	9,28 %
Skr. w przelicz. na bułkę	12,45 %

## STEK CIEŁĘCY

Nr i symbol: RW-M-III-16

### Normatyw surowcowy:

1. Cielęcina bez kości	1780 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: okrawki 400 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Element uformowany	1290 g
Faza II — Półprodukt	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Usunąć z mięsa ścięgna i powięzie, wyporcjować, rozbić. Steki formuje się okrągłe o grubości 1 cm. Smażyć na zamówienie, posolić oprószyć mąką. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, szybko obrumienić. Przed końcem smażenia dodać masło. Podawać z ziemniakami, jarzynami z wody, surówkami.

## BRYZOL CIEŁĘCY

Nr i symbol: RW-M-III-17

### Normatyw surowcowy:

1. Cielęcina bez kości	1700 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	20 g

Zwroty poprodukcyjne: okrawki 390 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — półprodukt	1320 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso wymyć, usunąć powięzie i tłuszcz. Wyporcjować, rozbić do grubości ok. 0,5 cm i średnicy 14 cm, nie formować lecz pozostawić kształt jaki wytworzył się podczas rozbijania. Posolić, oprószyć mąką, smażyć na silnie rozgrzanym ogniu rumieniąc z obu stron. Przed końcem smażenia podać masło. Smażyć na zamówienie. Podawać z ziemniakami oraz jarzynami z wody, surówkami.

## WĄTRÓBKA CIEŁĘCA SAUTE

Nr i symbol: RW-M-III-18

**Normatyw surowcowy:**

1. Wątróbka cieleca	1100 g
2. Mąka	20 g
3. Tłuszcz	100 g
4. Masło	50 g
5. Cebula	200 g
6. Sól	20 g
7. Pieprz	2 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — wątroba po oczyszczeniu	1030 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Z wątroby wykroić ścięgna. Pokroić skośnie w plastry, oprószyć pieprzem, mąką i smażyć z obydwu stron na rozgrzanym tłuszczu nie dosmażając. Cebulę pokrajać w krążki, dodać do wątroby w końcowej fazie smażenia, solić po usmażeniu. Smażyć na zamówienie, podawać z ziemniakami i cebulą duszoną, pieczarkami oraz surówkami lub jarzynami z wody.

## KOTLET BARANI MIELONY

Nr i symbol: RW-M-IV-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Baranina z kością	1000 g
2. Bułka pszenna	250 g
3. Tłuszcz	150 g
4. Cebula	100 g
5. Mąka ziemniaczana	20 g
6. Jajka (1 szt.)	50 g
7. Bułka tarta	100 g
8. Sól	20 g
9. Pieprz naturalny	1 g
10. Czosnek	2 g

Zwroty poprodukcyjne: kości 180 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — masa mięsna	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oddzielić mięso od kości, zemleć na maszynie wraz z cebulą i namoczoną bułką, masę przyprawić solą, pieprzem, dodać jajka. Masę mięsną starannie wyrobić, wyporcjować, ukształtować w kotlecki. Obtoczyć w mące, smażyć na niezbyt silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Smażyć całą zaplanowaną ilość. Złożyć do rondla. Gorące porcje podawać z ćwikłą.

## RAGOUT BARANI

Nr i symbol: RW-M-IV-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Baranina z kością (mostek, górką)	1500 g
2. Cebula	150 g
3. Mąka	50 g
4. Tłuszcz	100 g
5. Pietruszka	150 g
6. Seler	150 g
7. Marchew	150 g
8. Koncentrat pomidorowy 30 %	60 g
9. Papryka	1 g
10. Czosnek	2 "
11. Liść laurowy	0,2 g
12. Sól	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
w tym: mięso z kością	1000 g
Waga 1 porcji	250 g
w tym: mięso z kością	100 g

**Opis technologiczny:** Wyporcjowane kawałki z kością obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu (połowa tłuszczu) wyłożyć do rondla, dodać tłuszcz ze smażenia, wodę, liść laurowy i dusić powoli pod przykryciem. Warzywa oczyścić, oplukać, pokrajać na części, rozgrzać resztę tłuszczu, włożyć warzywa, podsmażyć mieszając i lekko rumieniąc. Warzywa z tłuszczem włożyć do mięsa, przed końcem gotowania i udusić. Na tłuszczu przyrządzić zasmażkę z mąki, dodać koncentrat pomidorowy, wywar z mięsa i zagotować mieszając. Sos połączyć z mięsem, przyprawić solą, czosnkieni, papryką. Podawać z kością. Podawać z ziemniakami, kalafiem, fasolką zieloną lub groszkiem zielonym z wody.

## POTRAWKA Z JAGNĘCIA

Nr i symbol: RW-M-IV-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Baranina z kością (mostek, karkówka)	1340 g
2. Cebula	50 g
3. Włoszczyzna b/kap. wg przep. RW-Z-1	300 g
4. Tłuszcz	100 g
5. Mąka	50 g
6. Śmietana	150 g
7. Maggi	30 g
8. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	100 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane mięso zalać wrzącą wodą, dodać włoszczyznę, sól i ugotować na miernym ogniu pod przykryciem do miękkości. Przy końcu dodać zrumienioną na płycie cebulę. Mięso miękko wyjąć, ostudzić, wyporcjować. Mosek porcjować z kością. Mięso po wyporcjowaniu włożyć do rondla, zalać gorącym rosółem, przetrzymywać w beamarze. Wydawać bardzo gorące, polewając wrzącym sosem. Podawać z sosem potrawkowym ze śmietaną, przyrządzanym na zasmażce.

## STEK BARANI

Nr i symbol: RW-M-IV-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Baranina z kością (udziec)	2000 g
2. Tłuszcz	150 g
3. Czosnek	10 g
4. Mąka	20 g
5. Sól	20 g
6. Pieprz prawdziwy	2 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	300 g
tłuszcz	350 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — element uformowany	1350 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Mięso wymyć, oddzielić od kości, usunąć nadmiar tłuszczu i powięzi, wyporcjować, rozbić i uformować na kształt okrągły o grubości 1 cm. Mięso posolić, oprószyć pieprzem i mąką, obsmażyć z obydwu stron, kładąc na gorącym tłuszczu. Przy końcu smażenia dodać drobno pokrajany czosnek. Smażyć na zamówienie. Podawać z ziemniakami, groszkiem zielonym, fasolką zieloną z wody, surówkami.





---

---

# Bądź mistrzem patelni!

---

---

Apetyt to dopiero połowa  
reszta zależy **od Ciebie**

Kontynuujemy dobre tradycje  
*polskiej kuchni*

---

---

SZTUKA KULINARNA

· najbardziej

MASOWA W ODBIORZE!

---

---

## D R Ó B

Charakterystyczną cechą mięsa drobiu jest smak, delikatna struktura tkanek, mała ilość śródtkankowego tłuszczu, co pozwala zaliczyć drób do surowców szczególnie poszukiwanych w produkcji gastronomicznej

Mięso drobiu młodego jest delikatniejsze, łatwiej strawne, wymaga krótszego czasu poddawania go wysokiej temperaturze. Do zakładów gastronomicznych dostarczany jest drób świeży i mrożony. Drób mrożony jeżeli nie jest użyty zaraz, powinien być przechowywany w stanie zamrożenia.

Rozmrażanie powinno odbywać się w chłodni o temp. 0—4° C. W czasie powolnego rozmrażania powstają minimalne ubytki wagowe.

Rozmrażanie w temp. powyżej 16° C nie jest wskazane, gdyż proces ten postępuje zbyt szybko, co wpływa ujemnie na jakość mięsa. Zależnie od temperatury i środowiska, można podzielić procesy termiczne na cztery grupy:

1. Drób gotowany
2. Drób smażony
3. Drób pieczony
4. Drób duszony

Ad. 1. Gotowanie można zastosować do każdego rodzaju drobiu. W praktyce stosuje się gotowanie tuszek w całości, co jest najsluszniejsze ze względu na łatwość porcjowania po przetworze termicznym, a także ma wpływ na wygląd wyporcjowanych tuszek.

Ad. 2 Do smażenia potraw z drobiu używa się najczęściej tłuszczu wieprzowego, a do wykończenia — masła, które podnosi smak tych wyrobów. Wszystkie potrawy z mięsa drobiu przeznaczone do smażenia saute smaży się w małej ilości tłuszczu. Większej ilości tłuszczu wymagają wyroby panierowane. Mięso poddawane smażeniu okrywa się warstewką zrumienionej skórki. Skórka ta powstaje wskutek wyparowania wody, ścinania białka i karmelizacji glikogenu.

Do powstania jej przyczyniają się także surowce dodane do panierowania.

w czasie smażenia wytwarzają się lotne związki chemiczne mające przyjemny smak i aromat. Wskutek wyparowania wody i ścięcia białka w czasie smażenia mięso zmniejsza swoją objętość i ciężar.

- Ad. 3. Pieczenie jest to proces najczęściej stosowany przy przyrządzaniu potraw z drobiu. Uformowane tuszki układa się w brytwannach posmarowanych tłuszczem, grzbietem do dołu, następnie oblewać tłuszczem i wstawić do gorącego piekarnika. W czasie pieczenia tuszki polewa się wytworzonym sosem. Powstający w czasie pieczenia sos należy przecedzić przez cedzak, przetrzeć i zużyć do polania gotowych porcji.
- Ad. 4. Duszeniu poddaje się drób bardzo stary. Duszenie składa się z dwóch procesów — smażenia i gotowania w małej ilości wody. Mięso oprószone mąką obsmaża się na gorącym tłuszczu do momentu zrumienienia się skórki, która chroni mięso od utraty soków. Obrumienione mięso należy przełożyć do rondla i podlać niewielką ilością wody, przykryć i dusić do miękkości.

### GALARETA Z DROBIU

Nr i symbol: RW-Dr-1

Normatyw surowcowy:

1. Kości z drobiu	1000 g
2. Marchew	150 g
3. Pietruszka	100 g
4. Selery	100 g
5. Cebula	50 g
6. Sól	15 g
7. Ocet 6 %	20 g
8. Żelatyna	40 g
9. Białko (4 szt.)	120 g
10. Woda	2000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Warzywa oczyścić, opłukać, pokrajać. Kości z drobiu porąbać na małe kawałki, ugotować razem z warzywami, cebulę lekko zrumienić na płycie. Wywar wygotować do 1250 ml. Żelatynę zalać zimną wodą, gdy zmięknie dodać do części gorącego wywaru, mieszając rozpuścić. Dodać rozmącone białka i ocet, następnie połączyć z pozostałym wywarem, wolno mieszając zagotować. Gdy się sklaruje przesączyć przez zwilżone gęste płótno odstawić w zimne miejsce.

## KURCZĘTA GOTOWANE (PATROSZONE BEZ PODRÓBEK)

Nr i symbol: RW-Dr-I-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone	3850 g
2. Marchew	200 g
3. Pietruszka	100 g
4. Selery	200 g
5. Cebula	100 g
6. Sól	80 g

Zwroty poprodukcyjne:	
szyja, skrzydła	600 g
rosół	2500 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kurczęta netto	3250 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone kurczęta uformować w kieszonkę. Ugotować w osolonej wodzie z warzywami. Ugotowany drób może być zużyty do przygotowania kurcząt w potrawce, w sosie pieczarkowym, w galarecie lub kurcząt panierowanych.

## KURCZĘTA GOTOWANE (PATROSZONE Z PODROBY)

Nr i symbol: RW-Dr-I-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone z podrobami	4000 g
2. Marchew	200 g
3. Pietruszka	100 g
4. Selery	200 g
5. Cebula	100 g
6. Sól	80 g

Zwroty poprodukcyjne:	
szyja, skrzydła, podroby	720 g
rosół	2500 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kurczęta netto	3250 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone kurczęta uformować w kieszonkę. Ugotować w osolonej wodzie z warzywami. Ugotowany drób może być zużyty do przygotowania kurcząt w potrawce, w sosie pieczarkowym, w galarecie lub kurcząt panierowanych.

## KURCZĘTA PIECZONE (PATROSZONE Z PODROB.)

Nr i symbol: RW-Dr-I-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta z podrobami	4000 g
2. Pietruszka (nać)	30 g
3. Smalec	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne:

szyja, skrzydła, podróbki 670 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Waga netto	3330 g
Wydajność gotowego wyrobu	2400 g
Waga 1 porcji	240 g

**Opis technologiczny:** Kurczęta po umyciu posolić. Do jamy brzusznej każdej z tuszek włożyć gałązkę zielonej pietruszki. Ułożyć na brytfannie grzbietem w dół. Polać stopionym tłuszczem, wstawić do gorącego piekarnika. Gdy tuszki zrumienią się podlać je kilkoma łyżkami wody. Przed wyjęciem z pieca na każdą tuszkę położyć po kawałku masła. Wytworzony sos precedzić, polać nim wyporcjowane mięso. Podawać na gorąco lub zimno.

## KURCZĘTA PIECZONE (PATROSZONE BEZ PODROBÓW)

Nr i symbol: RW-Dr-I-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone bez podróbek	3850 g
2. Pietruszka (nać)	30 g
3. Smalec	100 g
4. Masło	50 g
5. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne:

szyja, skrzydła 530 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych**

Faza I — Kurczęta netto	3320 g
Wydajność gotowego wyrobu	2400 g
Waga 1 porcji	240 g

**Opis technologiczny:** Kurczęta po umyciu posolić. Do jamy brzusznej każdej z tuszek włożyć gałązkę zielonej pietruszki. Ułożyć na brytfannie grzbietami w dół. Polać stopionym tłuszczem wstawić do gorącego piekarnika. Gdy tuszki zrumienią się polać je kilkoma łyżkami wody. Przed wyjęciem z pieca na każdą tuszkę położyć po kawałku masła. Podawać na gorąco i na zimno. Wytworzony sos precedzić, polewać nim wyporcjowane mięso.



## KURCZĘTA PANIEROWANE

Nr i symbol: RW-Dr-I-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta ugotowane	2600 g
2. Mąka	100 g
3. Jaja (5 szt.)	250 g
4. Bułka tarta	300 g
5. Smalec	150 g
6. Masło	50 g
7. Sól	40 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych**

Faza I — Kurczęta wyporc.	2200 g
Faza II — Kurczęta panier.	2750 g
Wydajność gotowego wyrobu	2700 g
Waga 1 porcji	270 g

**Opis technologiczny:** Kurczęta ugotowane i porcjowane przekrajając wzdłuż na dwie połowy i oddzielić kości mostka wraz z domostkowymi częściami żeber. Każdą połowę podzielić w poprzek na dwie części. Czwartki kurcząt panierować. Smażyć na złoty kolor. Przy wydawaniu każdą porcję skropić stopionym masłem.

## KURCZĘTA W ŚMIETANIE

Nr i symbol: RW-Dr-I-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone bez podróbek	3850 g
2. Masło	100 g
3. Mąka	60 g
4. Śmietana	250 g
5. Pietruszka (nać)	30 g
6. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne:  
szyja, skrzydła 530 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych**

Faza I — Kurczęta netto	3320 g
Faza II — Półfabrykat	3380 g
Wydajność gotowego wyrobu	3700 g
w tym mięso	2500 g
Waga 1 porcji	370 g
w tym mięso	250 g

**Opis technologiczny:** Kurczęta podzielić na ćwiartki, oprószyć solą i mąką, obsmażyć. Podlać wywarem, dusić. Prawie miękkie kurczęta odparować częściowo, zalać śmietaną rozmieszaną z mąką, poddusić. Przy wydawaniu wsypać do sosu drobno pokrajaną zieloną pietruszkę.



## KURCZĘTA W ŚMIETANIE

Nr i symbol: RW-Dr-I-6a

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone z podróbkami	4000 y
2. Masło	100 g
3. Mąka	60 g
4. Śmietana	250 g
5. Pietruszka (nać)	30 g
6. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne:

szyja, skrzydła	530 g
podroby	150 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych

Faza I — Kurczęta netto	3320 g
Faza II — Półfabrykat	3380 g
Wydajność gotowego wyrobu	3700 g
w tym: mięso	2500 g
Waga 1 porcji	370 g
w tym: mięso	250 g

**Opis technologiczny:** Kurczaki podzielić na ćwiartki, oprószyć solą i mąką, obsmażyć. Podlać wywarem — dusić. Prawie miękkie kurczęta odparować częściowo, zalać śmietaną rozmieszaną z mąką — poddusić. Przy wydawaniu wsypać do sosu drobno pokrajaną zieloną pietruszkę.

## KURCZĘTA DUSZONE Z PIECZARKAMI

Nr i symbol: RW-Dr-I-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone bez podróbek	3850 g
2. Mąka	60 g
3. Pieczarki	300 g
4. Cebula	150 g
5. Margaryna	180 g
6. Śmietana	150 g
7. Pietruszka (nać)	20 g
8. Sól	60 g
9. Pieprz prawdziwy	1 g

Zwroty poprodukcyjne:  
szyja, skrzydła 530 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych

Faza I — Kurczęta netto	3320 g
Faza II — Półfabrykat	3380 g
Wydajność gotowego wyrobu	3700 g
w tym: mięso	2500 g
Waga 1 porcji	370 g
w tym: mięso	250 g

**Opis technologiczny:** Podzielone na części kurczęta posolić, oprószyć mąką, obrumienić. Podlać rosołem — dusić. Pieczarki oczyścić, umyć, pokrajać na cząstki. Podsmażyć na margarynie z drobno pokrojoną cebulą, dodać do kurcząt. Gdy kurczęta miękkie sos podprawić śmietaną z mąką. Przy podawaniu porcje posypać drobno pokrajaną zieloną pietruszką.

## KURCZĘTA DUSZONE Z PIECZARKAMI

Nr i symbol: RW-Dr-I-7a

**Normatyw surowcowy:**

1. Kurczęta patroszone z podróbkami	4000 g
2. Mąka	60, g
3. Pieczarki	300 g
4. Cebula	150 g
5. Margaryna	180 g
6. Śmietana	150 g
7. Pietruszka (nać)	20 g
8. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne:

szyje, skrzydła	530 g
podróbka	150 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych

Faza I — Kurczęta netto	3320 g
Faza II — Półfabrykat	3380 g
Wydajność gotowego wyrobu	3700 g
w tym: mięso	2500 g
Waga 1 porcji	370 g
w tym: mięso	250 g

**Opis technologiczny:** Podzielone na części kurczęta posolić, oprószyć mąką, obrumienić. Podlać rosółem, dusić. Pieczarki, oczyścić, umyć, pokrajać w cząstki, podsmażyć na margarynie z drobno pokrajaną cebulą, dodać do kurcząt, dusić. Gdy kurczęta miękkie sos podprawić śmietaną z mąką. Przy podawaniu porcje posypać drobno pokrajaną zieloną pietruszką.

## KURCZĘTA W SOSIE Z JARZYNAMI

Nr i symbol: RW-Dr-I-8a

Normatyw surowcowy:

1. Kurczęta patroszone bez podróbek	3850 g
2. Marchew	400 g
3. Pietruszka	300 g
4. Cebula	300 g
5. Selery	100 g
6. Groszek zielony	150 g
7. Fasolka szparagowa	150 g
8. Mąka	30 g
9. Margaryna	150 g
10. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne: szyja, skrzydła 530 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Kurczęta netto	3320 g
Faza II — Półfabrykat	3350 g
Wydajność gotowego wyrobu	4500 g
w tym: mięso z kością	2500 g
Waga 1 porcji	450 g
w tym: mięso z kością	250 g

**Opis technologiczny:** Podzielone na części kurczęta posolić, oprószyć mąką, obrumienić, podlać rosółem — dusić. Warzywa oczyścić, pokrajać w kostkę lub słupki — podsmażyć, dodać do kurcząt. Gdy kurczęta i jarzyny miękkie, oprószyć je mąką. Sos doprawić do smaku. Przy podawaniu posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.



## KURCZĘTA W POTRAWCE

Nr i symbol: RW-Dr-I-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Ugotowane kurczęta wg przep. RW-Dr-I-1	2500 g
2. Masło	90 g
3. Mąka	70 g
4. Żółtka (2 szt.)	40 g
5. Zielona pietruszka	20 g
6. Rosół	1000 g
7. Sól	40 g
Wydajność gotowego wyrobu:	3700 g
w tym: kurczaki	2500 g
Waga 1 porcji	370 g
w tym: kurczaki	250 g

**Opis technologiczny:** Ugotowane kurczęta wyporcjować. Przygotować sos potrawkowy: Zrobić białą zasmażkę z mąki i 70 g masła, rozprowadzić rosółem, zagotować, podprawić żółtkami. Do sosu dodać resztę surowego masła i drobno posiekaną zieleninę. Przy wydaniu częścią sosu polać gorące kurczęta, resztę podać w sosjerce.

## KURCZĘTA W MALADZE

Nr i symbol: RW-Dr-I-10

**Normatyw surowcowy:**

1. Upieczone kurczęta	1440 g
2. Galaretka z drobiu	500 g
3. Wino czerwone owocowe	200 g
4. Żelatyna	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — wyporcjowane tuszki	1100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
w tym: mięso	1100 g
Waga 1 porcji	180 g
w tym: mięso	110 g

**Opis technologiczny:** Upieczone kurczęta przeciąć wzdłuż kręgosłupa na dwie symetryczne części. Każdą część podzielić na 4 kawałki. Z jednej tuszki wydzielić 4 porcje, w ten sposób, że na każdą porcję składa się kawałek mięsa z piersi i kawałek z części tylnej. Ułożone na półmisku porcje zalać tężejącą galaretą z drobiu z dodatkiem wina owocowego czerwonego wytrawnego.

## KURCZĘTA PO POLSKU

Nr i symbol: RW-Dr-I-11

Normatyw surowcowy:

1. Kurczęta patroszone bez podrob	3850 g
2. Jaja (5 szt.)	250 g
3. Bułka pszenna	150 g
4. Mleko	300 g
5. Bułka tarta	100 g
6. Pietruszka (nać)	50 g
7. Smalec	100 g
8. Masło	100 g
9. Sól	50 g

Zwroty poprodukcyjne:  
szyja, skrzydła 530 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — kurczęta netto	3320 g
Faza II — nadzienie	700 g
Wydajność gotowego wyrobu	3100 g
Waga 1 porcji	310 g

**Opis technologiczny:** Bułkę czerstwą namoczyć w mleku, lekko odcisnąć, dodać bułkę tartą i drobno posiekaną zieloną pietruszkę, lub koper. Masło utrzeć z żółtkami, połączyć z bułką, dodać pianę z białek, przyprawy wymieszać. Nadziać jamę brzuszną kurczęcia, spiąć, uformować, jedną nitką zszyć, upiec.

## KURA GOTOWANA

Nr i symbol: RW-Dr-I-12

Normatyw surowcowy:

1. Kura patroszona	2750 g
2. Marchew	250 g
3. Pietruszka	100 g
4. Selery	250 g
5. Cebula	100 g
6. Sól	50 g

Zwroty poprodukcyjne:  
szyja, skrzydła 320 g  
rosół 2500 g

Wydajność gotowego wyrobu 1700 g  
Waga 1 porcji 170 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną kurę uformować w „kieszek”, ugotować w osolonej wodzie z warzywami. Ugotowany drób może być użyty do przygotowania kur w potrawce, w sosie pieczarkowym, w galarecie. Może też być podawana jako kura w rosole.



## KURA GOTOWANA

Nr i symbol: RW-Dr-I-12a

**Normatyw surowcowy:**

1. Kura niepatroszona	3350 g
2. Marchew	250 g
3. Pietruszka	100 g
4. Selery	250 g
5. Cebula	100 g
6. Sól	50 g

Zwroty poprodukcyjne:

szyja, skrzydła	320 g
rosół	2500 g
nodróbka	210 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kura wypatroszona	2750 g
Wydajność gotowego wyrobu	1700 g
Waga 1 porcji	170 g

**Opis technologiczny:** Kurę wypatroszyć, oczyścić, uformować w „kieszceń”, ugotować w osolonej wodzie z jarzynami. Ugotowany drób może być użyty do przygotowania kury w potrawce, w sosie pieczarkowym, w golarecie. Może też być podawana jako kura w rosole (z dodatkiem makarenu).

## KURA W POTRAWCE

Nr i symbol: RW-Dr-I-13

**Normatyw surowcowy:**

1. Ugotowana kura wg przep. RW-Dr-I-11	1700 g
2. Margaryna	100 g
3. Mąka	75 g
4. Żółtko (2 szt.)	40 g
5. Zielona pietruszka lub koper	20 g
6. Rosół wg przep. RW-Dr-I-11	1100 g
Wydajność gotowego wyrobu	2900 g
w tym: mięso	1700 g
Waga 1 porcji	290 g
w tym: mięso	170 g

**Opis technologiczny:** Ugotowaną kurę wyporcjować. Przygotować sos potrawowy, zrobić białą zasmażkę z mąki i margaryny, rozprowadzić rosółem, zagotować, podprawić żółtkami. Do sosu dodać drobno pokrojoną zieleninę. Przy wydawaniu, częścią sosu polać gorącą kurę, resztę podać w sosjerce.

## KURA W GALARECIE

Nr i symbol: RW-Dr-I-14

**Normatyw surowcowy:**

1. Ugotowana kura wg przep. RW-Dr-I-11	1400 g
2. Galaretka z drobiu wg przep. RW-Dr-1	1000 g
Do dekoracji	
3. Marchew	60 g
4. Seler	40 g
5. Pietruszka (nać)	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — mięso z k. wyporcj.	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	100 g

**Opis technologiczny:** Z ugotowanej i ostudzonej kury zdjąć skórę, oddzielić mięso od kości. Podzielić mięso w porcje, tak aby w każdej porcji był kawałek mięsa białego i ciemnego. Ułożyć porcje na półmisku, pokrywając ciemne kawałki mięsa, płatami mięsa białego. Udekorować, zalać tężejącą galaretą, zastudzić.

## KACZKA PIECZONA

Nr i symbol: RW-Dr-II-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Kaczka patroszona	3180 g
2. Tłuszcz	50 g
3. Sól	50 g
4. Majeranek	5 g
Zwroty poprodukcyjne:	
szyja, skrzydła	700 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną kaczkę natrzeć solą, a wewnątrz jamy brzusznej, startym na proszek majerankiem, uformować w kieszonkę, ułożyć na blasze grzbietem do dołu, wstawić do gorącego piekarnika. Gdy się zrumieni polewać niewielką ilością wody. Piec do miękkości, polewać często wytworzonym sosem.

## GEŚ PIECZONA

Nr i symbol: RW-Dr-III-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Gęś patroszona	4000 g
2. Tłuszcz	40 g
3. Sól	80 g
4. Majeranek	5 g

Zwroty poprodukcyjne:  
szyja, skrzydła 920 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — gęś netto	3080 g
Wydajność gotowego wyrobu	1900 g
Waga 1 porcji	190 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną gęś natrzeć solą a wewnątrz jamy brzusznej, startym na proszek, majerankiem, uformować w kieszonkę. Ułożyć na blasze grzbietem do dołu, wstawić do gorącego piekarnika i polać stopionym tłuszczem. Gdy się zrumieni polać niewielką ilością wody. Piec do miękkości, polewając często, wytworzonym sosem. Podać na gorąco lub można przygotować w maladze.

## INDYK PIECZONY

Nr i symbol: RW-Dr-IV-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Indyk patroszony	3500 g
2. Smalec	60 g
3. Masło	40 g
4. Sól	60 g

Zwroty poprodukcyjne:  
Skrzydła, szyja, podróbki 560 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Indyk netto	2940 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Umytą tuszkę posolić, uformować, włożyć na brytwanę grzbietem na dół. Oblać tuszkę stopionym tłuszczem, wstawić do piekarnika. Gdy się zrumieni podlać kilkoma łyżkami wody.

W czasie pieczenia skrapiać wytworzonym sosem. Przed wyjęciem na każdą tuszkę położyć kawałek masła. Indyki pieczone mogą być podawane na gorąco lub na zimno.

## INDYK W MALADZE

Nr i symbol: RW-Dr-IV-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Indyk upieczony wg przep. RW-Dr-IV-1	1640 g
2. Galaretka z drobiu wg przep. RW-Dr-1	500 g
3. Wino owocowe czerwone wytrawne	200 g
4. Żelatyna	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — wyporcjowane mięso	1100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
w tym: mięso	1100 g
Waga 1 porcji	180 g
w tym: mięso	110 g

**Opis technologiczny:** Upieczonego, ostudzonego indyka, wyporcjować w ten sposób, aby w każdej porcji był kawałek mięsa z piersi i mięsa ciemnego.

Porcje ułożyć na półmisku, udekorować. Zalać tężejącą galaretką z dodatkiem wina.

## R Y B Y

Ryby i przetwory rybne zajmują w świecie czołową pozycję w handlu i są obok mięsa głównym artykułem spożywczym. Są cenione ze względu na dużą wartość odżywczą i wysokowartościowe białko. Do zakładów gastronomicznych dostarczane są ryby słodkowodne, jednak coraz częściej pojawiają się ryby morskie i dalekomorskie, które nie ustępują rybom słodkowodnym, a niejednokrotnie je przewyższają.

Obróbka wstępna ryb polega na:

— zabijaniu ryb świeżych, rozmrażaniu, odgłowieniu, patroszeniu, filetowaniu.

Ważnym elementem mającym duży wpływ na jakość gotowej potrawy jest właściwe rozmrożenie, które powinno być przeprowadzane pod prysznicem wodnym lub w bieżącej wodzie o temp. poniżej 20°C. Tkanka mięsna rozmrożona w ten sposób zachowuje swoją pierwotną konsystencję.

W celu pozbawienia ryb morskich i dalekomorskich tranowatego smaku i specyficznego zapachu oraz wybielenia tkanki, a także zwiększenia jej soczystości — porcje filetów lub dzwonka moczy się w mleku z dodatkiem pieprzu. Proces ten należy stosować od 2—4 godzin w temp. nie wyższej niż 18°C.

Obróbka termiczna ryb polega na:

— gotowaniu, smażeniu, duszeniu i pieczeniu.

**Gotowanie:** Rybę przeznaczoną do gotowania i wyciorowaną w dzwonka wkładać do gotującego się wywaru z włoszczyzną i przyprawami.

**Smażenie:** (saute, z rusztu, panierowanie).

Ryby smażyć można na tłuszczach zwierzęcych lub roślinnych. Najlepiej do tego celu nadaje się olej lub smalec.

**Duszenie:** Ryby dusi się bezpośrednio w przygotowanym sosie. Porcje ryby obsmażone na tłuszczu wkładać do przygotowanego sosu i chwilę poddusić.

**Pieczenie:** Ryby pieczone stosowane są szczególnie w żywieniu dietetycznym.

## ZESTAW SKŁADNIKÓW DO RYB SAUTE

Nr i symbol: RW-R-1

Normatyw surowcowy:

1. Tłuszcz	150 g
2. Mąka pszenna	60 g
3. Sól	20 g
4. Pieprz	1 g

Wydajność gotowego wyrobu na 1000 g gotowej potrawy

## ZESTAW SKŁADNIKÓW DO RYB SMAŻONYCH PANIEROWANYCH

Nr i symbol: RW-R-2

Normatyw surowcowy:

1. Tłuszcz	160 g
2. Mąka pszenna	60 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Bułka tarta	150 g
5. Sól	20 g

Wydajność gotowego wyrobu na 1000 g gotowej potrawy

## ZALEWA Z OCTU DO RYB

Nr i symbol: RW-R-3

Normatyw surowcowy:

1. Woda	1200 g
2. Cebula	150 g
3. Ocet	120 g
4. Sól	5 g
5. Cukier	15 g
6. Ziele angielskie	1 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

**Opis technologiczny:** Zagotować wodę w naczyniu emaliowanym, dodać cebulę pokrajaną w krążki. Gdy cebula zmięknie dodać ocet, resztę składników i chwilę pogotować. Marynatę przykryć i odstawić do ostygnięcia.

## GALARETA PODSTAWOWA Z RYB (AUSZPIK)

Nr i symbol: RW-R-4

### Normatyw surowcowy:

1. Zwroty poprodukcyjne (zwroty)	1000 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	250 g
3. Woda	1500 g
4. Sól	15 g
5. Ziele angielskie	1 g
6. Białka (4 szt.)	120 g
7. Ocet 6%	15 g
8. Żelatyna	40 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Ugotować wywar z włoszczyzny i głów. Dodać zmiażdżone przyprawy i sól. Gdy wywar nabierze smaku przecedzić przez sito. Do ostudzonego wywaru dodać rozbite białka, ocet i namoczoną żelatynę. Następnie wywar postawić na brzeg płyty i powoli ogrzewając zagotować. Gdy wywar sklaruje się przelać przez rozwieszony nad naczyniem płótno. Gdy wywar spłynie postawić w chłodnym miejscu do zakrzepnięcia.

## MASA MIELONA Z FILETU Z DORSZA

Nr i symbol: RW-R-5

### Normatyw surowcowy:

1. Filet z dorsza	800 g
2. Bułka	80 g
3. Mleko	150 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Cebula	80 g
6. Tłuszcz	35, g
7. Pieprz	2 g
8. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Rybę zemieć z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką. Dodać przysmażoną cebulę, jaja, przyprawy i masę, dobrze wyrobić. Masa z ryb służy do przygotowania kotletów, klopsików i pulpetów.



## MASA MIELONA Z FILETU Z KARMAZYNA

Nr i symbol: RW-R-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z karmazyna	800 g
2. Bułka	80 g
3. Mleko	150 g
4. Jaja	50 g
5. Cebula	80 g
6. Tłuszcz	35 g
7. Sól	20 g
8. Pieprz	2 g
9. Mleko	400 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

**Opis technologiczny:** Filet zemleć z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką. Dodać przysmażoną cebulę, jaja, przyprawy i masę dobrze wyrobić.

Masa rybna służy do przygotowania kotletów, klopsików i pulpetów.

## SZCZUPAK Z WODY

Nr i symbol: RW-R-I-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Szczupak	2700 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	350 g
3. Pietruszka (nać)	20 g
4. Sól	20 g
5. Liść laurowy	0,5 g
6. Ziele angielskie	1,0 g
6. Pieprz naturalny	0,5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — szczupak oczyszczony	1260 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypatroszyć, wymyć i wyporcjować. Ugotować wywar z pokrajaną w plastry włoszczyzną i przyprawami. Gdy jarzyny zmiękną włożyć wyporcjowaną rybę i gotować na wolnym ogniu 10—15 minut.

Porcje podawać posypane zieloną pietruszką z masłem lub różnymi sosami i ziemniakami z wody.

## SZCZUPAK PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-I-3

**Normatyw surowcowy:**

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Szczupak                               | 2250 g |
| 2. Zestaw składników do ryb panierowanych | 1250 g |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — szczupak oczyszczony	1120 g
Faza II — szczupak opanierowany	1400 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Szczupaka oczyścić, wypatroszyć, wymyć. Następnie rybę wyporcjować i posolić, obtaczać w mące, maczać w rozbitym jajku, panierować w bułce tartej i smażyć na jasny kolor. Wstawić na chwilę do pieca, aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami i surówkami.

## SANDACZ SAUTE

Nr i symbol: RW-R-I-2

**Normatyw surowcowy:**

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Szczupak                       | 2300 g |
| 2. Zestaw składników do ryb saute | 1000 g |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — szczupak oczyszczony	1100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypatroszyć, wymyć i wyporcjować. Wyporcjowaną rybę posolić na około 30 minut przed smażeniem. Następnie oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu. Gdy pojawi się na usmażonych porcjach biały sok i ryba pod dotknięciem jest miękka wówczas nadaje się do wydawania. Podawać z ziemniakami i różnymi surówkami.

## SZCZUPAK FASZEROWANY

Nr i symbol: RW-R-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Szczupak	1750 g
2. Bułka	150 g
3. Mleko	180 g
4. Cebula	100 g
5. Pietruszka (nać)	20 g
6. Masło	75 g
7. Jaja (2 szt.)	100 g
8. Żółtka (2 szt.)	40 g
9. Pieprz	5 g
10. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
11. Auszpick wg przep. RW-R-4	500 g
12. Sałata zielona	40 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — szczupak oczyszczony	900 g
Faza II — farsz	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: ryba faszerowana	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: ryba faszerowana	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oskórować, mięso oddzielić od ości, zemleć trzykrotnie wraz z namoczoną w mleku bułką. Dodać przy-smażoną cebulę, jaja, przyprawy, masę dobrze wyrobić. Ściągniętą skórę z ryby nadziać farszem, na końcu zaszyć. Rybę faszerowaną włożyć do wanienki, dodać warzyw, przypraw, zalać wrzącą wodą i gotować powoli przez około 1 godzinę. Rybę ostudzić w wywarze, wyjąć, wyporcjować, układać na półmisku, przybrać jarzynami, ugotowanym jajem i auszpickiem.

## SZCZUPAK W GALARECIE

Nr i symbol: RW-R-I-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Szczupak	2700 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	250 g
3. Ziele angielskie	2 g
4. Sól	20 g
5. Auszpik wg przep. RW-R-4	500 g
Przybranie:	
6. Ogórek konserwowy	100 g
7. Jaja (2 szt.)	100 g
8. Sałata zielona lub pietruszka	20 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — szczupak oczyszczony	1350 g
Faza II — szczupak ugotowany	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypatroszyć, wymyć, wyporcjować, ugotować z włoszczyzną. Porcje ryby układać na długim półmisku. Niektóre wyższe porcje spłaszczać w celu zrównania ich z innymi porcjami. Przybrać ugotowanym jajem, jarzynami, ogórkiem konserwowym. Półmisek udekorować zieleniną i zalać krzepnącym auszpikiem.

## SANDACZ SAUTE

Nr i symbol: RW-R-I-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Sandacz	2250 g
2. Zestaw składników do ryb saute	1000 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypatroszyć, wyporcjować. Wyporcjowaną rybę posolić na około 30 minut przed smażeniem. Następnie oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu. Gdy pojawi się na usmażonych porcjach biały sok i ryba pod dotknięciem jest miękka, wówczas nadaje się do wydawania. Podawać z ziemniakami i różnymi surówkami.

## SANDACZ GOTOWANY W JARZYNIE

Nr i symbol: RW-R-I-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Sandacz	2200 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	350 g
3. Pietruszka (nać)	20 g
4. Woda	1500 g
5. Sól	20 g
6. Liść laurowy	0,2 g
7. Ziele angielskie	1 g
8. Pieprz naturalny	0,4 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — sandacz oczyszczony	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypłukać, wyporcjować. Ugotować wywar z pokrajaną w plastry włoszczyzną i przyprawami. Gdy jarzyny zmiękną włożyć wyporcjowaną rybę i gotować na wolnym ogniu 10—15 minut. Porcje podawać posypane zieloną pietruszką z masłem lub różnymi sosami i ziemniakami z wody.

## SANDACZ FASZEROWANY (ROLADA)

Nr i symbol: RW-R-I-8

Normatyw surowcowy:

1. Sandacz	1750 g
2. Bułka	150 g
3. Mleko	180 g
4. Cebula	100 g
5. Pietruszka (nać)	20 g
6. Masło	75 g
7. Jaja (2 szt.)	100 g
8. Żółtka (2 szt.)	40 g
9. Pieprz	5 g
10. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
11. Auszpick wg przep. RW-R-4	500 g
12. Sałata zielona	40 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — sandacz oczyszczony	900 g
Faza II — farsz	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: ryba faszerowana	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: ryba faszerowana	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wyfiletować, resztki mięsa oskrobać z ości, zemleć trzykrotnie wraz z namoczoną bułką w mleku. Dodać przysmażoną cebulę, jaja, przyprawy i masę dobrze wyrobić. Masę rybną wyłożyć na czystą serwetkę zmaczaną w zimnej wodzie. Ukształtować walek, zwinąć końce i obwiązać sznurkiem. Roladę włożyć do wanienki, dodać warzywa, przyprawy i zalać wrzącą osoloną wodą, gotować powoli przez około 1 godzinę. Roladę ostudzić w wywarze, odwinąć, wyporcjować i układać na półmisku, przybrać jarzynami, ugotowanym jajem i auszpickiem.

## SANDACZ PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-I-9

**Normatyw surowcowy:**

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Sandacz  | 2250 g |
| 2. Zestaw składników do ryb smażonych panierowanych | 1250 g |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Faza I — sandacz po oczyszczeniu | 1200 g |
| Faza II — sandacz panierowany    | 1400 g |
| Wydajność gotowego wyrobu        | 1250 g |
| Waga 1 porcji                    | 125 g  |

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypatroszyć, wymyć, wyporcjować i posolić, obtaczać w mące, maczać w rozbitym jajku, panierować w bułce tartej i smażyć na jasny kolor, wstawić na chwilę do piekarnika, aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami lub surówkami.

## SANDACZ W GALARECIE

Nr i symbol: RW-R-I-10

**Normatyw surowcowy:**

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 1. Sandacz                      | 2200 g |
| 2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1 | 300 g  |
| 3. Ziele angielskie             | 1 g    |
| 4. Sól                          | 15 g   |
| 5. Auszpik wg przep. RW-R-4     | 550 g  |
| Przybranie:                     |        |
| 6. Ogórek konserwowy            | 100 g  |
| 7. Jaja (2 szt.)                | 100 g  |
| 8. Zielenina                    | 20 g   |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| Faza I — sandacz oczyszczony | 1340 g |
| Faza II — po ugotowaniu      | 1000 g |
| Wydajność gotowego wyrobu    | 1500 g |
| w tym: ryba                  | 1000 g |
| Waga 1 porcji                | 150 g  |
| w tym: ryba                  | 100 g  |

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wyporcjować i ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Ugotowaną rybę ostudzić w wywarze. Porcje ryby układać na długich półmiskach, przybrać ugotowanym jajem, jarzynami, ogórkiem konserwowym. Półmisek udekorować zieleniną i zalać krzepnącym auszpikiem.



## KARP PO ŻYDOWSKU

Nr i symbol: RW-R-I-11

Normatyw surowcowy:

1. Karp żywy	2000 g
2. Cebula	300 g
3. Cukier	50 g
4. Pieprz prawdziwy	3 g
5. Sól	30 g
6. Żelatyna	20 g
7. Włoszczyzna	400 g
8. Pietruszka (nać)	40 g

Zwroty poprodukcyjne: głowy 500 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oprawioną i oczyszczoną krajać w dzwonka. Następnie ugotować wywar z włoszczyzną i drobno posiekaną cebulą; dodając rozciętą głowę, włożyć wyporcjonowaną rybę i gotować powoli około 40 minut. Pod koniec gotowania dodać cukier i mielony pieprz. Następnie dodać namoczoną żelatynę, chwilę pogotować i odstawić do zastygnięcia. Rybę wykladać na półmiski i przybrać gotowanymi jarzynami i zieloną pietruszką.

## KARP PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-I-14

Normatyw surowcowy:

1. Karp żywy	2200 g
2. Zestaw składn. do ryb smaż. wg przep RW-R-2	

Zwrot poprodukcyjny: głowy 550 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Karp wypatroszony	1250 g
Faza II — Karp panierowany	1400 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Karpia zabić, sprawić i wyporcjonować. Posolić, następnie obtoczyć w mące, maczać w rozbitym jajku, panierować w bułce tartej i smażyć na jasny kolor. Wstawić na chwilę do pieca aby ryba wewnątrz nie była surowa.

Podawać z ziemniakami, gotowaną kapustą lub surówkami.

## KARP PO GRECKU

Nr i symbol: RW-R-I-12

Normatyw surowcowy:

1. Karp żywy	1600 g
2. Mąka	40 g
3. Olej	120 g
4. Sól	20 g
5. Pietruszka (nać)	20 g
6. Sos grecki wg przep. RW-S-II-1	1000 g
Zwroty poprodukcyjne: głowy	400 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — półprodukt	930 g
Faza II — ryby usmażone	800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
w tym: ryba	800 g
Waga 1 porcji	180 g
w tym: ryba	80 g

**Opis technologiczny:** Karpia zabić, sprawić i wyporcjować. Następnie posolić, oprószyć mąką i smażyć na oleju: Usmażoną rybę ułożyć na półmisku i zalać sosem greckim. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

## KARP Z WODY

Nr i symbol: RW-R-I-16

Normatyw surowcowy:

1. Karp żywy	2050 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	350 g
3. Pietruszka (nać)	20 g
4. Woda	1500 g
5. Sól	20 g
6. Liść laurowy	0,5 g
7. Ziele angielskie	1,0 g
8. Pieprz naturalny	0,5 g
Zwroty poprodukcyjne: głowy	500 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Półfabrykat	1180 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wyporcjować. Ugotować wywar z pokrajaną w plastry włoszczyzną i przyprawami. Gdy jarzyny miękną włożyć wyporcjowaną rybę i gotować na wolnym ogniu 10—15 minut. Porcji podawać posypane zieloną pietruszką z masłem lub różnymi sosami z ziemniakami z wody.

## KARP W GALARECIE

Nr i symbol: RW-R-I-15

Normatyw surowcowy:

1. Karp żywy	1650 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
3. Ziele angielskie	1 g
4. Sól	20 g
5. Auszpek wg przep. RW-R-4	550 g

Przybranie:

1. Ogórek konserwowy	100 g
2. Jaja	100 g
3. Sałatka zielona lub pietruszka	20 g

Zwroty poprodukcyjne: głowy 410 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Półprodukt	945 g
Faza II — Ugotowana ryba	800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1350 g
w tym: karpia	800 g
Waga 1 porcji	135 g
w tym: karpia	80 g

**Opis technologiczny:** Rybę zabić i sprawić, następnie wyporcjować, ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Ugotowaną rybę ostudzić w wywarze. Porcje ryby układać na długim półmisku. Niektóre wyższe porcje spłaszczyć w celu zrównania ich z innymi porcjami. Przybrać ugotowanym jajem, jarzynami i ogórkami konserwowymi. Półmisek udekorować zieleniną i zadać stygnącym auszpikiem.

## KARP SAUTE

Nr i symbol: RW-R-I-13

Normatyw surowcowy:

1. Karp żywy	2000 g
2. Zestaw składn. do ryb saute wg przep. RW-R-1	

Zwroty poprodukcyjne: głowy 500 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Półfabrykat	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Karpia zabić, sprawić i wyporcjować. Wyporcjowaną rybę posolić na około 30 minut przed smażeniem. Następnie oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu. Gdy pojawi się na usmażonych porcjach biały sok i ryba pod dotknięciem jest miękka, wówczas nadaje się do wydania. Podawać z ziemniakami i różnymi surówkami.

## ŚLEDŹ ZIELONY PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-II-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledź zielony	1750 g
2. Ocet	20 g
3. Zestaw składn. do ryb smażonych panierow. wg przepisu RW-R-2	1250 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Śledź oczyszczony	1220 g
Faza II — Śledź panierowany	1400 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Śledź zielony oczyścić, wypłukać, skropić octem. Następnie rybę wyporcjować i posolić, obtaczać w mące, maczać w rozbitym jajku i smażyć na jasny kolor. Wstawić na chwilę do pieca, aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami i surówkami.

## ŚLEDŹ ZIELONY W ZALEWIE

Nr i symbol: RW-R-II-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledź świeży zielony	1850 g
2. Zalewa z octu do ryb wg przep. RW-R-3	1000 g
3. Włoszczyzna wg przepisu RW-Z-1	300 g
4. Olej	200 g
5. Sól	40 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Śledź oczyszczony	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną rybę wyporcjować w dzwonka i posolić. Następnie smażyć na silny rozgrzanym oleju. Usmażoną rybę układać na salaterkę, przybrać ugotowanymi jarzynami, po czym zalać marynatą. Na wierzch nalać trochę pozostałego oleju i przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

## HALIBUT Z WODY

Nr i symbol: RW-R-II-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Halibut	1300 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	350 g
3. Ocet	20 g
4. Sól	20 g
5. Liść laurowy	0,5 g
6. Ziele angielskie	1,0 g
7. Pieprz prawdziwy	2 g
8. Mleko do namoczenia	500 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Halibut oczyszczony	1100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, opłukać i wyporcjować. Ugotować wywar z pokrojoną w plastry włoszczyzną i przyprawami. Gdy jarzyny miękkie wlać ocet i dodać sól. Wyporcjowaną rybę włożyć do wrzącego wywaru i gotować na wolnym ogniu 10—15 minut. Podawać z ziemniakami i ostrymi sosami.

## HALIBUT SAUTE

Nr i symbol: RW-R-II-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Halibut	1300 g
2. Zestaw składników do ryb saute	1000 g
3. Mleko do namoczenia	500 g
4. Pieprz	0,5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Halibut oczyszczony	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wymyć, wyporcjować, posolić, posypać pieprzem, oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu na zamówienie. Podawać z ziemniakami i różnymi surówkami.

## HALIBUT PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-II-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Halibut	1500 g
2. Zestaw składników do ryb panierowanych	1250 g
3. Mleko do namoczenia	500 g
4. Pieprz	0,5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Halibut oczyszczony	1280 g
Faza II — Halibut opanierowany	1400 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypłukać, wyporcjować i posolić. Obtaczać w mące, maczać w rozbitym jajku, panierować w bułce tartej i smażyć na zamówienie na jasny kolor. Wstawić na chwilę do pieca, aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami i surówkami.

## DORSZ PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-II-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Dorsz patroszony bez głów	1600 g
2. Ocet 6%	30 g
3. Zestaw składników do ryb smażonych	1250 g
4. Mleko do namoczenia	500 g
5. Pieprz	0,5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Dorsz oczyszczony	1280 g
Faza II — Dorsz opanierowany	1370 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Dorsz oczyścić, wypłukać, skropić octem, następnie rybę wyporcjować i posolić. Obtoczyć w mące, maczać w rozbitym jajku. Panierować w bułce tartej i smażyć na jasny kolor. Wstawić na chwilę do pieca aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami, surówkami.

## DORSZ Z WODY

Nr i symbol: RW-R-II-7

Normatyw surowcowy:

1. Dorsz patroszony	1600 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	350 g
3. Ocet	20 g
4. Pietruszka (nać)	20 g
5. Sól	20 g
6. Liście laurowe	0,5 g
7. Ziele angielskie	1 g
8. Pieprz naturalny	0,5 g
9. Mleko do namoczenia	500 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Dorsz oczyszczony	1300 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną rybę wyporcjować i skropić octem na około 30 minut przed gotowaniem. Ugotować wywar z pokrojoną w plasty włoszczyzną i przyprawami. Gdy jarzyny zmiękną włożyć wyporcjowaną rybę i gotować na wolnym ogniu 10—15 min. Porcje podawać posypane posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z ziemniakami z wody, masłem lub sosami.



## DORSZ OPIEKANY W ZALEWIE

Nr i symbol: RW-R-II-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Dorsz patroszony bez głów	1600 g
2. Zalewa z octu wg przep. RW-R-3	1000 g
3. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
4. Olej	100 g
5. Sól	20 g
6. Mąka	50 g
7. Mleko do namoczenia	500 g
8. Pieprz prawdziwy	0,5 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Dorsz oczyszczony	1100 g
Faza II — Dorsz po usmażeniu	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną rybę wyporcjować i posolić, następnie obtoczyć w mące i smażyć na silnie rozgrzanym oleju. Usmażoną rybę układać na salaterce, przybrać ugotowanymi jarzynami, po czym zalać marynatą. Na wierzch wlać trochę pozostałego oleju i przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

## DORSZ W GALARECIE

Nr i symbol: RW-R-II-9

### Normatyw surowcowy:

1. Dorsz patroszony	1000 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	320 g
3. Ziele angielskie	1 g
4. Sól	20 g
5. Auszpick wg przep. RW-R-4	500 g

### Przybranie:

1. Ogórek konserwowy	100 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Sałata zielona lub pietruszka	20 g
4. Mleko do namoczenia	500 g
5. Pieprz prawdziwy	0,5 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — Dorsz oczyszczony	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wypłukać, wyporcjować i ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Ugotowaną rybę ostudzić w wywarze. Porcje ryby układać na długim półmisku. Niektóre wyższe porcje spłaszczyć, w celu zrównania ich z innymi porcjami. Przybrać ugotowanym jajem, jarzynami i ogórkiem konserwowym. Półmisek udekorować i zalać krzepącym auszpickiem.

## FILET Z DORSZA PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-II-12

### Normatyw surowcowy:

1. Filet z dorsza	1375 g
2. Zestaw składników do ryb panier.	1250 g
3. Mleko	500 g
4. Pieprz	0,5 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — filet po opanierowaniu	1450 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Filet rozmrażać, wyporcjować i posolić, obtaczać w mące, maczać w rozbitym jajku, panierować w bulce tartej i smażyć na jasny kolor, wstawić na chwilę do pieca, aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami, gotowaną kapustą lub surówkami.

## FILET Z DORSZA Z WODY

Nr i symbol: RW-R-II-11

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z dorsza	1380 g
2. Ocet	20 g
3. Sól	20 g
4. Cebula	100 g
5. Marchew	100 g
6. Pietruszka	100 g
7. Seler	100 g
8. Liść laurowy	1 g
9. Ziele angielskie	1 g
10. Mleko	500 g
11. Pieprz	0,5 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Ugotować wywar z pokrojoną w plastry włószczyzną i przyprawami. Gdy jarzyny zmiękną włożyć wyporcjowany filet i gotować na wolnym ogniu 10—15 minut. Porcje podawać posypane zieloną pietruszką z masłem lub różnymi sosami i ziemniakami z wody.

## DORSZ PO GRECKU

Nr i symbol: RW-R-II-10

**Normatyw surowcowy:**

1. Dorsz	1700 g
2. Mąka pszenna	50 g
3. Olej	160 g
4. Sól	20 g
5. Pietruszka (nać)	20 g
6. Sos grecki wg przep. RW-S-II-1	1000 g
7. Mleko do namoczenia	500 g
8. Pieprz prawdziwy	0,5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Dorsz oczyszczony	1280 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyścić, wyporcjować, posolić, oprószyć mąką i smażyć na oleju. Usmażoną rybę ułożyć na półmisku i zalać sosem greckim. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

## KOTLECICKI MIELONE Z FILETU Z DORSZA

Nr i symbol: RW-R-II-13

**Normatyw surowcowy:**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Masa mielona z ryb wg przep. RW-R-5 | 1250 g |
| 2. Bulka tarta                         | 80 g   |
| 3. Tłuszcz                             | 100 g  |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| Faza I — półfabrykat      | 1300 g |
| Wydajność gotowego wyrobu | 1000 g |
| Waga 1 porcji             | 100 g  |

**Opis technologiczny:** Masę mieloną z dorsza wyporcjować. Każdą porcję obtaczać w bulce tartej i kształtować owalne kotlety. Gotowe kotlety smażyć na gorącym tłuszczu, rumieniąc z obydwu stron. Podawać z ziemniakami, jarzynami gotowanymi lub surówkami.

## KOTLECICKI Z FILETU Z DORSZA

Nr i symbol: RW-R-II-14

**Normatyw surowcowy:**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Masa mielona z filetu z dorsza RW-R-5 | 1400 g |
| 2. Tłuszcz                               | 100 g  |
| Wydajność gotowego wyrobu                | 1000 g |
| Waga 1 porcji                            | 100 g  |

**Opis technologiczny:** Przygotowaną masę rybną wyporcjować. Kształtować kule, po czym spłaszczyć, nadając im kształt owalny. Smażyć na wolnym ogniu, rumieniąc z obydwu stron. Podawać na gorąco lub na zimno z chrzanem.

## ROLADA Z FILETU Z DORSZA NA GORĄCO

Nr i symbol: RW-R-II-15

**Normatyw surowcowy:**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Masa mielona z filetu z dorsza RW-R-5 | 1250 g |
| 2. Włóczczyzna wg przew. RW-Z-1          | 350 g  |
| 3. Sól                                   | 20 g   |
| Wydajność gotowego wyrobu                | 1000 g |
| Waga 1 porcji                            | 100 g  |

**Opis technologiczny:** Rybną masę mieloną wyłożyć na czystą serwetkę zamoczoną w zimnej wodzie. Ukształtować walek, zawinąć końce i obwiązać sznurkiem. Roladę włożyć do wanienki, dodać warzywa i przyprawy. Zalać wrzącą osoloną wodą i gotować powoli przez około 1 godzinę. Roladę ostudzić w wywarze, odwinąć i wyporcjować. Porcje podgrzewać partiami w wywarze. Podawać z ziemniakami z wody i sosami: chrzanowym, pomidorowym lub sałatą pomidorową.

## ROLADA Z FILETU Z DORSZA NA ZIMNO

Nr i symbol: RW-R-II-16

**Normatyw surowcowy:**

1. Masa mielona z filetu z dorsza RW-R-5	900 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
3. Sól	20 g
4. Auszpik wg przep. RW-R-4	300 g
5. Pietruszka (nać)	20 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: ryba	700 g
Waga 1 porcji	100 g
w tym: ryba	70 g

**Opis technologiczny:** Rybną masę mieloną wyłożyć na czystą serwetkę zmoczoną w zimnej wodzie. Ukształtować wałek, zawinąć końce, obwiązać sznurkiem. Roladę włożyć do wanienki, dodać warzywa i przyprawy, zalać wrzącą osoloną wodą, gotować powoli przez około 1 godziny. Roladę ostudzić w wywarze, odwinąć i wyporcjować. Roladę ułożyć na półmisku, przybrać jarzynami z wywaru i gałązkami zieleniny, po czym oszpikować auszpikiem.

## FILETY Z DORSZA PO GRECKU

Nr i symbol: RW-R-II-17

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z dorsza	1300 g
2. Mąka	50 g
3. Olej	160 g
4. Sól	20 g
5. Pietruszka (nać)	20 g
6. Sos grecki wg przep. RW-S-II-1	1000 g
7. Mleko	500 g
8. Pieprz	0,5 g
Wydażność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Filet oplukać, wyporcjować, posolić, oprószyć mąką i smażyć na oleju.

Usmażoną rybę ułożyć na półmisku i zalać sosem greckim. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

## GALARETKA Z FILETU Z DORSZA

Nr i symbol: RW-R-II-18

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z dorsza	690 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	300 g
3. Groszek zielony	150 g
4. Jaja	100 g
5. Auszpik wg przep. RW-R-4	630 g
6. Pietruszka zielona	20 g
7. Sól	20 g
8. Ziele angielskie	1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — ugotowany filet	500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
w tym: ryba	500 g
Waga 1 porcji	125 g
w tym: ryba	50 g

**Opis technologiczny:** Filet z dorsza oplukać i ugotować wraz z włoszczyzną. Do filiżanek jednakowej wielkości nalać nieco rozpuszczonego auszpiku, gdy zakrzepnie ułożyć cząstki jaj, przybrać groszkiem zielonym i marchewką. Włożyć rozdrobnioną rybę, wstawić do chłodnego miejsca i zalać pozostałą częścią auszpiku. Zastudzone porcje wykładać na półmisek i przybrać listkami zielonej sałaty lub gałązkami pietruszki.

## FILET Z KAZMAZYNA SAUTE

Nr i symbol: RW-R-II-20

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z karmazyna	1300 g
2. Smalec	150 g
3. Mąka	60 g
4. Pieprz	1 g
5. Sól	20 g
6. Mleko	500 g
7. Pieprz pr.	0,5 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Filet wyporcjować, posolić na około 30 minut przed smażeniem. Następnie oprószyć mąką i smażyć na gorącym tłuszczu. Gdy pojawi się na usmażonych porcjach biały sok i ryba pod dotknięciem jest miękka, wówczas nadaje się do wydania. Podawać z ziemniakami i różnymi surówkami.

## FILET Z KARMAZYNA Z WODY

Nr i symbol: RW-R-II-19

### Normatyw surowcowy:

1. Filet z karmazyna	1380 g
2. Ocet	20 g
3. Sól	20 g
4. Cebula	100 g
5. Marchew	100 g
6. Pietruszka	100 g
7. Seler	100 g
8. Liść laurowy	1 g
9. Ziele angielskie	1 g
10. Mleko	500 g
11. Pieprz pr.	0,5 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Ugotować wywar z pokrajaną w plastry włószczyzną i przprawami. Gdy jarzyny zmiękną włożyć wyporcjowany filet i gotować na wolnym ogniu 10—15 minut. Porcje podawać posypane zieleniną, z masłem lub różnymi sosami i ziemniakami z wody.

## FILET Z KARMAZYNA PANIEROWANY

Nr i symbol: RW-R-II-21

### Normatyw surowcowy:

1. Filet z karmazyna	1375 g
2. Ocet 6 %	30 g
3. Zestaw składników do ryb smażonych	1250 g
4. Mleko	500 g
5. Pieprz pr.	0,50 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — filet z karmazyna panierowany	1500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1250 g
Waga 1 porcji	125 g

**Opis technologiczny:** Filet wyporcjować, posolić, obtaczać w mące, maczać w rozbitym jajku, panierować w bułce tartej i smażyć na jasny kolor. Wstawić na chwilę do pieca, aby ryba wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami i surówkami.



## KOTLET MIELONY Z FILETU Z KARMAZYNA

Nr i symbol: RW-R-II-22

**Normatyw surowcowy:**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Masa mielona z filetu z karmazyna<br>wg przep. RW-R-6 | 1250 g |
| 2. Bułka tarta   | 80 g   |
| 3. Tłuszcz   | 150 g  |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Masę mieloną z filetu z karmazyna wyporcjować. Każdą porcję obtaczać w bułce tartej i kształtować owalne kotlety. Gotowe kotlety smażyć na gorącym tłuszczu, rumieniąc z obydwu stron. Podawać z ziemniakami, jarzynami gotowanymi lub surówkami.

## KLOPSIKI Z FILETU Z KARMAZYNA

Nr i symbol: RW-R-II-23

**Normatyw surowcowy:**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Masa mielona z filetu z karmazyna<br>wg przep. RW-R-6 | 1400 g |
| 2. Tłuszcz   | 100 g  |
| Wydajność gotowego wyrobu                                | 1000 g |
| Waga 1 porcji  | 100 g  |

**Opis technologiczny:** Przygotowaną masę rybną wyporcjować, kształtować kule, po czym spłaszczyć, nadając im kształt owalny. Smażyć na wolnym ogniu, rumieniąc z obydwu stron. Podawać na gorąco lub na zimno z chrzanem.

## FILET Z KARMAZYNA W GALARECIE

Nr i symbol: RW-R-II-24

**Normatyw surowcowy:**

1. Filet z karmazyna	1380 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	320 g
3. Ziele angielskie	1 g
4. Sól	29 g
5. Auszpik wg przep. RW-R-4	500 g

Przybranie:

1. Ogórek konserwowy	100 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Sałata zielona	20 g
4. Mleko	500 g
5. Pieprz	2 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — filet z karm. po ugotowaniu	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: ryba	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: ryba	100 g

**Opis technologiczny:** Filet wyporcjować i ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Ugotowaną rybę ostudzić w wywarze. Porcję ryby układać na długim półmisku. Niektóre wyższe porcje spłaszczyć w celu zrównania ich z innymi porcjami. Przybrać ugotowanym jajem, jarzynami i ogórkiem konserwowym. Półmisek udekorować zieleniną i zalać krzepnącym auszpikiem.

## S O S Y

Sosy są niezbędnym dodatkiem do wielu potraw słonych, słodkich, zimnych i gorących. Dodatek sosu ma uzupełniać, łagodzić lub zaostreć smak i zapach potrawy. Sos tworzy emulsję, która ułatwia trawienie potraw podczas konsumpcji.

Sosy dzielimy na:

1. Zimne
2. Gorące

Ad 1. Sosy zimne podaje się do potraw zimnych z wyjątkiem sosu tatarskiego, który podaje się również do sandacza, łososia saute. Sosy zimne sporządzane są na podstawie majonezu. Majonez składa się z żółtek, oleju i przypraw. Jaja przeznaczone na majonez powinny być świeże, gdyż mają wtedy właściwy zapach. Olej użyty do majonezu powinien być bezwonny o łagodnym smaku. Do przygotowania majonezu stosuje się sok z cytryny lub ocet, sól i cukier, czasem musztardę. Przy wyrobieniu majonezu oliwę dodaje się do żółtek małymi porcjami, gdy masa zaczyna gęstnieć, dawki oliwy można zwiększyć. Prawidłowo ubity majonez jest gęsty, jednolity i lśniący. Aby z majonezu uzyskać sos należy go rozrzedzić wywarem z warzyw, mięsa lub ryb, zależnie od zastosowania sosu. Do sosów zimnych zaliczamy: sos majonezowy, musztardowy, remonade, sos tatarski, sos vinaigrette, sos grecki, sos na Kulu, sos cumberland.

Ad 2. Sosy gorące — podstawą tych sosów jest wywar z mięsa, włoszczyzny albo mleka. Składniki sosu dusi się osobno, do miękkości podlewając je niewielką ilością wody. Zmiękczone składniki dodaje się do sosu po przetarciu (pomidory) pokrajane w drobną kostkę (warzywa do sosu greckiego) lub paseczki (grzyby do sosu nelsonskiego).

Gęstość sosów uzyskuje się przez:

- a) dodatek przetartych składników sosu,
- b) dodatek zasmażki (mniej lub więcej zrumienionej),
- c) dodatek emulsji z surowego masła i żółtek,
- d) dodatek świeżych żółtek do sosu podprawionego zasmażką,
- e) dodatek śmietanki kremowej lub śmietany.

Sosy należy wykańczać partiami, nie doprowadzać do ponownego zagotowania. Garnki z sosami przetrzymywać w bemaarach, w których woda utrzymuje się w granicach 75—80° C. W ten sposób zapobiegamy zbyt niemu wyparowaniu, przypaleniu i wystygnięciu sosów.

Do gorących sosów zaliczamy: sos beszamelowy, sos biały mleczny, sos biały śmietankowy, sos cebulowy biały, sos chrzanowy bez zasmażki, sos grzybowy zasmażany, sos koperkowy, sos pomidorowy oraz inne.

## SOS POMIDOROWY

Nr i symbol: RW-S-I-1

Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	600 g
2. Koncentrat pomidorowy 30 %	100 g
3. Mąka pszenna	50 g
4. Śmietana	200 g
5. Sól	20 g
6. Cukier	10 g
7. Margaryna	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Koncentrat pomidorowy, podsmażyć z częścią tłuszczu w celu uzyskania silniejszego zabarwienia. Z reszty tłuszczu przyrządzić lekko zrumienioną zasmażkę, rozprowadzić wywarem, dodać koncentrat pomidorowy i zagotować. Do sosu dodać sól i cukier, wymieszać ze śmietaną.

## SOS CHRZANOWY

Nr i symbol: RW-S-I-2

Normatyw surowcowy:

1. Margaryna	80 g
2. Mąka pszenna	50 g
3. Wywar z włoszczyzny wg przep. RW-Z-1	600 g
4. Śmietana	200 g
5. Chrzan	250 g
6. Ocet	5 g
7. Cukier	10 g
8. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — chrzan po obraniu	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Chrzan oskrobać, opłukać i zetrzeć na tarce. Sporządzić zasmażkę z mąki i margaryny, rozprowadzić wywarem z jarzyn, dodać starty chrzan, sól, ocet i cukier, stale mieszając zagotować. Dodać śmietaną.

## SOS WĘGIERSKI

Nr i symbol: RW-S-I-3

Normatyw surowcowy:

1. Smalec	80 g
2. Cebula	100 g
3. Mąka pszenna	60 g
4. Koncentrat pomidorowy 30 %	80 g
5. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	350 g
6. Śmietana	200 g
7. Sól	20 g
8. Cukier	10 g
9. Papryka	5 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Cebulę obrać, opłukać, pokrajać drobno, uduścić na tłuszczu, dodać mąkę, zasmażyć, rozprowadzić wywarem, dodać koncentrat pomidorowy, sól, paprykę i zagotować. Tuż przed podaniem wymieszać sos ze śmietaną.

## SOS MUSZTARDOWY

Nr i symbol: RW-S-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Margaryna	60 g
2. Cebula	50 g
3. Mąka pszenna	60 g
4. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	700 g
5. Śmietana	200 g
6. Musztarda	80 g
7. Cukier	10 g
8. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Cebulę obrać, opłukać, poszatkować, dodać tłuszcz, podsmażyć, dodać mąkę, rozprowadzić wywarem i przetrzeć przez sito. Do sosu dodać musztardę, cukier, sól i zagotować. Na koniec dodać śmietaną.

## SOS NELSONSKI

Nr i symbol: RW-S-I-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Grzyby suszone	30 g
2. Margaryna	60 g
3. Cebula	150 g
4. Mąka pszenna	50 g
5. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	300 g
6. Śmietana	200 g
7. Pieprz naturalny	0,2 g
8. Cukier	10 g
9. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Grzyby starannie i szybko umyć w ciepłej wodzie. Przyrządzić jasnożółtą zasmażkę z uduszoną cebulą, rozprowadzić ją wywarem z grzybów i wywarem z kości, zagotować, przyprawić. Grzyby pokrajać w paseczki, dodać do sosu. Na koniec dodać śmietaną.

## SOS BIAŁY ŚMIETANKOWY

Nr i symbol: RW-S-I-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Margaryna	90 g
2. Mąka pszenna	60 g
3. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	600 g
4. Śmietana	300 g
5. Maggi	10 g
6. Sól	20 g
7. Cukier	5 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Mąkę zasmażyć na margarynie, rozprowadzić wywarem z kości, zagotować i podprawić śmietaną, dodać sól do smaku i cukier, zlać do garnka, nakryć i wstawić do bamaru.

## SOS CEBULOWY

Nr i symbol: RW-S-I-7

### Normatyw surowcowy:

1. Smalec	80 g
2. Cebula	200 g
3. Mąka pszenna	60 g
4. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	800 g
5. Ocet	10 g
6. Cukier	30 g
7. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, zasmażyć na tłuszczu, dodać mąkę i zarumienić. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z kości, dodać cukier, sól, ocet i karmel przygotowany z 1/3 ilości cukru podanego w przepisie. Sos zagotować i przetrzeć.

## SOS MYSLIWSKI

Nr i symbol: RW-S-I-8

### Normatyw surowcowy:

1. Grzyby suszone	20 g
2. Smalec	80 g
3. Cebula	100 g
4. Mąka pszenna	60 g
5. Szyńka wędzona lub boczek	150 g
6. Koncentrat pomidorowy 30 %	30 g
7. Ogórki kwaszone	150 g
8. Musztarda	20 g
9. Wino czerwone	100 g
10. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	500 g
11. Sól	20 g
12. Cukier	10 g
13. Papryka	0,2 g
14. Pieprz prawdziwy	0,2 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Grzyby starannie umyć w ciepłej wodzie, ugotować, pokrajać w paseczki. Cebulę obrać, poszatkwować, poddusić na tłuszczu, dodać mąkę i przyrządzić zasmażkę. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z grzybów i wywarem z kości, dodać koncentrat pomidorowy i zagotować. Ogórki drobno pokrajać, odcisnąć z soku. Szyńkę lub boczek drobno pokrajać w paski, dodać do sosu razem z grzybami i ogórkami. Sos przyprawić, dodając wino, paprykę, pieprz i sól, zagotować.



## SOS PIECZARKOWY

Nr i symbol: RW-S-I-9

Normatyw surowcowy:

1. Pieczarki	300 g
2. Tłuszcz	60 g
3. Mąka pszenna	60 g
4. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	600 g
5. Śmietana	300 g
6. Sól	20 g
7. Cukier	10 g
8. Pieprz naturalny	0,2 g
9. Cebula	50 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Pieczarki oczyścić, umyć w ciepłej wodzie drobno poszatkować i obsmażyć na gorącym tłuszczu zużywając 1/3 tłuszczu. Na pozostałej ilości tłuszczu zasmażyć mąkę na rumiano i rozprrowadzić wywarem z kości, dodać pieczarki, pieprz, sól. Zagotować, na koniec dodać śmietanę.

## SOS SZCZYPIORKOWY

Nr i symbol: RW-S-I-10

Normatyw surowcowy:

1. Margaryna	60 g
2. Mąka pszenna	60 g
3. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	500 g
4. Żółtka (1 szt.)	20 g
5. Śmietana	150 g
6. Szczypiorek	50 g
7. Cukier	10 g
8. Sól	20 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Szczypiorek oplukać, otrząsnąć z wody, drobniutko pokrajać. Tłuszcz lekko z mąką zrumienić. Zasmażkę rozprrowadzić rosołem, zagotować, dodać sól do smaku. Do śmietany dodać szczypiorek, żółtka surowe wymieszać z wrzącym sosem, sos przelać do garnka, nakryć, wstawić do bebaru.

## SOS KOPERKOWY

Nr i symbol: RW-S-I-11

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	750 g
2. Śmietana	200 g
3. Mąka pszenna	50 g
4. Margaryna	30 g
5. Koper zielony	60 g
6. Żółtko (2 szt.)	40 g
7. Sól	20 g
8. Cukier	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Margarynę rozetrzeć z mąką i powoli zalewać wrzącym rosołem mieszając, aby nie utworzyły się grudki, sos zagotować. Koper oplukać, obrać z grubszych łodyg i drobno pokrajać. Do śmietany dodać żółtko, pokrajany koper, wymieszać szybko, połączyć z sosem, dodać do smaku sól, przelać nie gotując do garnka, nakryć wstawić do bemału.

## SOS GRZYBOWY

Nr i symbol: RW-S-I-12

### Normatyw surowcowy:

1. Wywar z kości wg przep. RW-Z-2	200 g
2. Grzyby suszone	40 g
3. Margaryna	100 g
4. Cebula	100 g
5. Mąka pszenna	60 g
6. Sól	20 g
7. Pieprz	0,5 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Grzyby umyć starannie w ciepłej wodzie, ugotować i pokrajać w drobną kostkę. Cebulę drobno pokrajaną udusić z tłuszczem, dodać mąkę i podsmażyć na rumiano. Zasmżkę rozprowadzić wywarem z grzybów i wywarem z kości, przetrzeć, dodać sól, pieprz, posiekane grzyby i zagotować.

## SOS GRECKI

Nr i symbol: RW-S-II-1

Normatyw surowcowy:

1. Olej	175 g
2. Marchew	375 g
3. Pietruszka	125 g
4. Selery	250 g
5. Cebula	150 g
6. Koncentrat pomidorowy 30 %	70 g
7. Musztarda	20 g
8. Cukier	20 g
9. Papryka	20 g
10. Ziele angielskie	1 g
11. Liść laurowy	0,1 g
12. Maggi	25 g
13. Sól	20 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych

Faza I — obrane jarzyny	650 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Jarzyny oplukać, oczyścić pokrajając w drobniutką kostkę. Rozgrzać olej, włożyć jarzyny i przyprawy i pod smażyć na oleju.

Przy końcu smażenia, gdy jarzyny zaczynają się lekko rumienić wymieszać je z koncentratem pomidorowym i razem podsmażyć. Podsmażone jarzyny skropić wodą, dodać sól i cukier do smaku i gotować do miękkości. Miękkie jarzyny wymieszać z musztardą i dodać tylko tyle wody, aby sos nieznacznie podpływał. Podawać do ryby po grecku lub ryby z wody na gorąco.

## SOS MAJONEZOWY

Nr i symbol: RW-S-II-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Żółtka	40 g
2. Olej	900 g
3. Ocet	20 g
4. Musztarda	20 g
5. Cukier	20 g
6. Sól	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Ogrzać wszystkie składniki do temperatury pokojowej. Żółtka wymieszać z octem, musztardą, utrzeć i dodać po trochu olej cienkim strumieniem, ubijając masę trzepaczką. Sos mieszać w jedną stronę, olej dodawać małutkimi porcjami, aby majonez nie zwarzył się. Na koniec dodać sól i cukier do smaku, sos odstawić i trzymać w chłodnym miejscu pod przykryciem w naczyniu porcelanowym lub szklanym.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	93,63 %
tłuszczu	84,65 %

## SOS TATARSKI

Nr i symbol: RW-S-II-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Olej	400 g
2. Żółtka (2 szt.)	40 g
3. Śmietana	200 g
4. Musztarda	80 g
5. Ogórki konserwowe	220 g
6. Grzybki marynowane	50 g
7. Cukier	20 g
8. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Korniszony i grzybki z octu pokrajać w drobną kostkę. Utrzeć sos majonezowy, wymieszać ze wszystkimi dodatkami. Dodać śmietanę, wymieszać.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	51 %
tłuszczu	46 %

## GOŁĄBKI Z RYŻEM I MIĘSEM

Nr i symbol: RW-Pm-1

Normatyw surowcowy:

1. Kapusta świeża	800 g
Nadzienie	
1. Wieprzowina bez kości	150 g
2. Wołowina bez kości	150 g
3. Ryż	150 g
4. Cebula	60 g
5. Tłuszcz	40 g
6. Sól	20 g
7. Pieprz	2 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — waga nadzienia	720 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Obgotować liście kapusty, ryż ugotować na sybko z dodatkiem tłuszczu. Mięso wieprzowe i wołowe poddusić wraz z cebulą, zerzleć, dodać do ugotowanego, ostudzonego ryżu, przyprawić do smaku. Nakładać na każdy liść przygotowaną masę, zakładać z obu stron brzegi i zwinąć w wałek. Gotowe gołąbki układać w brytfannie jeden obok drugiego. Zalać małą ilością wywaru z kapusty, dusić pod przykryciem. Podawać z sosem pomidorowym i ziemniakami.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	28,75 %
Tłuszczu	8,73 %

## BIGOS POPULARNY

Nr i symbol: RW-Pm-2

### Normatyw surowcowy:

1. Kapusta kiszona	400 g
2. Kapusta słodka	300 g
3. Wieprzowina (łopatka)	100 g
4. Boczek wędzony	50 g
5. Kielbasa zwyczajna	100 g
6. Boczek świeży	50 g
7. Cebula	40 g
8. Mąka	15 g
9. Tłuszcz	25 g
10. Koncentrat pomidorowy 30 %	8 g
11. Czosnek	2 g
12. Papryka	2,5 g
13. Majeranek	0,2 g
14. Pieprz	1 g
15. Sól	20 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — kapusta biała po oczyszczeniu	240 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: składnika mięsnego	175 g
Waga 1 porcji	400 g
w tym: składnika mięsnego	70 g

**Opis technologiczny:** Osobno ugotować kapustę kiszoną, osobno słodką pokrajaną w kostkę. Mięso wieprzowe i boczek uduścić z cebulą na tłuszczu. Kielbasę pokrajaną w kostkę przesmażyć, dodać do mięsa. Połączyć wszystkie składniki i dodać przyprawy. Bigos zasmażyć mąką i dusić pod przykryciem. Podawać z ziemniakami.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	19,6 %
Tłuszczu	10,35 %
Skł. męsny	16,8 %

## BIGOS Z KIELBASĄ

Nr i symbol: RW-Pm-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta kwaszona	400 g
2. Kapusta biała	300 g
3. Boczek wędzony	25 g
4. Kielbasa zwyczajna	250 g
5. Cebula	40 g
6. Mąka pszenna	15 g
7. Tłuszcz	30 g
8. Koncentrat pomidorowy 30 %	6 g
9. Czosnek	2 g
10. Papryka	2 g
11. Majeranek	1 g
12. Pieprz naturalny	1 g
13. Sól	20 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kapusta biała oczyszczona	240 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	400 g
w tym: kielbasa	60 g

**Opis technologiczny:** Osobno ugotować kapustę kwaszoną, osobno słodką, pokrajaną w kostkę. Boczek wędzony podsmażyć wraz z cebulą, dodać pokrajaną w kostkę kielbasę, podsmażyć, dodać koncentrat pomidorowy, przyprawy, następnie połączyć z kapustą. Bigos zasmażyć mąką, dusić pod przykryciem. Podawać z ziemniakami.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	18,00 %
Tłuszczu	8,80 %
Skł. mięsny	14,6 %



## BIGOS STAROPOLSKI

Nr i symbol: RW-Pm-4

Normatyw surowcowy:

1. Kapusta kwaszona	600 g
2. Wieprzowina bez kości	50 g
3. Cielęcina	25 g
4. Wołowina bez kości	35 g
5. Boczek wędzony	30 g
6. Podgardle wieprzowe	70 g
7. Kielbasa zwyczajna	160 g
8. Okrawki z szynki	20 g
9. Grzyby suszone	10 g
10. Koncentrat pomidorowy 30 %	8 g
11. Cebula	60 g
12. Tłuszcz	25 g
13. Cukier	10 g
14. Mąka pszenna	10 g
15. Wino czerwone	35 g
16. Pieprz naturalny	0,5 g
17. Majeranek	0,2 g
18. Czosnek	0,2 g
19. Liść laurowy	0,2 g
20. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	350 g
w tym: mięso i kielbasa	150 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kwaszoną opłukać z nadmiaru kwasu posiekać i ugotować na miękko z grzybami. Mięso udusić w całości wraz z cebulą. Gdy niezbyt miękkie pokrajać w paski, dodać do ugotowanej kapusty wraz z grzybami i resztą składników. Dodać pokrojoną w kostkę i przesmażoną kielbasę. Bigos przyprawić do smaku, przykryć szczelnie pokrywką i wstawić do pieca. Gdy potrawa gotowa dodać wino. Podawać z pieczywem lub ziemniakami. Podawać bigos w nelsonkach lub kamionkach.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	25,05 %
Tłuszczu	13,02 %
Skł. mięsny	26,85 %

## GULASZ SEGEDYŃSKI

Nr i symbol: RW-Pm-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta świeża	660 g
2. Karczek	600 g
3. Cebula	100 g
4. Tłuszcz	30 g
5. Mąka pszenna	20 g
6. Koncentrat pomidorowy 30 %	12 g
7. Papryka	1,5 g
8. Cukier	10 g
9. Majeranek	0,2 g
10. Sól	20 g
Zwroty poprodukcyjne: kości	160 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kapusta oczyszczona	580 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: mięso	320 g
Waga 1 porcji	250 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:** Mięso wyluzować z kości, podzielić po dwa kawałki na 1 porcję, obsmażyć na tłuszczu. Kapustę słodką pokroić w kostkę, ugotować, połączyć z mięsem, dodać resztę składników, zasmażkę, przyprawić do smaku i chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami.

## GULASZ SEGEDYŃSKI

Nr i symbol: RW-Pm-5a

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta świeża	660 g
2. Karczek bez kości	500 g
3. Cebula	100 g
4. Tłuszcz	30 g
5. Mąka pszenna	20 g
6. Koncentrat pomidorowy 30 %	12 g
7. Papryka	1,5 g
8. Cukier	10 g
9. Majeranek	0,2 g
10. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: mięso	320 g
Waga 1 porcji	250 g
w tym: mięso	80 g

**Opis technologiczny:**

Sposób sporządzania jak w recepturze RW-Pm-5.

## FASOLKA PO BRETOŃSKU Z BOCZKIEM

Nr i symbol: RW-Pm-6

Normatyw surowcowy:

1. Fasola „Jaś”	250 g
2. Woda przegotowana	700 g
3. Tłuszcz	30 g
4. Cebula	50 g
5. Mąka	10 g
6. Koncentrat pomidorowy 30 %	20 g
7. Cukier	10 g
8. Boczek surowy	240 g
9. Sól	20 g
10. Papryka	1 g
11. Czosnek	1 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: boczek	166 g
Waga 1 porcji	300 g
w tym: boczek	50 g

**Opis technologiczny:** Ugotować na miękko namoczoną poprzedniego dnia fasolkę nie dolewając wody. Boczek z cebulą udusić na miękko, Przyrządzić zasmażkę z cebulą, dodać do fasoli, przyprawić do smaku, dodając koncentrat pomidorowy. Uduszony boczek dodać do zaprawionej fasoli i chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	42,25 %
Tłuszczu	17,27 %
Skł. mięsny	15,35 %

## FASOLKA PO BRETONSKU Z KIELBASA

Nr i symbol: RW-Pm-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Fasola „Jaś”	250 g
2. Woda przegotowana	700 g
3. Tłuszcz mieszany	30 g
4. Cebula	50 g
5. Mąka	10 g
6. Koncentrat pomidorowy 30 %	20 g
7. Cukier	10 g
8. Kielbasa zwyczajna	200 g
9. Sól	20 g
10. Papryka	1 g
11. Czosnek	1 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — fasola po namoczeniu	550 g
Faza II — fasola po ugotowaniu	630 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Ugotować na miękko namoczoną poprzedniego dnia fasolę nie odlewając wody. Udusić z cebulą, kielbasę dodać do fasoli. Przyrządzić zasmażkę, dodać do fasoli, przyprawić do smaku, dodając koncentrat pomidorowy, chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	37,20 %
Tłuszczu	9,40 %
Skł. mięsny	17,8 %

## PIEROGI Z MIĘSEM WIEPRZOWYM

Nr i symbol: RW-Pm-8

Normatyw surowcowy:

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Ciasto pierogowe wg przep. RW-C-II-1 | 950 g |
| 2. Ślónina do polania                   | 200 g |
| 3. Mąka do podsypywania                 | 100 g |
| 4. Sól                                  | 50 g  |

Nadzienie

- |                          |        |
|--------------------------|--------|
| 1. Wieprzowina (łopatka) | 1850 g |
| 2. Cebula                | 160 g  |
| 3. Tłuszcz               | 40 g   |
| 4. Jaja (1 szt.)         | 50 g   |
| 5. Bułka czerstwa        | 150 g  |
| 6. Sól                   | 30 g   |
| 7. Pieprz                | 2 g    |

Zwroty poprodukcyjne: kości 350 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| Faza I — waga nadzienia      | 1200 g |
| Faza II — uformowane pierogi | 2100 g |
| Wydajność gotowego wyrobu    | 2500 g |
| Waga 1 porcji                | 250 g  |

**Opis technologiczny:** Przygotowane ciasto pierogowe rozwałkować. Sporządzić nadzienie mięsne. Łopatkę wieprzową udusić wraz z cebulą. Bułkę czerstwą namoczyć w sosie wytworzonym w czasie duszenia, przepuścić przez maszynkę wraz z mięsem, przyprawić do smaku. Następnie formować pierogi, dokładnie zlepiając brzegi. Gotować w osolonej wodzie. Podawać gorące, polane stopioną ślóniną.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| Zawartość suchej masy: | 53,40 % |
| Tłuszczu               | 15,93 % |

## PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWYM

Nr i symbol: RW-Pm-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Ciasto pierogowe wg przep. RW-C-II-1	950 g
2. Słonina do polania	200 g
3. Mąka do podsypywania	100 g
4. Sól	50 g

Nadzienie

1. Wołowina bez kości	1650 g
2. Cebula	160 g
3. Tłuszcz	60 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Sól	30 g
6. Pieprz	2 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — waga nadzienia	1200 g
Faza II — uformowane pierogi	2150 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Mięso zemleć, cebulę drobno pokrojoną podsmżyć w tłuszczu, nie rumieniąc. Dodać do cebuli mięso, przyprawić do smaku, wymieszać, podgrzewając. Po zestawieniu z płyty dodać jajo, wymieszać. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować. Formować pierogi, nadziać farszem, dokładnie zlepić brzegi. Gotować w osolonej wodzie. Podawać gorące, polane stopioną słoniną.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	46,90 %
Tłuszczu	10,40 %

*Dbaj o żołądek klienta  
jak o swój własny!*



KALORYCZNIE  
ESTETYCZNIE  
SMACZNIE!



*Sztuka kulinarna*

sztuką w całym tego słowa znaczeniu!

*Pamiętaj:* uznanie  
konsumentów  
zależy od Twojej pracy!



## WARZYWA

Warzywa stanowią bardzo cenny produkt spożywczy, ponieważ w skład ich wchodzi duże ilości witamin, bez których organizm ludzki nie może się obejść. Warzywa zawierają łatwo przyswajalne substancje mineralne, kwasy, barwniki, substancje smakowe jak również węglowodany: cukry, skrobię oraz błonnik. Zakłady gastronomiczne powinny uwzględniać szeroki wybór potraw z warzyw, podawanych w postaci surówek, sałatek, jarzyn z wody itp.

Różne sposoby przyrządzania warzyw stosowane w obróbce kulinarnej mają na celu zwiększenie ich strawności.

W produkcji gastronomicznej potraw z warzyw można wyodrębnić dwie zasadnicze obróbki:

1. Obróbka wstępna.
2. Obróbka termiczna.

Ad 1. Obróbka wstępna obejmuje: sortowanie, mycie, oczyszczanie i rozdrabnianie.

Ad 2. Obróbka termiczna warzyw obejmuje: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie i zapiekanie.

Najczęściej stosowanym sposobem przerobu termicznego warzyw jest gotowanie w dużej lub małej ilości wody.

Gotowanie w dużej ilości wody znajduje zastosowanie do tzw. warzyw z wody jak np.: kapusta, kalafior, fasola szparagowa, brukselka, marchew itp.

Smażenie duszenie i zapiekanie warzyw stosowane jest bardzo rzadko w produkcji gastronomicznej.

Jarzyzny mają bardzo szerokie zastosowanie w produkcji gastronomicznej. Najbardziej wartościowymi potrawami z warzyw są surówki, gdyż przygotowanie ogranicza się do bardzo krótkiej obróbki wstępnej. Obróbkę warzyw przeznaczonych na surówki należy wykonywać za pomocą nierdzewnych noży, tarek, maszynek do rozdrabniania.

Właściwy sposób rozdrabniania warzyw ma wielki wpływ na jakość surówki. Niektóre warzywa wymagają po rozdrobnieniu zmiękczenia przez posolenie lub posypanie cukrem.

Innym dodatkiem do II dań są sałatki jarzynowe przyrządzane z jednego lub kilku rodzajów warzyw, podawane na zimno.

**Wymiana pomidorów świeżych (naturalnych przecierów i koncentr.).**

Pomidory świeże g	Przecier 6% g	Koncentrat		Fasta pomidorowa	
		12% g	20% g	27 - 32 % g	35 - 40 % g
100	66,6	33,3	20,0	13,3	10,0
150	100,0	50,0	30,0	20,0	15,0
300	200,0	100,0	60,0	40,0	30,0
500	333,0	166,5	100,0	66,5	50,0
750	500,0	250,0	150,0	100,0	75,0
1000	666,0	333,0	200,0	133,0	100,0

## SURÓWKA Z MARCHWI

Nr i symbol: RW-W-I-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Marchew	625 g
2. Śmietana	300 g
3. Jabłka	300 g
4. Chrzan	50 g
5. Sól	10 g
6. Cukier	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — oczyszczone jarzyny	720 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną marchew, chrzan i jabłka zetrzeć na drobnej tarce, doprawić solą i cukrem. Dodać śmietanę, wymieszać.

## SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ Z MARCHWIĄ

Nr i symbol: RW-W-I-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta kiszona	750 g
2. Marchew	250 g
3. Cebula	100 g
4. Olej	50 g
5. Cukier	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obr. marchew i cebula	270 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kwaszoną lekko odcisnąć, pokrajać i wymieszać z rozdrobnionymi dodatkami. Doprawić do smaku.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	13,30 %
tłuszczu	5,00 %

## SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ I CEBULI

Nr i symbol: RW-W-I-3

Normatyw surowcowy:

1. Kapusta kiszona	900 g
2. Cebula	150 g
3. Cukier	30 g
4. Olej	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kwaszoną lekko odcisnąć, pokrajać i wymieszać z rozdrobnionymi dodatkami.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	14,60 %
tłuszczu	5,00 %

## SURÓWKA Z CHRZANEM ZE ŚMIETANĄ

Nr i symbol: RW-W-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Chrzan	1250 g
2. Śmietana	200 g
3. Sól	10 g
4. Cukier	20 g
5. Kwasek	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrany chrzan	840 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	50 g

**Opis technologiczny:** Korzenie chrzanu obrać, wymyć, zetrzeć na drobnej tarce. Starty chrzan skropić kwasem cytrynowym, przyprawić solą i cukrem, by uchronić przed ciemnieniem. Przed wydaniem zmieszać ze śmietaną. Przygotowaną surówkę przechowywać w lodówce.

## SURÓWKA Z CHRZANU I JABŁEK

Nr i symbol: RW-W-I-5

Normatyw surowcowy:

1. Chrzan	900 g
2. Jabłka	300 g
3. Śmietana	200 g
4. Sól	10 g
5. Cukier	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — oczyszczony chrzan	580 g
Faza II — oczyszczone jabłka	240 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	50 g

**Opis technologiczny:** Korzenie chrzanu obrać, wymyć, zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami. Jabłka wymyć, obrać, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Starty chrzan i jabłka wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku solą i cukrem.

## MIZERIA ZE ŚMIETANĄ

Nr i symbol: RW-W-I-6

Normatyw surowcowy:

1. Ogórki świeże	1100 g
2. Śmietana	200 g
3. Sól	20 g
4. Pieprz	2 g
5. Ocet 6 %	10 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane ogórki	800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Ogórki umyć, obrać i pokrajać w cienkie krążki. Przed podaniem wymieszać z przyprawami.

## SALATA ZIELONA ZE ŚMIETANA

Nr i symbol: RW-W-I-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Sałata zielona główka	900 g
2. Śmietana	300 g
3. Koper	20 g
4. Cukier	20 g
5. Sól	20 g
6. Kwasek cytrynowy	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — sałata oczyszczona	720 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Z główek sałaty odrzucić uszkodzone liście. Zdrowe liście bardzo dokładnie wymyć, zmieniając kilkakrotnie wodę, osączyć z wody. Duże liście przekroić. Bezpośrednio przed podaniem przyprawić i połączyć śmietaną.

## SURÓWKA Z POMIDORÓW

Nr i symbol: RW-W-I-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Pomidory	1000 g
2. Cebula	120 g
3. Sól	20 g
4. Pieprz	2 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — przygotowane pomidory	920 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji — małej	50 g
— dużej	100 g

**Opis technologiczny:** Dojrzałe twarde pomidory, umyć, osączyć, pokrajać w krążki, odrzucić piętki. Cebulę obrać, pokroić w cienkie plasterki. Pokrajane składniki połączyć, doprawić do smaku.

## SALATKA Z KAPUSTY CZERWONEJ Z OGÓRKIEM KISZONYM

Nr i symbol: RW-W-II-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta czerwona	950 g
2. Cebula	100 g
3. Ogórki kwaszone	150 g
4. Olej	70 g
5. Ocet	10 g
6. Cukier	10 g
7. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kapusta po oczyszczeniu	700 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Kapustę oczyścić, wyciąć głąb i grube nerwy liściowe, poszatkować w drobną słomkę. Ugotować z dodatkiem soli, odcedzić, skropić kwaskiem w celu uzyskania ładnego koloru, doprawić do smaku. Na końcu połączyć z olejem.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	15,3 %
tłuszczu	6,87 %

## SALATKA Z KAPUSTY CZERWONEJ Z JABŁKAMI

Nr i symbol: RW-W-II-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta czerwona	950 g
2. Jabłka	250 g
3. Cebula	100 g
4. Olej	70 g
5. Kwasek	10 g
6. Cukier	20 g
7. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — oczyszczona kapusta	700 g
Faza II — oczyszczone jabłka	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Kapustę oczyścić, wyciąć głąb, nerwy liściowe, poszatkować w drobną słomkę. Ugotować z dodatkiem soli. Odcedzić, skropić kwaskiem w celu uzyskania ładnego koloru. Jabłka zetrzeć na tarce, dodać do kapusty, doprawić do smaku, dodać olej.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	16,0 %
tłuszczu	6,11 %

## SALATKA Z KAPUSTY BIAŁEJ

Nr i symbol: RW-W-II-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta biała	1350 g
2. Cebula	150 g
3. Olej	50 g
4. Cukier	40 g
5. Kwasek	10 g
6. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — oczyszczona kapusta	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Kapustę oczyścić, wyjąć głąb, nerwy liściowe, poszatkować w drobną słomkę. Ugotować z dodatkiem soli, odcedzić. Doprawić do smaku, dodać olej.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	14,5 %
tłuszczu	4,91 %

## ĆWIKŁA

Nr i symbol: RW-W-II-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Buraki	1250 g
2. Chrzan	80 g
3. Cukier	30 g
4. Ocet	10 g
5. Kminek	1 g
6. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Ugotowane i oczyszczone buraki	900 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Umyte buraki ćwikłowe ugotować w skórkach, obrać. Buraki zetrzeć na grubej tarce. Wymieszać ze starym chrzaniem. Przyprawić do smaku solą, cukrem i kwaskiem oraz kminkiem.



## SALATKA WŁOSKA

Nr i symbol: RW-W-II-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Marchew	100 g
2. Pietruszka	100 g
3. Seler	200 g
4. Ogórki kiszone	250 g
5. Jabłka	150 g
6. Ziemniaki	150 g
7. Jaja (2 szt.)	100 g
8. Groszek konserwowy	50 g
9. Majonez wg rec. RW-S-II-2	85 g
10. Musztarda	30 g
11. Sól	20 g
12. Cukier	10 g
13. Pieprz naturalny	1 g
14. Majonez wg rec. RW-S-II-2 (do dekoracji)	165 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane jarzyny	400 g
Faza II — obrane ziemniaki	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Warzywa korzeniowe oskrobać i ugotować, ziemniaki ugotować w skórkach, groszek konserwowy osączyć z zalewy, jaja ugotować na twardo. Ostudzone, obrane ziemniaki, warzywa korzeniowe, ogórki kiszone i jabłka pokrajać w kostkę. Przygotowane składniki wymieszać z częścią majonezu, doprawić do smaku. Podzielić na porcje, połączyć je resztą majonezu i przybrać cząstkami jaja ugotowanego na twardo i zieleniną.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	36,10 %
tłuszczu	24,91 %

## SALATKA WŁOSKA

Nr i symbol: RW-W-II-5a

Normatyw surowcowy:

1. Marchew	100 g
2. Pietruszka	100 g
3. Seler	200 g
4. Ogórki kwaszone	250 g
5. Jabłka	150 g
6. Susz ziemniaczany	38 g
7. Jaja (2 szt.)	100 g
8. Groszek konserwowy	50 g
9. Majonez	85 g
10. Musztarda	30 g
11. Sól	20 g
12. Cukier	10 g
13. Pieprz naturalny	1 g
14. Majonez do dekoracji	165 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane jarzyny	400 g
Faza II — susz po ugotowaniu	120 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Susz ziemniaczany wsypujemy do naczynia, zalewamy wrzątkiem na 10 minut, następnie gotujemy od 15—30 minut — do zupełnego zmięknienia kostki. Tak przygotowaną kostkę należy osączyć i pozostawić do ostygnięcia. Warzywa korzeniowe oskrobać i ugotować. Groszek konserwowy osączyć z zalewy. Jaja ugotować na twardo. Warzywa korzeniowe, ogórki kiszzone i jabłka pokrajać w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać z częścią majonezu, doprawić do smaku. Podzielić na porcje, polać majonezem. Przybrać cząstkami jaja ugotowanego na twardo oraz zieleniną.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	36,10 %
tłuszczu	24,91 %

## MARCHEW Z GROSZKIEM

Nr i symbol: RW-W-III-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Marchew	900 g
2. Groszek zielony	150 g
3. Margaryna	70 g
4. Mąka	20 g
5. Cukier	10 g
6. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — marchew po obraniu	730 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną marchew pokrajać w drobną kostkę, zalać niewielką ilością wrzącej wody. Dodać sól, odrobinę masła, cukier — ugotować. Z mąki i margaryny zrobić zasmażkę, rozprowadzić wywarem z marchwi. Dodać groszek konserwowy.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	17,8 %
tłuszczu	4,96 %

## MARCHEW ZASMAŻANA

Nr i symbol: RW-W-III-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Marchew	1100 g
2. Margaryna	70 g
3. Mąka pszenna	20 g
4. Cukier	10 g
5. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — oczyszczona marchew	900 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczoną marchew pokrajać w kostkę, zalać małą ilością wrzącej wody, dodać odrobinę margaryny, szybko ugotować. Zrobić białą zasmażkę z mąki i margaryny, dodać do marchwi, doprawić do smaku.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	15,9 %
tłuszczu	5,10 %

## KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA

Nr i symbol: RW-W-III-3

Normatyw surowcowy:

1. Kapusta cukrowa	1000 g
2. Cebula	40 g
3. Słonina	60 g
4. Mąka pszenna	20 g
5. Cukier	5 g
6. Ocet	10 g
7. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — kapusta oczyszczona	700 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Drobnoposiatkowaną kapustę ugotować w małej ilości wody z niewielkim dodatkiem tłuszczu. Ugotowaną kapustę doprawić jasnozłotą zasmażką z dodatkiem cebuli. Doprawić do smaku solą, octem i cukrem.

## KAPUSTA ZASMAŻANA ZE SŁONINĄ

Nr i symbol: RW-W-III-4

Normatyw surowcowy:

1. Kapusta kwaszona	600 g
2. Cebula	45 g
3. Słonina	45 g
4. Mąka	25 g
5. Liść laurowy	0,2 g
6. Pieprz naturalny	1 g
7. Sól	20 g

Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kwaszoną ugotować w małej ilości wody z dodatkiem tłuszczu, doprawić zasmażką ze słoniny, cebuli i mąki, zagotować, doprawić do smaku.

## KAPUSTA KWASZONA ZASMAŻANA Z TŁUSZCZEM MIESZANYM

Nr i symbol: RW-W-III-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta kwaszona	600 g
2. Cebula	45 g
3. Tłuszcz mieszany	40 g
4. Mąka pszenna	25 g
5. Sól	20 g
6. Liście laurowe	0,2 g
7. Pieprz	1 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kwaszoną ugotować w małej ilości wody z odrobiną tłuszczu. Podprawić zasmażką ze słoniny, cebuli i mąki, zagotować, doprawić do smaku.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	11,3 %
tłuszczu	3,68 %

## BURAKI ZASMAŻANE

Nr i symbol: RW-W-III-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Buraki ćwikłowe	1100 g
2. Smalec	60 g
3. Cebula	40 g
4. Mąka wrocławska	20 g
5. Cukier	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Ugotowane obrane buraki	900 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Ugotowane w skórkach buraki obrać, zetrzeć na tarce. Podprawić zasmażką z tłuszczu, cebuli i mąki, doprawić do smaku.

## SZPINAK

Nr i symbol: RW-W-III-7

Normatyw surowcowy:

1. Szpinak	1500 g
2. Margaryna	80 g
3. Mąka	30 g
4. Mleko	200 g
5. Żółtko (1 szt.)	30 g
6. Czosnek	2 g
7. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Obgotowany osączony szpinak zemleć na maszynie, wymieszać z białą zasmażką, zagotować, rozprowadzić mlekiem. Dodać żółtko, czosnek, doprawić do smaku.

## GROCH PUREE

Nr i symbol: RW-W-III-8

Normatyw surowcowy:

1. Groch suchy "Wiktorii"	500 g
2. Woda przegotowana	1000 g
3. Smalec	30 g
4. Słonina wędzona	50 g
5. Mąka pszenna	30 g
6. Cebula	30 g
7. Czosnek	5 g
8. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Namoczony poprzedniego dnia groch ugotować w tej samej wodzie do miękkości, odcedzić, przetrzeć lub przepuścić przez maszynkę. Z tłuszczu i mąki przyrządzić jasną zasmażkę, rozprowadzić wywarem na dość rzadki sos. Zagotować. Wymieszać z masą grochową, doprawić do smaku, podgrzać mieszając na gorącej płycie. Porcjować, polewać słoniną przesmażoną z cebulą. Stosować jako dodatek do dań mięsnych jak golonka, szynka na gorąco oraz jako dodatek do potraw z kapusty kwaszonej lub do barszczu i innych zup.

## ZIEMNIAKI Z WODY

Nr i symbol: RW-W-III-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Ziemniaki	1500 g
2. Sól	20 g
3. Zielenina	5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Obrane ziemniaki	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone ziemniaki zalać wrzącą wodą, posolić i ugotować do miękkości aby się nie rozsypywały. Wodę odlać, garnek z ziemniakami przykryć, postawić z boku płyty kuchennej na kilka minut aby ziemniaki obeschły. Podawać posypane siekaną zieleniną i polane stopionym tłuszczem.

## ZIEMNIAKI MŁODE

Nr i symbol: RW-W-III-10

**Normatyw surowcowy:**

1. Ziemniaki młode	1300 g
2. Margaryna	75 g
3. Sól	20 g
4. Zielenina	5 g

Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone ziemniaki zalać wrzącą wodą, posolić, ugotować do miękkości, aby się nie rozsypywały. Wodę odlać, garnek z ziemniakami przykryć, postawić z boku płyty kuchennej na kilka minut, aby ziemniaki obeschły. Podawać posypane siekaną zieleniną i polane stopionym tłuszczem.



## ZIEMNIAKI ZE SŁONINĄ

Nr i symbol: RW-W-III-11

**Normatyw surowcowy:**

1. Ziemniaki	1500 g
2. Słonina	80 g
3. Sól	20 g
4. Zielenina	5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Obrane ziemniaki zalać wrzącą wodą, posolić, ugotować. Wodę odlać. Podawać posypane zieleniną oraz polane stopnioną słoniną.

## ZIEMNIAKI Z TŁUSZCZEM

Nr i symbol: RW-W-III-12

**Normatyw surowcowy:**

1. Ziemniaki	1500 g
2. Tłuszcz	50 g
3. Sól	20 g
4. Zielenina	2 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczone ziemniaki zalać wrzącą wodą, posolić, ugotować do miękkości, aby się nie rozsypywały, wodę odlać, garnek z ziemniakami przykryć, postawić z boku płyty kuchennej na kilka minut, aby ziemniaki obeschły. Podawać posypane siekaną zieleniną i polane stopionym tłuszczem.

## ZIEMNIAKI PUREE

Nr i symbol: RW-W-III-13

Normatyw surowcowy:

1. Ziemniaki	1500 g
2. Margaryna	50 g
3. Mleko	100 g
4. Zielenina	5 g
5. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Ziemniaki ugotować, odparować, dokładnie przetrzeć przez sito. Dodać wrzące mleko, surową margarynę. Dokładnie wymieszać, ucierając tłuzkiem. Porcjować, posypać zieleniną.

## ZIEMNIAKI FRYTKI (CZĄSTKI)

Nr i symbol: RW-W-III-14

Normatyw surowcowy:

1. Ziemniaki	3000 g
2. Smalec	300 g
3. Sól	40 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	2000 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji — małej	50 g
— dużej	100 g

**Opis technologiczny:** Obrane ziemniaki pokrajać w cząstki, osączyć na sicie. Na gorący tłuszcz włożyć tyle ziemniaków aby kawałki swobodnie pływały, smażyć na małym ogniu. Gdy ziemniaki są lekko żółte wyjąć je, osączyć i włożyć do rozgrzanego rondla, przykryć, odstawić. Przed wydaniem powtórnie smażyć partiami wkładając ziemniaki na silnie nagrzaną tłuszcz. Gdy ziemniaki zrumienią się, osączyć je, włożyć na gorący półmisek, oprószyć solą, wydawać.

## ZIEMNIAKI FRYTKI (SŁOMKI)

Nr i symbol: RW-W-III-15

Normatyw surowcowy:

1. Ziemniaki	3900 g
2. Smalec	320 g
3. Sól	40 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane ziemniaki	2600 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji — mała	50 g
— duża	100 g

**Opis technologiczny:** Obrane ziemniaki pokrajać w słomkę, przed smaženiem przelać zimną wodą i dokładnie osączyć na sicie. Na rozgrzany tłuszcz włożyć rozdrobnione ziemniaki tak, aby swobodnie pływały i smażyć niezbyt szybko na jasnożółty kolor, przełożyć do gorącego rondla. Przed wydaniem powtórnie smażyć partiami, wkładając ziemniaki na silnie rozgrzany tłuszcz. Po osączeniu wyłożyć na gorący talerz, oprószyć solą i zaraz wydawać.

## PLACKI ZIEMNIACZANE

Nr i symbol: RW-W-III-16

Normatyw surowcowy:

1. Ziemniaki	3750 g
2. Mleko	100 g
3. Cebula	250 g
4. Mąka	150 g
5. Jaja (3 szt.)	150 g
6. Smalec	375 g
7. Sól	50 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane ziemniaki	2500 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Duże ziemniaki obrać, eplukać, zetrzeć na tarce razem z cebulą. Z ziemniaków późnych odcedzić nieco soku, zalać wrzącym mlekiem, mieszając bardzo dokładnie, dodać mąkę, jaja, pieprz, sól, wymieszać, smażyć na zamówienie na gorącym tłuszczu.

## PIECZARKI SMAŻONE

Nr i symbol: RW-W-III-17

Normatyw surowcowy:

1. Pieczarki	1650 g
2. Tłuszcz	100 g
3. Margaryna	100 g
4. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Młode pieczarki wymyć, przyciąć nieco trzony, osączyć z wody. Kapelusze małe zostawić w całości, większe podzielić na dwie albo cztery części.

Smażyć na dobrze rozgrzanym smalcu. Pod koniec smażenia dodać margarynę. Na talerzu, oprószyć solą. Smażyć na zamówienie.

## BURAKI ZE ŚMIETANĄ

Nr i symbol: RW-W-III-18

Normatyw surowcowy:

1. Buraki ćwikłowe	1100 g
2. Śmietana	150 g
3. Margaryna	30 g
4. Mąka pszenna	20 g
5. Cukier	10 g
6. Sól	20 g
7. Ocet	10 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — ugotowane obrane buraki	850 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Buraki ugotowane w skórkach obrać, zetrzeć na tarce. Z margaryny i mąki zrobić jasną zasmażkę, podprawić buraki. Doprawić do smaku. Na końcu dodać śmietanę.

## KOSTKA ZIEMNIACZANA GOTOWANA

Nr i symbol: RW-W-III-19

Normatyw surowcowy:

1. Susz ziemniaczany	250 g
2. Woda	800 g
3. Sól	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Susz wsypujemy do naczynia, zalewamy wrzątkiem na 10 min. Następnie gotujemy 15—30 min. do zupełnego zmiękczenia kostki. Tak przygotowaną kostkę należy odsączyć i pozostawić do ostudzenia. Uzyskana kostka ziemniaczana może być używana do różnego rodzaju sałatek jarzynowych w proporcji jak kostka z ziemniaka świeżego oraz do niektórych zup.

## PYZY ZIEMNIACZANE MROŻONE

Nr i symbol: RW-W-III-20

Normatyw surowcowy:

1. Pyzy ziemniaczane	1000 g
2. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Pyzy mrożone wrzucić na gotującą osoloną wodę i gotować powoli.

Po ugotowaniu wyjąć z wody, podawać z boczkiem wędzonym lub jako dodatek do drugih dań.

## PYZY ZIEMNIACZANE MROŻONE Z BOCZKIEM

Nr i symbol: RW-W-III-21

Normatyw surowcowy:

1. Pyzy ziemniaczane	1000 g
2. Sól	20 g
3. Boczek wędzony	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Pyzy mrożone wrzucać na gotującą osoloną wodę i powoli gotować. Po ugotowaniu wyjąć z wody. Boczek wędzony pokroić w kosteczkę, usmażyć. Pyzy polewać stopionym boczkiem.

## PYZY Z ZIEMNIAKÓW

Nr i symbol: RW-W-III-22

**Normatyw surowcowy:**

1. Ziemniaki wczesne	2000 g
lub ziemniaki późne	2650 g
2. Słonina	80 g
3. Cebula	50 g
4. Sól	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — obrane ziemniaki	1800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	300 g
Waga porcji dodatku	200 g

**Opis technologiczny:** Ziemniaki oczyścić. Z ziemniaków wczesnych ugotować ok. 1/5 część, z późnych ok. 1/3, ostudzić oraz zemleć. Resztę ziemniaków zetrzeć na tarce, odcisnąć w czystej ściereczce. Pozostały sok zlać ostrożnie a osadzoną na dnie mączkę dodać do miazgi. Ziemniaki ugotowane oraz starte połączyć razem, posolić, wymieszać na jednolitą masę. Rękami zwilżonymi w wodzie, formować nieduże kulki jednakowej wielkości. Gotować we wrzącej osolonej wodzie póki nie będą na przekroju jednolicie przejrzyste, osączyć z wody, polać słoniną przesmażoną z drobno pokrajaną cebulą. Wydawać na gorąco. Podawać jako danie jarskie z zasmażoną kapustą, sałatkami lub surówkami, albo jako dodatek do mięs duszonych.

## J A J A

Jaja w produkcji gastronomicznej mają szerokie zastosowanie. Są one nie tylko wyjściowym surowcem dań z jaj, ale używa się ich jako składnika wielu potraw przyrządzanych z innych surowców.

Jaja w gastronomii mają zastosowanie jako środek:

- a) w zagęszczający wyroby — mają duże znaczenie przy: podprawianiu zup i sosów, wyrobie masy na lody, wyrobie masy maślanej do przekładania tortów, ciast itp.,
- b) sklejący — czyli wiążący stosuje się przy: masach mielonych mięsnych lub jarskich, wyrobie różnych ciast gotowanych, smażonych i pieczonych,
- c) spulchniający — używa się przy: wyrobie pulchnych ciast gotowanych, smażonych, a zwłaszcza pieczonych, nadzieniach słodkich i słonych, niektórych deserach zimnych (kremy, musy).

Na potrawę z jaj przeznacza się produkt tylko pierwszej świeżości, prześwietlony przed użyciem.

Dotyczy to zwłaszcza jaj przeznaczonych do gotowania i smażenia. Tylko jaja świeże mają swą pełną wartość odżywczą, zachowują swój właściwy smak i zapach.

Piana z jaj świeżych jest bardziej wydajna niż z jaj przechowywanych.

Świeże jaja mają też większą zdolność wchłaniania cieczy niż jaja przechowywane. Ma to znaczenie przy podprawianiu zup i sosów żółtkami.

### JAJA NA MIĘKKO W SZKLANCE (PO WIEDEŃSKU)

Nr i symbol: RW-J-I-1

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Masło świeże	10 g
3. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	90 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Zagotować wodę. Jaja umyć, włożyć do wrzącej wody i powoli gotować przez 4 minuty. Po wyjęciu z wody wybrać je szybko ze skorupki do ogrzanej szklanki. Gorące jaja oprószyć solą i na wierzch położyć surowe świeże masło. Przyrządzić na zamówienie.



## JAJA NA TWARDO

Nr i symbol: RW-J-I-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	100 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Jaja umyć, włożyć w skorupkach do zimnej wody i powoli podgrzewając gotować 8 minut od chwili zagotowania. Wyjąć je, włożyć na chwilę do zimnej wody. Obrąć ze skorupki pod prądem gorącej wody. Obierać małymi partriami w miarę zapotrzebowania. Podawać na zimno z zimnymi sosami, do sałatek i niektórych zup jak: barszcz, chłodniki, zupa szczawiowa.

## JAJA SADZONE

Nr i symbol: RW-J-I-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Margaryna	10 g
3. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	100 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rozgrzać margarynę w porcjowej patelni. Jaja wbijać kolejno na rozgrzany tłuszcz. Smażyć powoli dopóki nie zetnie się białko. Część białka okrywającego żółtko powinna pozostać płynna. Oprószyć powierzchnię solą i pokrajanym szczypiorkiem. Smażyć na zamówienie.

## JAJECZNICA NA MAŚLE

Nr i symbol: RW-J-I-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Masło	15 g
3. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	100 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Jaja wylać ze skorupki do miseczki, wymieszać na jednolitą masę. Rozgrzać tłuszcz w porcjowej patelni. Masę jajeczną wlać do patelni i powoli smażyć, gdy dolna warstwa zetnie się, zebrać ją zsuwając od dna łyżką w kilku dużych pulchnych kawałkach. Można dodać oplukany i drobno pokrojony szczypiorek (15 g) i wymieszać. Podawać w patelni, w której jajecznicę się smażyła. Smażyć na zamówienie.

## JAJECZNICA NA BOCZKU WĘDZONYM

Nr i symbol: RW-J-I-5

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Boczek wędzony	15 g
Wydajność gotowego wyrobu	100 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Jaja wylać ze skorupki do miseczki, rozmieszać na jednolitą masę. Boczek wędzony pokrajać w drobną kostkę, usmażyć, nieco ostudzić. Masę jajeczną wlać na usmażony boczek i powoli smażyć; gdy dolna warstwa zetnie się, zebrać ją zsuwając od dna łyżką w kilku dużych pulchnych kawałkach. Można dodać opłukany i drobno posiekany szczypierek, wymieszać. Podać w patelence, w której jajecznica się smażyła.

## JAJECZNICA NA SŁONINIE

Nr i symbol: RW-J-I-6

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Słonina	15 g
3. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	100 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Jaja wylać ze skorupki do miseczki, rozmieszać na jednolitą masę. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, usmażyć, lekko ostudzić. Masę jajeczną wlać na usmażoną słoninę i powoli smażyć, gdy dolna warstwa zetnie się zebrać ją, zsuwając od dna łyżką w kilku dużych pulchnych kawałkach. Można dodać opłukany i drobno pokrajany szczypierek i wymieszać. Podawać w patelence, w której jajecznica się smażyła.

## JAJECZNICA NA SZYNCE

Nr i symbol: RW-J-I-7

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Szynka	30 g
3. Margaryna	10 g
4. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	130 g
Waga 1 porcji	130 g

**Opis technologiczny:** Szynkę drobno pokrajać, włożyć do roztopionej margaryny, podgrzać mieszając. Sporządzać masę jajeczną na jajecznicę, wlać na patelnię. Jajecznicę powoli usmażyć i wydać. Smażyć na zamówienie.

## OMLET NA SŁODKO

Nr i symbol: RW-J-I-8

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Margaryna	20 g
3. Cukier	10 g
4. Dżem	40 g
Wydajność gotowego wyrobu	150 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Sporządzić masę jajeczną na omelet. Rozgrzać margarynę na patelni, wlać masę, zamieszać widelcem i powoli smażyć. Gdy zetnie się od spodu powierzchnię oprószyć cukrem. Połowę omeletu zwinąć ku środkowi. Resztę omeletu lekko zrumienić od spodu, zwinąć do końca w rulon, wyłożyć na ogrzany deserowy talerz, oblać konfiturą i zaraz wydać jako deser.

## OMLET MIESZANY Z SZYNKA

Nr i symbol: RW-J-I-9

Normatyw surowcowy:

1. Szynka chuda gotowana	30 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Margaryna	30 g
4. Zimna woda (1 łyżka)	15 g
5. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	150 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Szynkę drobno pokrajać. Sporządzić masę jajeczną na omelet, wymieszać widelcem na jednolitą masę. Rozgrzać margarynę na patelni, włożyć szynkę, mieszając podgrzać. Do szynki wlać masę jajeczną, zamieszać widelcem, smażyć omelet powoli, zwinąć połowę omeletu ku środkowi. Resztę omeletu lekko zrumienić od spodu, zwinąć do końca w rulon. Smażyć na zamówienie.

## OMLET Z GROSZKIEM

Nr i symbol: RW-J-I-10

Normatyw surowcowy:

1. Groszek zielony konserwowy	50 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Zimna woda (1 łyżka)	15 g
4. Margaryna	30 g
5. Koper zielony	2 g
6. Sól	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	150 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Groszek konserwowy odcedzić, lekko osolić i oprószyć cukrem. Wylać jaja ze skorupki do miseczki, dodać sól i wodę, rozmieszać widelcem na jednolitą masę. Rozgrzać margarynę na patelni, włożyć groszek, podsmażyć go mieszając. Do groszku wlać masę jajeczną, wymieszać, usmażyć powoli, zwinąć połowę omletu ku środkowi. Resztę omletu zrumienić od spodu: zwinąć go do końca w rulon i wydać.

## OMLET MIESZANY Z PIECZARKAMI

Nr i symbol: RW-J-I-11

Normatyw surowcowy:

1. Pieczarki	50 g
2. Margaryna	40 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Zimna woda (łyżka)	15 g
5. Sól	2 g
6. Pieprz naturalny	0,2 g
7. Pietruszka (nać)	2 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — pieczarki oczyszczone	35 g
Wydajność gotowego wyrobu	110 g
Waga 1 porcji	110 g

**Opis technologiczny:** Na zamówienie przyrządzić omlet. Wylać jaja ze skorupki do miseczki, dodać sól dobrze wymieszać widelcem na jednolitą masę, nie ubijając jej. Rozgrzać margarynę na patelni, wlać masę jajeczną, zamieszać i smażyć powoli. Gdy jaja zaczynają ścinać się od spodu i masa jest złączona, ale powierzchnia jest jeszcze galaretowata nałożyć na omlet nadzienie i zwinąć. Omlet ten można przyrządzić również z proszku jajecznego lub mrożonej masy jajecznej.

## OMLET NATURALNY ZAWIJANY

Nr i symbol: RW-J-I-12

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (2 szt.)	100 g
2. Margaryna	20 g
3. Sól	2 g
4. Zimna woda (1 łyżka)	15 g
Wydajność gotowego wyrobu	110 g
Waga 1 porcji	110 g

**Opis technologiczny:** Na zamówienie przyrządzić omlet, wylać jaja ze skorupki do miseczki, dodać sól, dobrze wymieszać widelcem na jednolitą masę nie ubijając jej. Rozgrzać margarynę na patelni, wlać masę jajeczną, zamieszać i smażyć powoli. Gdy jaja zaczynają ścinać się do spodu i masa jest złączona, ale powierzchnia jej jeszcze galaretowata, nałożyć na omlet nadzienie i zwinąć. Omlet ten można przyrządzić również z przecisku jajecznego lub mrożonej masy jajecznej.

## KOTLECICKI Z JAJ

Nr i symbol: RW-J-I-13

Normatyw surowcowy:

1. Jaja ( 7 szt.)	350 g
2. Bułka psz. czerstwa	50 g
3. Mleko	100 g
4. Cebula	50 g
5. Bułka tarta	40 g
6. Margaryna	100 g
7. Sól	20 g
8. Pieprz	5 g
Wydajność gotowego wyrobu	500 g
Waga 1 porcji	50 g

**Opis technologiczny:** Namoczyć bułkę w mleku, lekko odcisnąć, 6 jaj ugotować na twardo, włożyć do zimnej wody, obrać ze skorupki, drobno posiekać. Szczypiorek przebrać, opłukać, pokrajać drobno. Masło rozetrzeć, dodać odcisniętą bułkę, posiekane jajka, szczypiorek, sól. Masę wymieszać, podzielić na 10 równych porcji, wyrobić w ręku kule. Formować kotlety o średnicy 7 cm. otoczyć w tartej bułce, smażyć na zamówienie, rumieniąc z dwu stron.

## JAJA W SOSACH

Nr i symbol: RW-J-I-14

**Normatyw surowcowy:**

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Jaja (10 szt.)                     | 500 g |
| 2. Sos majonezowy wg przep. RW-S-II-2 | 400 g |
| lub sos tatarski wg przep. RW-S-II-3  | 400 g |

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| Faza I — obrane jaja      | 420 g |
| Wydajność gotowego wyrobu | 800 g |
| Waga 1 porcji             | 80 g  |

**Opis technologiczny:** Ugotowane jaja na twardo, obrać, ułożyć na podłużnym półmisku, odcinając nieco białka (wzdłuż jaja), aby jaja pewnie leżały na podstawie, nie zsuwały się. Jaja oblać sosem.

## JAJECZNICA PO CHŁOPSKU

Nr i symbol: RW-J-I-15

**Normatyw surowcowy:**

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 1. Jaja (2 szt.)          | 100 g |
| 2. Mąka pszenna           | 10 g  |
| 3. Margaryna, słonina     | 20 g  |
| 4. Mleko                  | 70 g  |
| 5. Sól                    | 2 g   |
| Wydajność gotowego wyrobu | 170 g |
| Waga 1 porcji             | 170 g |

**Opis technologiczny:** Jaja wylać ze skorupki do miseczki, wymieszać, dodać mąkę, rozetrzeć na gładką masę, dodać mleko i sól, tłuszcz rozgrzać, wlać masę jajeczną i powoli smażyć.

## JAJECZNICA PO CHŁOPSKU NA KIELBASIE LUB NA POMIDORACH

Nr i symbol: RW-J-I-16

**Normatyw surowcowy:**

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 1. Jaja (2 szt.)          | 100 g |
| 2. Kielbasa               | 30 g  |
| lub pomidory              | 50 g  |
| 3. Mąka pszenna           | 10 g  |
| 4. Mleko                  | 70 g  |
| 5. Margaryna lub słonina  | 20 g  |
| 6. Sól                    | 2 g   |
| Wydajność gotowego wyrobu | 200 g |
| Waga 1 porcji             | 200 g |

**Opis technologiczny:** Jaja wylać ze skorupki do miseczki, wymieszać, dodać mąkę, przetrzeć na gładką masę, dodać mleko i sól; wymieszać. Kielbasę obrać ze skórki, pokrajać w kostkę, mieszając podgrzewać. Pomidory obsmażyć na tłuszczu. Masę jajeczną wlać do kielbasy lub pomidorów i powoli smażyć.

## JAJA NADZIEWANE W SKORUPKACH (FASZEROWANE)

Nr i symbol: RW-J-I-17

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (11 szt.)	550 g
2. Cebula lub szczypiorek	50 g
3. Margaryna	70 g
4. Bułka czerstwa	50 g
5. Mleko	120 g
6. Bułka tarta	20 g
7. Smalec	50 g
8. Sól	15 g
9. Pieprz	2 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — masa mielona	600 g
Wydajność gotowego wyrobu	700 g
Waga 1 porcji	70 g

**Opis technologiczny:** Namoczyć bułkę w mleku, lekko odcisnąć, posiekać. Ugotować 10 jaj na twardo, włożyć do zimnej wody. Jaja po ostudzeniu przepołować razem ze skorupką, wybrać ostrożnie jajko, tak żeby nie uszkodzić skrupki, posiekać wymieszać z bułką szczypiorek, przebrać, oplukać, drobno pokrajać lub cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z masłem. Do jaj posiekanych z bułką dodać surowe jajo, szczypiorek, sól i pieprz do smaku, wymieszać. Masę jajeczną nakładać w skorupki, upychając ściśle łyżką. Powierzchnię jaj zanurzyć w bulce tartej. Jaja usmażyć na rumiano, kładąc przekrojem na gorący tłuszcz. Podawać na gorąco jako dodatek do szpinaku lub do zupy szczawiowej. Można również podawać na zimno.



## JAJA ZAPIEKANE W SOSIE ŚMIETANOWYM (KLOPSIKI Z JAJ)

Nr i symbol: RW-J-I-18

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (10 szt.)	500 g
2. Masło do skropienia	40 g
3. Tarta bułka	20 g
4. Pietruszka (nać)	10 g
5. Sos:	
1. Jaja 2 szt.)	100 g
2. Margaryna lub masło	90 g
3. Mąka	80 g
4. Śmietana	600 g
5. Mleko	350 g
6. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — sos	1100 g
Faza II — półprod. do zapiek.	1600 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
Waga 1 porcji	150 g

Opis technologiczny: Jaja ugotować na twardo, włożyć do zimnej wody, obrać ze skorupki, z dwu wyjąć żółtka, resztę pokrajać w grubą kostkę. Przyrządzać sos: margarynę stopić i podsmażyć z mąką, mieszając rozprowadzić śmietaną i mlekiem, zagotować, dodać sól do smaku, wymieszać starannie z surowymi jajami. Do sosu włożyć pokrajane twarde jaja, wymieszać, wyporcjować i wyłożyć do porcjowych naczyni. Przygotować wykończenie: żółtka przetrzeć przez sito, masło do polania zrumienić, bułkę tartą zrumienić i zieloną pietruszkę posiekać.

Na zamówienie każdą porcję wykończyć posypując żółtkiem i bułką tartą, skropić masłem, wstawić do gorącego piekarnika.

Przed podaniem posypać zieloną pietruszką. Podawać bez dodatków.

## POTRAWY MĄCZNE

### MAKARON FABRYCZNY JAJECZNY

Nr i symbol: RW-C-I-1

Normatyw surowcowy:

1. Makaron „Nitki”	250 g
lub makaron „Kołanka”	320 g
lub makaron „Rurki”	330 g
2. Sól	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji — dodatku do zupy	80 g
— dodatku do II dania	150 g

## KLUSKI LANE

Nr i symbol: RW-C-I-2

Normatyw surowcowy:

1. Jaja (4,5 szt.)	225 g
2. Mąka	220 g
3. Woda	95 g
4. Sól	50 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ciasto	520 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji — dodatku do zupy	80 g

**Opis technologiczny:** Do mąki dodać jaja i wodę, dobrze ciasto wyrobić. Wlewać cienkim strumieniem na gorącą wodę, zagotować, odcedzić. Stosować jako dodatek do zup.

## KLUSKI KŁADZONE

Nr i symbol: RW-C-I-3

Normatyw surowcowy:

1. Mąka wrocławska	500 g
2. Jaja (4 szt.)	100 g
3. Woda	250 g
4. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ciasto	800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g
— dodatek do zup	80 g
— dodatek do II dań	150 g

**Opis technologiczny:** Do mąki dodać jaja, wodę i sól, zarobić ciasto i starannie je wyrobić. Formować kluski łyżką zanurzając ją we wrzącej wodzie. Gotować kluski pod przykryciem. Wydawać natychmiast po ugotowaniu.

## KLUSKI FRANCUSKIE

Nr i symbol: RW-C-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Masło	100 g
2. Jaja	300 g
3. Mąka kruszalka	200 g
4. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ciasto	550 g
Waga 1 porcji — dod. do II dania	100 g
— dod. do zupy	80 g

**Opis technologiczny:** Masło utrzeć z żółtkami, ubić pianę z białek. Do białek utartych z masłem dodać pianę i mąkę kruszalkę ostrożnie mieszając.

Formować kluski łyżką zanurzając ją we wrzącej wodzie. Gotować pod przykryciem na niezbyt silnym ogniu.

Podawać jako dodatek do zup czy drugich dań lub polane masłem jako potrawę podstawową. Do ciasta można dodać drobno posiekanego kopru lub pietruszki.

## GROSZEK PTYSIOWY

Nr i symbol: RW-C-I-5

Normatyw surowcowy:

1. Mąka	650 g
2. Margaryna	300 g
3. Woda	1400 g
4. Jaja	800 g
5. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ciasto	3150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	20 g

**Opis technologiczny:** Zagotować wodę z margaryną i solą. Na wrzątek wsypać mąkę, odstawić, rozbić grudki. Ucierać wolno podgrzewając aż ciasto stanie się gęste i przejrzyste. Zestawić z ognia. Do gorącego ciasta dodawać partiami jaja, dobrze wyrobić. Blachę cukierniczą wysmarować bardzo cienko tłuszczem. Wyciskać szprycą równy, mały groszek. Upiec w dobrze nagrzanym piekarniku. Podawać jako dodatek do zup.

## CIASTO PIEROGOWE

Nr i symbol: RW-C-II-1

Normatyw surowcowy:

1. Mąka wrocławska	700 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Woda	300 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Do przesianej mąki wbić jaja i zarobić ciasto nożem, wlewając po trochu wody. Ciasto silnie i starannie wyrobić. Przekrój dobrze wyrobionego ciasta powinien być lśniący, jednolity, usiany drobnymi otworkami.

## PIEROGI Z KAPUSTĄ BIAŁĄ

Nr i symbol: RW-C-II-2

Normatyw surowcowy:

1. Ciasto pierogowe	1140 g
Nadzienie:	
2. Kapusta biała	3000 g
3. Ślönina	150 g
4. Cebula	240 p
5. Jaja (3 szt.)	150 g
6. Ślönina do polania	240 g
7. Sól	50 g
8. Pieprz naturalny	5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — kapusta po oczyszczeniu	2500 g
Faza II — nadzienie	2000 g
Faza III — uformowane pierogi	3050 f
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Kapustę białą oczyścić, drobno poszatkować. Cebulę podsmażyć na ślöninie, dodać kapustę, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia kapustę odparować. Dodać do smaku sól i pieprz, surowe jaja. Nadzienie wymieszać, ostudzić. Przygotowane ciasto pierogowe rozwałkować. Pokrajać kwadraty o boku 6 cm lub wyciąć kółka. Nakładać nadzienie, zlepiać, gotować w osolonej wodzie. Podawać polane stopioną ślöniną.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	33,5 %
tłuszczu	6,65 %

## PIEROGI Z RUSKIM NADZIENIEM

Nr i symbol: RW-C-II-3

**Normatyw surowcowy:**

1. Ciasto pierogowe	950 g
Nadzienie:	
1. Ziemniaki	1500 g
2. Ser biały	375 g
3. Smalec	125 g
4. Cebula	125 g
5. Margaryna	100 g
lub słonina	200 g
6. Sól	50 g
7. Pieprz	5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — nadzienie	1375 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Ziemniaki obrać, ugotować, przepuścić przez studzone przez maszynkę wraz z białym serem. Do masy dodać podsmażoną w tłuszczu cebulę, sól, pieprz, wyrobić. Przygotowane ciasto pierogowe rozwałkować. Formować pierogi, zlepiać dokładnie brzegi. Gotować w osolonej wodzie. Podawać na gorąco polane margaryną.

## PIEROGI Z SEREM

Nr i symbol: RW-C-II-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Ciasto pierogowe	750 g
Nadzienie:	
1. Ser biały	900 g
2. Cukier	100 g
3. Cukier waniliowy	20 g
4. Żółtka (4 szt.)	80 g
5. Masło do polania	120 g
6. Cukier	80 g
7. Sól	40 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — nadzienie	1050 g
Faza II — uformowane pierogi	1800 g
Wydajność gotowego wyrobu	200 g
Waga 1 porcji	2000 g

**Opis technologiczny:** Ser biały niekwaśny przepuścić przez maszynkę, dodać żółtka, cukier waniliowy, dokładnie wymieszać. Przygotowane ciasto pierogowe rozwałkować. Wykrawać kółka foremką o średnicy 6 cm. Nakładać ser, zlepiać pierogi. Gotować w lekko osolonej wodzie. Pierogi można podawać gorące, polane masłem i posypane cukrem lub zimne polane śmietaną z cukrem.

### **Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	41,9 %
tłuszczu	4,79 %

## PIEROGI LENIWE

Nr i symbol: RW-C-II-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Ser biały	1875 g
2. Jaja (7,5 szt.)	375 g
3. Cukier	125 g
4. Mąka wrocławska	250 g
5. Margaryna do polania	200 g
6. Bułka tarta	50 g
7. Sól	50 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — ciasto	2325 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Ser biały niekwaśny przepuścić przez maszynkę. Do sera dodać żółtka, wymieszać. Ubić pianę, połączyć z serem i mąką. Formować z ciasta serowego wálki o średnicy 3 cm, lekko spłaszczyć. Tępą stroną noża wycisnąć kratkę. Kroić ukośnie i zaraz gotować. Ugotowane leniwe pierogi odcedzić, posypać zrumienioną tartą bułką i poleać stopionym masłem. Ciasto zarobić partiami w miarę zapotrzebowania.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	37,20 %
tłuszczu	7,86 %

## PIEROGI LENIWE MROŻONE

Nr i symbol: RW-C-II-12

**Normatyw surowcowy:**

1. Pierogi leniwe	1000 g
2. Margaryna	80 g
3. Cukier	80 g
4. Bułka tarta	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Pierogi mrożone wrzucić na gotującą osoloną wodę. Po ugotowaniu odcedzić. Polewać roztopioną margaryną i przyrumienioną bułką tartą.



## NALEŚNIKI Z TWAROGIEM

Nr i symbol: RW-C-II-6

Normatyw surowcowy:

1. Mąka	600 g
2. Mleko	600 g
3. Woda	500 g
4. Jaja (3 szt.)	150 g
5. Śłonina	20 g
6. Margaryna	150 g
7. Twaróg	1200 g
8. Jaja (3 szt.)	150 g
9. Cukier kryształ	150 g
10. Cukier waniliowy	20 g
11. Cukier puder	150 g

Wydażność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — naleśniki po wysmażeniu	1250 g
Wydażność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Z mąki, mleka, wody i jaj sporządzić ciasto naleśnikowe. Rozgrzaną patelnię smarować słoniną, smażyć naleśniki. Twaróg zemleć na maszynce, dodać jaja, cukier i cukier waniliowy. Naleśniki przekroić na połowę, smarować nadzieniem, zwinąć w rulon. Przed wydaniem obsmażyć na tłuszczu z obu stron, posypać cukrem pudrem.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	44,00 %
tłuszczu	6,02 %

## NALEŚNIKI Z DŻEMEM

Nr i symbol: RW-C-II-7

Normatyw surowcowy:

1. Mąka	600 g
2. Mleko	600 g
3. Woda	500 g
4. Jaja (3 szt.)	150 g
5. Margaryna	150 g
6. Sól	20 g
7. Dżem	750 g
8. Śłonina	20 g
9. Cukier puder	100 g
10. Cukier waniliowy	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — naleśniki po wysmaż.	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Usmażone naleśniki smarować marmoladą lub dżemem. Składać. Przed wydaniem podsmażyć i posypać cukrem pudrem.

**MAKARON FABRYCZNY ZAPIEKANY Z KAPUSTĄ**

Nr i symbol: RW-C-II-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Makaron krajanka	700 g
2. Kapusta cukrowa	2000 g
3. Ślonina świeża	300 g
4. Margaryna	50 g
5. Cebula	100 g
6. Sól	60 g
7. Pieprz	1,5 g
8. Bułka tarta	25 g
9. Jaja (2 szt.)	100 g
10. Maggi	30 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — makaron po ugotowaniu	2170 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Makaron ugotować w osolonej wodzie. Kapustę oczyścić, poszatковать, sparzyć. Śloninę pokroić, zesmażyć, dodać rozdrobnioną cebulę, połączyć ze sparzoną kapustą, poddusić do miękkości. W końcu dodać sól, pieprz i maggi, wymieszać. Makaron wymieszać z kapustą, włożyć do rondla wysmarowanego margaryną i wysypanego bułką tartą, zapiec.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	23,3 %
tłuszczu	7,70 %

## MAKARON ZAPIEKANY Z JABŁKAMI

Nr i symbol: RW-C-II-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Makaron krajanka	600 g
2. Jabłka	1300 g
3. Cukier	300 g
4. Jaja (2 szt.)	100 g
5. Bułka tarta	25 g
6. Margaryna	150 g
7. Cynamon	20 g
8. Sól	40 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Makaron po ugotowaniu	1800 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Makaron ugotować w osolonej wodzie. Jabłka obmyć, zetrzeć na tarce. Do starych jablek dodać jaja, cukier, cynamon — wymieszać, połączyć z makaronem. Zapiekać w rondlu wysmarowanym margaryną i wysypanym bułką tartą.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	32,3 %
tłuszczu	5,20 %

## KROKIETY Z KAPUSTA

Nr i symbol: RW-C-II-10

Normatyw surowcowy:

1. Mąka	450 g
2. Mleko	600 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Woda	125 g
5. Sól	30 g
6. Słonina	15 g
7. Kapusta	2000 g
8. Cebula	100 g
9. Słonina	200 g
10. Pieprz	2 g
11. Maggi	20 g
12. Jaja (2 szt.)	100 g
13. Bulka tarta	100 g
14. Margaryna	150 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — kapusta po oczyszczeniu	1450 g
Faza II — naleśniki	725 g
Faza III — farsz	1030 g
Wydajność gotowego wyrobu	1900 g
Waga 1 porcji	190 g

**Opis technologiczny:** Z mąki, mleka, wody i jaj sporządzić ciasto naleśnikowe. Rozgrzaną patelnię smarować słoniną, smażyć naleśniki. Kapustę poszatkować, sparzyć. Słoninę pokroić, zesmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę zrumienić na złoty kolor. Do zrumienionej cebuli dodać kapustę i dusić do miękkości. Nadzienie przyprawić do smaku pieprzem i maggi. Naleśniki nadziać farszem, zwinąć, opanierować, obsmażyć z obydwu stron.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	39,36 %
tłuszczu	9,97 %

## JABŁKA SMAŻONE W CIEŚCIE

Nr i symbol: RW-C-II-11

Normatyw surowcowy:

1. Mąka	200 g
2. Zimna woda	200 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Olej rafinowany	40 g
5. Jabłka kompotowe	600 g
6. Smalec	180 g
7. Cukier puder	150 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ciasto	520 g
Faza II — jabłka obrane i wydrażone	430 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Przyrządzić ciasto: do mąki dodać jaja i olej, wymieszać starannie rozcierając grudki mąki na jednolitą masę, przy końcu wlać wodę, wymieszać. Jabłka opłukać, obrać, pokrajać na krążki grub. 1 cm. Na patelnię włożyć część smalcu, rozgrzać na miernie nagrzanym płycie. Krążki jabłek zanurzać dokładnie w cieście. Następnie smażyć na patelni — jeden krążek w pewnej odległości od drugiego, aby w czasie smażenia nie zlepiły się. Jabłka smażyć powoli, gdy zrumienią się z jednej strony odwrócić i szybciej dosmażyć. Gdy jabłka zmiękną, a powierzchnia ciasta zrumieni się, wyłożyć na ogrzany talerzyk deserowy, subito posypać cukrem. Zaraz wydać, gdyż ciasto szybko wiotczeje, przeniknie parą, którą wydają stęgnące jabłka. Jabłka w cieście smażyć partiami.

## DIABLOTKI

Nr i symbol: RW-C-II-13

Normatyw surowcowy:

1. Mąka	560 g
2. Margaryna	340 g
3. Jaja (5 szt.)	250 g
4. Mleko	110 g
5. Ser twardy	100 g
6. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ciasto	1050 g
Faza II — ufermowane paluszki posypane serem	1150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	20 g

**Opis technologiczny:** Mąkę psiekać z margaryną, dodać trzy całe jajka i dwa żółtka, mleko, sól — zrobić ciasto. Odstawić do chłodnego pomieszczenia na 2—3 godzin. Ciasto rozwałkować na prostokąty szerokości 16 cm, grubości 0,5 cm, posmarować białkiem, posypać tartym serem, krajać nożem paski szerokości do 2 cm, układać na brytfannie posmarowanej tłuszczem. Piec na jasnozłoty kolor. Podawać na gorąco do zup czystych.

## POTRAWY Z KASZ

### RYŻ NA SYPKO

Nr i symbol: RW-K-1

Normatyw surowcowy:

1. Ryż	350 g
2. Woda	750 g
3. Tłuszcz	20 g
4. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji — potrawy	250 g
— dodatku do II dania	125 g
— dodatku do zupy	80 g

**Opis technologiczny:** Ryż dobrze wyplukać, odsączyć na sicie. Do wrzącej wody dodać masło i sól, wsypać ryż, zagotować. Naczynie z ryżem przykryć, wstawić do piekarnika i piec przez godzinę. Po upływie 20 minut ryż zamieszać widelcem w celu równomiernego wchłonięcia plynu przez ziarno. Ugotowany gorący ryż porcjować, polewać sosem lub masłem względnie używać jako dodatek do zup.

## KASZA GRYCZANA NA SYPKO

Nr i symbol: RW-K-2

Normatyw surowcowy:

1. Kasza gryczana	400 g
2. Jajko (białko 1 szt.)	30 g
3. Woda	850 g
4. Smalec	20 g
5. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji potrawy	200 g
Porcja dod. do II dania	125 g

**Opis technologiczny:** Kaszę gryczaną oczyścić, zatrzcć rozmaconym białkiem, rozłożyć cienką warstwą na blasze i wysuszyć w średnio nagrzanym piekarniku. Do wrzącej wody dodać tłuszcz i sól, wysypać wysuszoną i przestudzoną kaszę, mieszając równocześnie płyn, zagotować. Naczynie z kaszą przykryć, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i wypiekać przez 2 godziny. Podczas wypiekania po upływie 30 minut kaszę zamieszać widelcem w celu równomiernego wchłonięcia płynu przez ziarno.

## RYŻ ZAPIEKANY Z JABŁKAMI

Nr i symbol: RW-K-3

Normatyw surowcowy:

1. Ryż	680 g
2. Jaja (2 szt.)	100 g
3. Cukier	330 g
4. Jabłka	1200 g
5. Margaryna	150 g
6. Bułka tarta	50 g
7. Cynamon	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — Ryż ugotow. na sypko	1860 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Ryż ugotować na sypko, obmyte jabłka zetrzcć na tarce, dodać cukier, jaja, cynamon i wymieszać. Przygotowane jabłka połączyć z ugotowanym ryżem i zapiec w rondlu wysmarowanym margaryną i wysypanym bułką tarta.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	31,3 %
tłuszczu	4,00 %



## KOSTKA Z KASZY KRAKOWSKIEJ LUB MANNY

Nr i symbol: RW-K-4

Normatyw surowcowy:

1. Kasza krakowska lub manna	350 g
2. Woda	950 g
3. Margaryna	30 g
4. Sól	20 g
5. Koper zielony lub pietruszka	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji dodatku do zupy	80 g
Waga 1 porcji dodatku do mleka	200 g

**Opis technologiczny:** Do wrzącej wody dodać masło i sól, wsypać kaszę, równocześnie mieszając zagotować. Kaszę rozklejać na bardzo wolnym ogniu przez ok. 15 minut, dobrze mieszając do dna naczynia. Naczynie z kaszą przykryć, odstawić na brzeg płyty i pozostawić przez 30 minut. Do ugotowanej kaszy dodać posiekaną zieloną pietruszkę i starannie wymieszać. Stołnicę zwilżyć wodą, wyłożyć na nią gorącą kaszę, rozsmarować, nadając kształt prostokąta o grubości 1 cm, pozostawić do ostudzenia. Zimną kaszę pokroić w kostkę o boku 1 cm. Przyrządzając krostkę z manny należy kaszę zalać 1/3 częścią letniej wody, wymieszać, pozostawić do napęcznienia przez około 30 minut, a dopiero potem rozklejać.

## KASZA PERŁOWA SYPKA

Nr i symbol: RW-K-5

Normatyw surowcowy:

1. Kasza perłowa	350 g
2. Woda	700 g
3. Smalec	20 g
4. Sól	20 g
5. Pietruszka lub koper zielony	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g
dod. do II dania	100 g
dod. do zupy	80 g

**Opis technologiczny:** Kaszę dobrze wypłukać, zmieniając kilkakrotnie letnią wodę. Wypłukaną kaszę zaraz osączyć na sicie. Do wrzącej wody dodać tłuszcz i sól. Włożyć osączoną kaszę i mieszając aż do dna naczynia zagotować kaszę, podgotować na płycie, mieszając. Naczynie z kaszą przykryć, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec przez około 3 i pół godziny. Ugotowaną kaszę porcjować, polewając tłuszczem lub sosem grzybowym, posypać zieleniną. Jako dodatek podawać do mięs duszonych, potrawki, gęsi po polsku, do jaj sadzonych na szpinaku, do jaj w śmietanie oraz jako dodatek do zup podprawianych.

## KASZA JĘCZMIENNA ŁAMANA PÓLSYPKA

Nr i symbol: RW-K-6

Normatyw surowcowy:

1. Kasza jęczmienna łamana	350 g
2. Woda	650 g
3. Smalec	20 g
4. Sól	20 g
5. Pietruszka (nać)	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g
dod. do II dania	1250 g
dod. do zupy	80 g

**Opis technologiczny:** Kaszę jęczmienną łamaną odsiać, usuwając zanieczyszczenia. Do wrzącej wody dodać tłuszcz i sól, wsypać kaszę, równocześnie mieszając — zagotować. Kaszę podgotować na płycie mieszając. Naczynie z kaszą przykryć, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec przez 3 godziny. Ugotowaną gorącą kaszę polewać serniną lub sosem grzybowym, pomidorowym, posypać zieleniną. Kaszę drobną pólśypką podawać jako jeden z dodatków do mięs duszonych, do grzybów w śmietanie, do jaj w sosach oraz jako dodatek do zup podprawianych.

## RISOTTO Z MIĘSEM

Nr i symbol: RW-K-7

Normatyw surowcowy:

1. Mięso wieprz. b. kości	320 g
2. Ryż	320 g
3. Woda	750 g
4. Cebula	100 g
5. Tłuszcz	60 g
6. Bułka tarta	10 g
7. Przecier pomidorowy 30 %	30 g
8. Sól	10 g
9. Pieprz	1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półfabrykat	250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Ryż opłukać i ugotować na pólśypko. Mięso pokrajać w paski i udusić z cebulą. Do ostudzonego ryżu dodać przesmażoną cebulę i mięso. Całość przyprawić i zapiec w piecu. Po wyjęciu wyporcjować. Podawać z surówkami lub sosami.

## RISOTTO Z DORSZEM WĘDZONYM

Nr i symbol: RW-K-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Ryż	250 g
2. Dorsz wędzony	400 g
3. Cebula	70 g
4. Śmietana	80 g
5. Tłuszcz	70 g
6. Jaja (1 szt.)	50 g
7. Bułka tarta	10 g
8. Pietruszka (nać)	10 g
9. Maggi	10 g
10. Sól	20 g
11. Pieprz	1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt 1200 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

Waga 1 porcji 250 g

**Opis technologiczny:** Ugotować ryż na sypko. Dorsze obrać z ości, posiekać, całość wymieszać z dodatkami, przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Zapiec w piecu. Podawać z sosem: pomidorowym, grzybowym lub surówkami.

## KOTLETY Z RYŻU I DROBIU

Nr i symbol: RW-K-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Ryż	220 g
2. Pory	100 g
3. Kura patroszona	600 g
4. Tłuszcz	120 g
5. Jaja (1 1/2 szt.)	75 g
6. Mąka ziemniaczana	20 g
7. Tarta bułka	70 g
8. Koper zielony	10 g
9. Sól	20 g
10. Pieprz	1 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — półprodukt 1200 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

Waga 1 porcji 200 g

**Opis technologiczny:** Kurę ugotować na miękko z porami. Na warze ugotować ryż na sypko. Mięso obrać i posiekać. Do ostudzonego ryżu dodać jaja, posiekane pory, przyprawy i posiekane mięso. Formować po dwa kotlety na porcję, obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z sosami lub surówkami.

## RYŻ ZE ŚMIETANA

Nr i symbol: RW-K-10

Normatyw surowcowy:

1. Ryż	500 g
2. Mleko	600 g
3. Sól	30 g
4. Cukier	100 g
5. Masło lub margaryna	50 g
6. Cukier waniliowy	10 g
7. Śmietana	500 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — ryż po ugotowaniu	2600 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Ugotować półsypki ryż na mleku. Gorący ryż wyporcjować na talerze, połać ubitą, osłodzoną śmietaną.

## RYŻ PÓLSYPKI NA MLEKU

Nr i symbol: RW-K-11

Normatyw surowcowy:

1. Ryż	350 g
2. Woda	320 g
3. Mleko	400 g
4. Tłuszcz	20 g
5. Cukier	30 g
6. Cukier waniliowy	5 g
7. Sól	20 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

**Opis technologiczny:** Ryż wypłukać w ciepłej wodzie, zmieniając kilkakrotnie wodę. Wypłukany ryż osączyć na sicie. Mleko z wodą zagotować, dodać tłuszcz i sól, włożyć ryż i mieszając aż do dna naczynia, zagotować, ryż podgotować na brzegu płyty. Naczynie z ryżem przykryć, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec przez 50 minut.

## RYŻ ZE ŚMIETANĄ I SUROWYMI JAGODAMI

Nr i symbol: RW-K-12

**Normatyw surowcowy:**

1. Ugotowany ryż półsypki	
wg przep. R-K-11	650 g
2. Truskawki lub poziomki	150 g
3. Cukier	100 g
4. Śmietana	150 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Ugotowany półsypki ryż na mleku zastudzić w filiżankach zwilżonych wcdą. Jagody opłukać, obrać z szypulek, osączyć, rozgnieść, wymieszać z cukrem i śmietaną. Ryż wyłożony z filiżanek na talerzyki oblać sosem ze śmietaną, każdą porcję przybrać surowymi jagodami.

## RYŻ ZE ŚMIETANĄ I DŻEMEM

Nr i symbol: RW-K-13

**Normatyw surowcowy:**

1. Ugotowany półsypki ryż wg przep. RW-K-11	650 g
2. Dżem wiśniowy, morelowy lub truskawkowy	120 g
3. Gorąca woda (2 łyżki)	30 g
4. Śmietana	200 g
5. Cukier	50 g
6. Cukier waniliowy 10 proc.	2 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Ugotować półsypki ryż na mleku. Gorący ryż wyporcjować na deserowe talerzyki, podlać najpierw ubitą osłodzoną śmietaną, następnie dżemem.

## KOTLETY Z KASZY GRYCZANEJ PO LITEWSKU

Nr i symbol: RW-K-14

Normatyw surowcowy:

1. Mięso wieprzowe bez kości	300 g
2. Kasza gryczana	250 g
3. Grzyby suszone	30 g
4. Cebula	60 g
5. Tarta bułka	80 g
6. Mąka ziemniaczana	20 g
7. Jaja	75 g
8. Tłuszcz	100 g
9. Pieprz	1 g
10. Sól	20 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza — I półprodukt	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	165 g

**Opis technologiczny:** Grzyby oplukać i ugotować w większej ilości wody. Wywar przelać do innego naczynia, ponieważ może znaleźć się piasek na dnie. Ugotować kaszę na sypko na wywarze z grzybów. Gdy kasza ostygnie, zemleć wraz z grzybami, mięsem i cebulą, formować kotlety i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami.

## D E S E R Y

### WCDA FIRMOWA

Nr i symbol: RW-D-1

Normatyw surowcowy:

1. Woda	1600 g
2. Cukier	400 g
3. Cytryna	360 g
4. Sok pomarańcz. (1/5 puszki)	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Wodę z cukrem zagotować, ostudzić. Dodać sok z cytryny i sok pomarańczowy, wymieszać.

## CZEKOLADA MROŻONA

Nr i symbol: RW-D-2

Normatyw surowcowy:

1. Mleko	1000 g
2. Czekolada	150 g
3. Cukier	100 g
4. Kakao	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Mleko zagotować, dodać cukier, czekoladę i kakao. Odparować na płycie do konsystencji gęstej śmietany. Po zdjęciu z płyty ostudzić, wyporcjować, odstawić do lodówki. Podać przybrane bitą śmietaną.

## KOMPOT Z JABŁEK

Nr i symbol: RW-D-3

Normatyw surowcowy:

1. Jabłka	480 g
2. Cukier	100 g
3. Woda	650 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Jabłka opłukać, obrać, pokrajać w cząstki. Zagotować syrop, włożyć jedną warstwę jabłek i powoli ugotować do miękkości. Jabłka gotować partiami. Przy końcu syrop uzupełnić gotowaną wodą. Oziębic.

## ŚMIETANA Z BAKALIAMI

Nr i symbol: RW-D-4

Normatyw surowcowy:

1. Śmietana bita	600 g
2. Rodzynki	75 g
3. Migdały	75 g
4. Czekolada	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	700 g
Waga 1 porcji	70 g

**Opis technologiczny:** Rodzynki wymyć w gorącej wodzie. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w paseczki. Rodzynki i migdały wymieszać z bitą śmietaną, wyporcjować. Po wierzchu posypać tartą czekoladą.



## BUDYŃ

Nr i symbol: RW-D-5

Normatyw surowcowy:

1. Budyń (2,5 p.)	113 g
2. Cukier	200 g
3. Mleko	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1300 g
Waga 1 porcji	130 g

**Opis technologiczny:** W części mleka rozprowadzić budyń wraz z cukrem. Pozostałą część mleka zagotować. Na gotujące mleko wlać rozprowadzony budyń, zagotować. Porcjować bezpośrednio po zdjęciu z płyty.

## KISIEL OWOCOWY

Nr i symbol: RW-D-6

Normatyw surowcowy:

1. Kisiel owocowy (2,5 p.)	113 g
2. Cukier	200 g
3. Woda	1250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1300 g
Waga 1 porcji	130 g

**Opis technologiczny:** Część wody zagotować. W pozostałej części wody rozprowadzić kisiel wraz z cukrem, wlać do gotowanej wody, zagotować. Porcjować bezpośrednio po zdjęciu z płyty. Można podawać z dżemem.

## GALARETKA OWOCOWA

Nr i symbol: RW-D-7

Normatyw surowcowy:

1. Galaretka owocowa (3 p.)	300 g
2. Woda	1500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Wodę zagotować. Galaretkę rozpuścić we wrzącej wodzie, mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Wyporcjować. Odstawić do zastudzenia. Podawać z bitą śmietaną, owocami.

## KREM CYTRYNOWY

Nr i symbol: RW-D-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Jaja (7 szt.)	350 g
2. Cukier	300 g
3. Cytryna	300 g
4. Żelatyna	20 g
5. Bita śmietana	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	900 g
Waga 1 porcji	90 g

**Opis technologiczny:** Jaja z cukrem ubić. Sok z cytryny wycisnąć, dodać do ubitej masy. Żelatynę rozpuścić, wlewać cienkim strumieniem do masy stale mieszając. Gdy konsystencja masy dojdzie do gęstości śmietany, dodać ubitą śmietanę, lekko wymieszać. Krem zaraz wyporcjować łyżką lub szprycą, zastudzić. Podawać przybrane bitą śmietaną.

## POZIOMKI LUB TRUSKAWKI ZE ŚMIETANĄ

Nr i symbol: RW-D-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Poziomki lub truskawki	500 g
2. Śmietana bita	500 g
3. Cukier puder	100 g
Waga 1 porcji	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Truskawki lub poziomki przebrać, opłukać, oczyścić z szypulek. Wyporcjować, dodać na każdą porcję bitą śmietaną i posypać cukrem pudrem.

## KOMPOT Z RABARBARU

Nr i symbol: RW-D-10

**Normatyw surowcowy:**

1. Rabarbar	380 g
2. Woda	600 g
3. Cukier	180 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Cukier zalać gorącą wodą — ugotować. Rabarbar opłukać, odciąć liście przy nasadzie oraz przywędle części ogonków liściowych. Rabarbar pokrajać w kawałki o długości 1 cm, włożyć do syropu, powoli zagotować, nakryć i zestawić na brzeg płyty aby się dogotował. Po uływie pół godziny rabarbar odkryć, oziębnić i wyporcjować.

## KOMPOT ZE ŚLIWEK

Nr i symbol: RW-D-11

Normatyw surowcowy:

1. Śliwki węgierki	350 g
2. Cukier	150 g
3. Cynamon	2 g
4. Goździki	0,2 g
5. Woda	600 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Śliwki opłukać w gorącej wodzie, wymyć je rękami, dla usunięcia warstwy wosku z powierzchni owocu. Syrop zagotować, dodać potłuczony cynamon i goździki. Włożyć jedną warstwę śliwek i powoli ugotować. Śliwki gotować partiami, kompot ostudzić, wyporcjować.

## KOMPOT Z TRUSKAWEK I AGRESTU

Nr i symbol: RW-D-13

Normatyw surowcowy:

1. Agrest	165 g
2. Truskawki	165 g
3. Cukier	100 g
4. Woda	600 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Agrest obrać, opłukać. Truskawki opłukać i obrać z szypulek. Na gotujący syrop wrzucić agrest, zagotować, zestawić z pieca. Do kompotu dodać truskawki, kompot ostudzić, wyporcjować.

## KOMPOT FRANCUSKI Z KONSERW

Nr i symbol: RW-D-14

Normatyw surowcowy:

1. Gruszki	500 g
2. Czereśnie białe	200 g
3. Brzoskwinie lub morele	300 g
4. Ananas	150 g
5. Cukier	250 g
6. Woda	1200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2500 g
Waga 1 porcji	250 g

**Opis technologiczny:** Na kryształowe płaskie kompotierki wyporcjować owoce z konserw. Ułożyć je dekoracyjnie. Wyporcjować syrop i ostrożnie polać owoce, aby nie spłynęły. Na końcu na środku położyć kawałek ananasa i kompot oziębic na lodzie.

## KOMPOT Z WIŚNIE

Nr i symbol: RW-D-12

Normatyw surowcowy:

1. Wiśnie	320 g
2. Cukier	160 g
3. Woda	620 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	150 g

**Opis technologiczny:** Cukier zalać gorącą wodą, zagotować. Wiśnie przebrać, opłukać pod bieżącą wodą, obrać z szypulek, włożyć do syropu, powoli ugotować, zestawić, oziębic i wyparcjować.

## KREM SULTAŃSKI

Nr i symbol: RW-D-15

Normatyw surowcowy:

1. Bita śmietana	730 g
2. Kakao	20 g
3. Rodzynki	100 g
4. Migdały	50 g
5. Bezy	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Rodzynki umyć, osączyć. Migdały pokrajać w cienkie paseczki. Odważyć połowę ubitej śmietanki. Połowę śmietany wymieszać z częścią rodzynek i migdałów. Do drugiej połowy śmietany dodać kakao. Na dnie czarki położyć jedną bezę, wyparcjować śmietankę z bakaliami, przybrać śmietanką kakaową. Powierzchnię kremu posypać pozostałymi bakaliami, z boku położyć bezę.

## SOS WANILIOWY DO ZALEWANIA

Nr i symbol: RW-D-16

Normatyw surowcowy:

1. Mleko	850 g
2. Cukier waniliowy	5 g
3. Żółtka (2 szt.)	40 g
4. Jaja (2 szt.)	100 g
5. Cukier	250 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Zagotować mleko z cukrem i wanilią. Utrzeć żółtka i całe jaja z cukrem. Do utartej masy wlewać powoli gotujące się mleko, ciągle ubijając. Masę wstawić do naczynia z wrzącą wodą i ubijać na parze, tylko do chwili gdy jaja zatracą zapach surowizny. Wtedy sos zdjąć z pary i studzić, mieszając od czasu do czasu, aby nie wytworzył się kłaczków.

## GRUSZKI W SOSIE WANILIOWYM

Nr i symbol: RW-D-17

Normatyw surowcowy:

1. Gruszki	1450 g
2. Woda	1200 g
3. Cukier	300 g
4. Sos waniliowy (wg przep. RW-D-16)	500 g
5. Kwasek cytrynowy	2 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — gruszki obrane i wydrążone	1100 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: gruszki	1000 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: gruszki	100 g

**Opis technologiczny:** Gruszki opłukać, obrać partiami, przeciąć i łyżeczką kompotową wydrążyć gniazda nasienne. Zagotować wodę z cukrem, do syropu włożyć gruszki. Gotować powoli partiami do miękkości, obracając je. Przy końcu dodać do syropu kwasek cytrynowy. Gruszki ostudzić w syropie, wyjąć, ułożyć na dnie kompotierek. Zimnym sosem waniliowym poleać gruszki.

## POMARAŃCZE W GALARECIE

Nr i symbol: RW-D-18

Normatyw surowcowy:

1. Woda	750 g
2. Cukier	250 g
3. Kwasek cytrynowy	2 g
4. Żelatyna	35 g
5. Pomarańcze surowe	500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: pomarańcze	350 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: pomarańcze	35 g

**Opis technologiczny:** Wodę i cukier zagotować. Żelatynę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę, odcisnąć. Do syropu dodać odcisniętą żelatynę i surową skórkę cienko skrajaną z powierzchni pomarańczy, mieszając rozpuścić żelatynę, odstawić i ostudzić. Pomarańcze pokroić w krążki a następnie na pół. Porcje pomarańczy ułożyć na dnie kompotierek, zalać każdą z nich kilkoma łyżkami krzepnącej galaretki, zastudzić. Gdy owoce utrwala się na dnie kompotierek, porcje dopełnić resztą galaretki, zastudzić. Porcje można przybrać bitą śmietaną i kawałkiem surowej pomarańczy, lub smażoną skórką pomarańczową.

## TRUSKAWKI W GALARECIE

Nr i symbol: RW-D-20

Normatyw surowcowy:

1. Woda	1100 g
2. Truskawki	600 g
3. Cukier	225 g
4. Kwasek cytrynowy	1 g
5. Żelatyna	30 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane truskawki	400 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: truskawki	350 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: truskawki	35 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę oplukać, namoczyć na godzinę w zimnej wodzie, odcisnąć. Truskawki oplukać, osączyć i przekrajać, biorąc gorsze truskawki w ilości 1/4 na galaretkę, a ładne zdrowe owoce do zastudzenia w galarecie. Zagotować wodę z cukrem, włożyć przebrane truskawki, zagotować i odcedzić. Do gorącego syropu włożyć żelatynę i mieszając rozpuścić ją i odstawić.

Pozostałe truskawki porcjować, układając na dnie kompotierek. Każdą porcję zalać paroma łyżkami krzepnącej galaretki i zastudzić. Gdy owoce utrwala się na dnie dopełnić resztą krzepnącej galaretki i zastudzić. Powierzchnię galaretki można przybrać bitą śmietaną.

## MUS JABŁKOWY

Nr i symbol: RW-D-22

Normatyw surowcowy:

1. Jabłka kwaśne	650 g
2. Białko (7 szt.)	210 g
3. Cukier puder	250 g
4. Kwasek cytrynowy	1 g
5. Skórka cytrynowa	
6. Żelatyna	10 g

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — przecier z upiecz. jabłek	450 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę oplukać, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę, odcisnąć, rozpuścić. Jabłka umyć, ułożyć na emaliowanej brytfannie i upiec w średnio nagrzanym piekarniku do miękkości. Gorące jabłka przetrzeć przez sito. Ubić białka na pianę i do piany dodawać po trochu cukier, ciągle ubijając. Na końcu masę wymieszać dodając powoli przecier jabłkowy i żelatynę, przyprawić kwaskiem i skórką cytrynową. Mus natychmiast wyporcjować, zastudzić i przybrać.



## JABŁKA W GALARECIE

Nr i symbol: RW-D-21

Normatyw surowcowy:

1. Jabłka kompotowe	700 g
2. Woda gorąca	750 g
3. Cukier	250 g
4. Kwasek cytrynowy	2 g
5. Żelatyna	20 g
6. Skórka cytrynowa	

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — jabłka po obr. i wydr.	550 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: jabłka	500 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: jabłka	50 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie na przeciąg jednej godziny, odcisnąć. Owoce opłukać, obrać partiami, przepołować, wydrążyć gniazda nasienne, ugotować syrop, do syropu dać skórkę cytrynową, a następnie wkładać partiami owoce. Miękkie owoce ostrożnie wyjąć i gotować w tym samym syropie, następne partie obranych owoców. Na końcu do syropu dodać do smaku kwasek cytrynowy, odcisnąć żelatynę, mieszając rozpuścić ją, odstawić i ostudzić. Owoce ułożyć na dnie kompotierek, zalać kilkoma łyżkami krzepnącej galaretki i zastudzić. Gdy owoce na dnie utrwala się, dopełnić kompotierekę resztą krzepnącej galaretki i zastudzić. Powierzchnię galaretki przybrać bitą śmietaną.

## BRZOSKWINIE LUB MORELE W GALARECIE

Nr i symbol: RW-D-19

Normatyw surowcowy:

1. Woda	900 g
2. Brzoskwinie lub morele	500 g
3. Cukier	250 g
4. Żelatyna	30 g
Wydajność gotowego wyrobu	1500 g
w tym: owoce	350 g
Waga 1 porcji	150 g
w tym: owoce	35 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę opłukać, namoczyć na godzinę w zimnej wodzie odcisnąć. Dojrzałe owoce obrać ze skórki, przepołować, ostrożnie wybrać pestki. Zagotować wodę z cukrem, włożyć owoce, powoli gotować do miękkości, odcedzić. Odcisniętą żelatynę rozpuścić w syropie, mieszając, odstawić i studzić do momentu gdy galaretka zacznie krzepnąć. Brzoskwinie wyporcjować do portierek, zalać kilkoma łyżkami krzepnącej galaretki, zastudzić. Powierzchnię można przybrać bitą śmietaną.



## MUS POZIOMKOWY

Nr i symbol: RW-D-23

Normatyw surowcowy:

1. Poziomki	320 g
2. Białka (5 szt.)	150 g
3. Cukier	200 g
4. Porzeczki	100 g
5. Kwasek cytrynowy	1 g
6. Żelatyna	15 g
7. Śmietanka kremowa	200 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — poziomki przebr. i opluk. 290 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

Waga 1 porcji 80 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę oplukać, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę, odcisnąć i rozpuścić. Poziomki przebrać i oplukać ostrożnie, wybrać najdrobniejsze do przybrania. Porzeczki oplukać, obrać z szypulek, przetrzeć przez włosiane sito. Ubić śmietankę kremową, odstawić w chłodne miejsce. Ubić białka na pianę, ubijając do białek dodawać po trochu cukier. Gdy piana ubita, dodawać do niej po trochu owoce i rozpuszczoną żelatynę, ciągle równomiernie ubijając. Gdy masa zaróżowi się od zmiażdżonych owoców i wszystkie składniki zostaną wymieszane z masą, dodać ubitą śmietankę, lekko wymieszać. Trzy łyżki śmietanki zostawić do przybrania. Stygnący mus wyporcjować do kompotierek, zastudzić i przybrać całymi poziomkami i bitą śmietaną.

## MUS TRUSKAWKOWY

Nr i symbol: RW-D-24

Normatyw surowcowy:

1. Truskawki	400 g
2. Cukier	170 g
3. Białka (5 szt.)	150 g
4. Żelatyna	15 g
5. Śmietanka kremowa 33%	200 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — truskawki przebr. opluk. 380 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 g

Waga 1 porcji 80 g

**Opis technologiczny:** Mus truskawkowy przyrządzić jak mus poziomkowy (nr rec. RW-D-23).

## KREM POZIOMKOWY LUB TRUSKAWKOWY

Nr i symbol: RW-D-25

Normatyw surowcowy:

1. Żółtka (5 szt.)	100 g
2. Cukier	200 g
3. Poziomki lub truskawki	300 g
4. Kwasek cytrynowy	5 g
5. Białka (5 szt.)	150 g
6. Żelatyna	15 g
7. Śmietanka kremowa 33%	200 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — poziomki lub trusk. przebr.	280 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę, odcisnąć, rozpuścić. Poziomki przebrać, opłukać, wybrać najdrobniejsze owoce do przybrania, resztę osączyć i zmiażdżyć. Ubić białka i śmietankę na sztywną pianę, odstawić w chłodne miejsce. Utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę, dodać kwasek i zmiażdżone poziomki, wymieszać je. Do masy dodawać po trochu rozpuszczoną żelatynę ciągle mieszając. Gdy konsystencja masy dojdzie do gęstości śmietany, szybko wyłożyć do niej pianę i śmietankę lekko pomieszać. Trzy łyżki śmietanki pozostawić do przybrania. Krem natychmiast wyporcjować i zastudzić. Powierzchnię kremu przybrać jagodami i śmietanką.

## KREM KAWOWY

Nr i symbol: RW-D-26

Normatyw surowcowy:

1. Kawa ziarnista palona	30 g
2. Gorąca woda	140 g
3. Żółtka (6 szt.)	120 g
4. Cukier	250 g
5. Białka (6 szt.)	180 g
6. Żelatyna	20 g
7. Śmietanka kremowa 33%	200 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — napar z kawy	120 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę, odcisnąć, rozpuścić, ubić białka i śmietankę na sztywną

masę, postawić w chłodnym pomieszczeniu. Zmieloną kawę zaparzyć wrzącą wodą, napar odcedzić i pozostawić pod szczelnym przykryciem. Utrzeć żółtko z cukrem na pienistą masę, do żółtek dodawać po trochu napar kawowy i rozpuszczoną żelatynę, ciągle mieszając. Gdy konsystencja masy dojdzie do gęstości śmietany, szybko włożyć do masy ubite białka i śmietanę i lekko wymieszać. Trzy łyżki ubitej śmietany pozostawić do przybrania. Krem natychmiast wyporcjować, zastudzić i przybrać bitą śmietanką.

### KREM MIGDAŁOWY LUB ORZECHOWY

Nr i symbol: RW-D-27

Normatyw surowcowy:

1. Cukier na karmel	20 g
2. Woda	50 g
3. Żółtka (6 szt.)	120 g
4. Cukier	200 g
5. Cukier waniliowy	1 g
6. Migdały lub laskowe orzechy	250 g 250 g
7. Białka (5 szt.)	150 g
8. Żelatyna	20 g
9. Śmietanka kremowa 33%	200 g

#### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — obrane ze skórek i zrum. migdały	170 g
Faza II — obrane orzechy	180 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	80 g

**Opis technologiczny:** Żelatynę oplukać, namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, rozpuścić. Migdały sparzyć, obrać ze skorupki, lekko zrumienić w piekarniku do złotawego zabarwienia, ostudzić. Migdały lub orzechy obrane zetrzeć w maszynce. Ubić białka i śmietanę na sztywną pianę, odstawić do chłodnego pomieszczenia. Utrzeć żółtka z cukrem i wanilią na pienistą masę. Masę z żółtkiem wymieszać ze zmielonymi migdałami, dodać po trochu rozpuszczoną żelatynę i ucierać do gęstości śmietany. Ubitą pianę z białek i śmietanki szybko, lekko wymieszać z masą żółtkową. Krem natychmiast porcjować i przybrać bitą śmietanką.

## N A P O J E

### KAWA NATURALNA ZWYKŁA

Nr i symbol RW-N-I-1

Normatyw surowcowy:

1. Kawa naturalna	120 g
2. Woda wrząca	2100 ml
3. Cukier	160 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 ml
Waga 1 porcji	200 ml

### KAWA PO WŁOSKU

Nr i symbol: RW-N-I-2

Normatyw surowcowy:

1. Kawa naturalna	100 g
2. Woda wrząca	1050 ml
3. Cukier	160 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 ml
Waga 1 porcji	100 ml

**Opis technologiczny:** Przyrządzić napar z kawy w ekspresie elektrycznym lub gazowym. Podawać kawę w znormalizowanych filiżankach. Wyporcjować osobno cukier lub podawać w cukiernicy. Do czarnej kawy można podawać wszystkie rodzaje ciastek, lepiej jednak ciastka małych wymiarów.

### KAWA PO WIEDEŃSKU

Nr i symbol: RW-N-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Kawa naturalna	90 g
2. Woda wrząca	1580 ml
3. Śmietanka 30%	250 g
4. Cukier	120 g
Wydajność gotowego wyrobu	
Waga 1 porcji — kawy bez cukru	150 ml
— śmietanki	25 g

**Opis technologiczny:** Zaparzyć w ekspresie 15 porcji czarnej kawy. Gorący napar wyporcjować do szklanek. W osobnym dzbanku podać gorącą śmietankę oraz cukier w cukiernicy lub w porcjach:

## KAWA PO TURECKU

Nr i symbol: RW-N-I-3

Normatyw surowcowy:

1. Woda wrząca	1000 ml
2. Kawa naturalna	160 g
3. Cukier puder	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 ml
Waga 1 porcji	100 ml

**Opis technologiczny:** Odważyć kawę i cukier według normatywu, kawę zmielić na pył, cukier puder przesiać, wsypać razem do tygielka, zalać dokładnie odmierzoną ilością wrzącej wody i postawić na płycie azbestowej na palniku gazowym lub elektrycznym. Podgrzewać do chwili, gdy kawa podniesie się trzykrotnie, ale nie dopuścić do zagotowania. Następnie tygielkę przykryć i od razu wydać na salę (ustawione na tacy) łącznie z filiżanką na spodku i łyżeczką. Pozostały cukier podać osobno, aby konsument mógł dosłodzić kawę do swego smaku. Kawę po turecku podaje się bardzo gorącą i pije po nalaniu do filiżanki i ocukrzeniu razem z fusami.

## KAWA NATURALNA Z MLEKIEM

Nr i symbol: RW-N-I-5

Normatyw surowcowy:

1. Kawa naturalna	60 g
2. Woda wrząca	1000 ml
3. Pasteryzowane mleko	1000 ml
4. Cukier	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 ml
Waga 1 porcji — kawy z mlekiem bez cukru	200 ml

**Opis technologiczny:** Zaparzyć w ekspresie 10 małych porcji kawy. Zagotować mleko. Napar z kawy i gorące mleko wyporcjować, każde do innego ogrzanego dzbanuszka i zaraz wydawać na tacy obok znormalizowanej ogrzanej filiżanki na spodku z łyżeczką i wyporcjowanego cukru (lub z cukrem w cukiernicy). Podawać z pieczywem i masłem, albo z ciastem drożdżowym lub innymi wyrobami cukierniczymi.

## „MURZYNEK”

Nr i symbol: RW-N-I-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Kawa naturalna	60 g
2. Woda wrząca	1000 ml
3. Cukier	80 g
4. Bita śmietana 30%	200 g

Wydajność gotowego wyrobu

Waga 1 porcji — napar z kawy	1000 ml
— kawy ze śmiet. bez cukru	120 g

**Opis technologiczny:** Zaparzyć w ekspresie kawę. Gorący napar wyporcjować do znormalizowanych ogrzanych filiżanek. Osobno podać wyporcjowaną bitą śmietaną oraz cukier.

## KAWA „KAPUCYNEK”

Nr i symbol: RW-N-I-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Kawa naturalna	60 g
2. Woda wrząca	1000 ml
3. Cukier	80 g
4. Śmietanka 18%	200 g

Wydajność gotowego wyrobu 1000 ml

**Opis technologiczny:** Zaparzyć w ekspresie kawę. Gorący napar wyporcjować do znormalizowanych ogrzanych filiżanek. Osobno podać wyporcjowaną śmietankę oraz cukier.

## KAWA ADWOKATKA

Nr i symbol: RW-N-I-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Kawa naturalna	180 g
2. Cukier kryształ	200 g
3. Woda wrząca	2300 g
4. Żółtko	10 szt.
5. Koniak	250 g

Wydajność gotowego wyrobu 2000 g

**Opis technologiczny:** Kawę drobno zmieloną zaparzyć wrzątkiem. Napar przecedzić do szklanek. Do każdej porcji kawy podawać oddzielnie żółtko, cukier kryształ i koniak. Całą porcję kawy podawać na tacy.



## HERBATA ZE ŚMIETANĄ PO ANGIELSKU

Nr i symbol: RW-N-II-2

Normatyw surowcowy:

1. Herbata	20 g
2. Wrząca woda	1000 g
3. Pasteryzowana śmietanka 9 %	1000 g
4. Cukier	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 ml.

**Opis technologiczny:** Herbatę zaparzyć na zamówienie jednym z dwu podanych sposobów (w opisie technologicznym pod herbatą specjalną) i zaraz wydawać.

## HERBATA SPECJALNA

Nr i symbol: RW-N-II-3

Normatyw surowcowy:

1. Herbata	20 g
2. Woda wrząca	2030 g
3. Cukier	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:**

### Sposoby parzenia herbaty

1. Woda do parzenia herbaty powinna być zmiękczona przez zgotowanie, pozbawiona obcych zapachów i domieszek. Przed nasypaniem herbaty dzbanek do parzenia silnie ogrzać. Do gorącego dzbanka wsypać odważone porcje herbaty, zalać każdą porcję 3 ml gorącej wody (ok. 2 łyżki stołowe), dzbanek przykryć i trzymać w ciepłe kilka minut (5—8 min.). Gdy esencja naciągnie wlać do dzbanka na każdą zamówioną porcję 200 ml wrzątku i zaparzoną herbatę zaraz wydać.
2. Do dzbanka wsypuje się herbatę przeznaczoną na 5 porcji (7,5 g) zalać ją 25 ml wrzątku i pozostawić do naciągnięcia na siatce na gorącej płycie. Po naciągnięciu esencję herbacianą zalewa się 1000 ml wrzącej wody.



## HERBATA

Nr i symbol: RW-N-II-1

Normatyw surowcowy:

1. Herbata	15 g
2. Wrząca woda	2030 g
3. Cukier	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g

**Opis technologiczny:** Herbatę zaparzyć na zamówienie jednym z dwu podanych sposobów (w opisie technologicznym pod herbatę specjalną) i zaraz podać.

## COCTAIL MLECZNO-OWOCOWY Z NEKTARÓW

Nr i symbol: RW-N-III-1

Normatyw surowcowy:

1. Kefir	1000 g
2. Nektar	1000 g
3. Cukier	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 ml

**Opis technologiczny:** Nektar miksować z kefirem. Następnie dodać cukier puder i powtórnie miksować.

## COCTAIL Z KOMPOTU Z CZARNYCH JAGÓD

Nr i symbol: RW-N-III-2

Normatyw surowcowy:

1. Kefir	1500 ml
2. Kompot z czarnych jagód	500 g
3. Cukier puder	160 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 ml

**Opis technologiczny:** Do kompotu z czarnych jagód dodać kefir i cukier puder — razem miksować.

## COCTAIL Z KOMPOTU Z CZARNYCH PORZECZEK

Nr i symbol: RW-N-III-3

Normatyw surowcowy:

1. Kefir	1300 g
2. Kompot z czarnych porzeczek	600 g
3. Cukier puder	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 ml

**Opis technologiczny:** Do kompotu z czarnych porzeczek dodać kefir i cukier puder — razem miksować.

## GALARETKA Z ŻELATYNĄ

Nr i symbol: RW-G

Normatyw surowcowy:

1. Kości	1000 g
2. Włoszczyzna	400 g
3. Liście laurowe	0,5 g
4. Ziele angielskie	0,1 g
5. Sól	15 g
6. Ocet	20 g
7. Żelatyna	40 g
8. Białko (4 szt.)	80 g
9. Przecier pomidorowy 30 %	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g

**Opis technologiczny:** Warzywa oczyścić, opłukać, pokrajać. Opłukane i porąbane kości gotować razem z warzywami i cebulą zrumienioną na płycie. Pod koniec gotowania dodać zmiażdżone przyprawy. Wywar wygotować do 1,25 kg. Żelatynę w listkach opłukać, zalać zimną wodą, gdy zmięknie dodać białko i ocet. Następnie wlewać strumieniem wrzący wywar mieszając, przykryć, zagotować powoli i trzymać na płycie tak długo, aż się sklaruje, przesączyć przez zwilżony kawałek płótna. Zastudzić.

## ŻAGIELEK Z SERA TOPIONEGO

Nr i symbol: RW-G-1

Normatyw surowcowy:

1. Ser topiony	250 g
2. Kielbasa krak. sucha lub salami	53 g
Wydajność gotowego wyrobu	300 g
Waga 1 porcji	30 g

**Opis technologiczny:** Ser topiony wyporcjować w trójkąci o wadze 25 g. Kielbasę wyporcjować w cienkie plasterki, zwinąć w rulonik, połączyć wykałaczką z serem.

## KORKI Z SERA TWARDEGO

Nr i symbol: RW-G-2

Normatyw surowcowy:

1. Ser twardy	234 g
2. Masło	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	250 g
Waga 1 porcji	25 g

**Opis technologiczny:** Obrąć skórkę z sera, ser wyporcjować, krajać kwadraciki o wadze 10 g. Ser przełożyć masłem. Podawać jako zakąskę.

## POŁĘDWICA GARNIROWANA

Nr i symbol: RW-G-3

Normatyw surowcowy:

1. Połędwica pieczona	500 g
2. Sałatka włoska	750 g
3. Majonez	100 g
4. Jaja (1 szt.)	50 g
5. Galaretka	500 g
6. Groszek konserwowy	200 g
7. Ogórki kiszane	100 g
8. Cytryna	50 g
9. Papryka konserwowa	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Upieczoną połędwicę ułożyć na wyporcjowanej sałatce jarzynowej, przybrać jajem, groszkiem konserwowym, ogórkiem kiszonym oraz pozostałymi składnikami i poszprycować galaretką.

## JAJA PO WARSZAWSKU

Nr i symbol: RW-G-4

Normatyw surowcowy:

1. Jaja	10 szt.
2. Szyńka gotowana	240 g
3. Galaretka	200 g
4. Sałatka jarzynowa	200 g
5. Ogórek kiszony	200 g
6. Pasztet popularny	300 g
7. Majonez	200 g
8. Papryka lub pomidory	50 g
9. Cytryny	50 g
10. Zielenina	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — szyńka netto	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
Waga 1 porcji	180 g

**Opis technologiczny:** Ugotowane na twardo jaja obłożyć plasterkami odważonej szynki i układać na uformowanej sałatce jarzynowej. Pasztet pokroić w prostokątne kawałki i układać w formie daszku nad jajem. Jaja przybrać majonezem, papryką konserwową i cytryną — poszprycować galaretką.

## SZYNKA W GALARECIE

Nr i symbol: RW-G-5

**Normatyw surowcowy:**

1. Szynka gotowana	600 g
2. Jaja (1 szt.)	50 g
3. Galaretka	2200 g
4. Zielenina	25 g
5. Groszek konserwowy	100 g
6. Papryka konserwowa	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
w tym: szynki	500 g
Waga 1 porcji	300 g
w tym: szynki	50 g

**Opis technologiczny:** Na dnie blaszanych foremek ułożyć dekoracyjnie odważoną szynkę (plaster), jaja, groszek, paprykę i zalać przygotowaną uprzednio galaretką. Wstawić do chłodnego miejsca. Po zastygnięciu wyłożyć z foremek.

## TYMBALIKI Z SZYNKI

Nr i symbol: RW-G-6

**Normatyw surowcowy:**

1. Szynka gotowana	480 g
2. Galaretka	1500 g
3. Groszek konserwowy	100 g
4. Jaja (2 szt.)	100 g
5. Zielenina	10 g
6. Papryka	100 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — szynka netto	400 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
Waga 1 porcji	200 g

**Opis technologiczny:** Szynkę odważoną pokroić w kosteczkę, wysypać do blaszanych foremek, ułożyć dekoracyjnie pozostałe składniki, zalać galaretką, pozostawić do zastygnięcia.

## KANAPKI MIESZANE

Nr i symbol: RW-G-7

**Normatyw surowcowy:**

1. Weki	280 g
2. Ser biały	100 g
3. Bryndza	100 g
4. Masło	30 g
5. Ser żółty	35 g
6. Kiełbasa szynkowa	55 g
7. Sałatka jarzynowa	50 g
8. Jaja (1 szt.)	50 g
9. Papryka	10 g
10. Ogórki kiszone	50 g
Wydajność gotowego wyrobu	750 g
Waga 1 porcji	57 g

**Opis technologiczny:** Weki pokrajać w kromeczki, smarować masłem i układać dekoracyjnie składniki kanapki.

## KORKI ŚLEDZIOWE

Nr i symbol: RW-G-8

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie z głowami	450 g
2. Ogórek kiszony	100 g
3. Cebula	100 g
4. Olej	25 g
5. Ocet	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	400 g
w tym: śledź	200 g
Waga 1 porcji	40 g
w tym: śledź	20 g

**Opis technologiczny:** Sprawione, odfiletowane śledzie pokrajać w porcjowe kawałki, układać kawałki ogórka i cebuli — przekłuwać wykałaczką.

## KORKI ŚLEDZIOWE

Nr i symbol: RW-G-8a

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie bez głów	320 g
2. Ogórek kiszony	100 g
3. Cebula	100 g
4. Olej	25 g
5. Ocet	20 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — śledź wyfiletowany	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	400 g
w tym: śledzie	200 g
Waga 1 porcji	40 g
w tym: śledzie	20 g

**Opis technologiczny:** Sprawione odfiletowane śledzie pokrajać w porcjowe kawałki, układać kawałki ogórka i cebuli, przekłuwać wykałaczką.

## ŚLEDZIE PO JAPOŃSKU

Nr i symbol: RW-G-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie	520 g
2. Cebula	150 g
3. Jaja (5 szt.)	250 g
4. Groszek konserwowy	200 g
5. Ogórki kiszone	100 g
6. Majonez	200 g
7. Papryka	0,2 g
8. Cukier	0,3 g
9. Pietruszka (nać)	2 g
10. Sałata zielona	800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
Waga 1 porcji	180 g
w tym: śledzie	25 g

**Opis technologiczny:** Śledzie dobrze wymoczone i oczyszczone z ości i skóry podzielić na połówki. Na wyporcjowanej sałatce położyć pół jaja, obłożyć śledziem. Całość udekorować majonezem, groszkiem i gałązkami zielonej pietruszki.

## ŚLEDZIE PO JAPONSKU

Nr i symbol: RW-G-9a

Normatyw surowcowy:

1. Śledzie bez głów	400 g
2. Cebula	150 g
3. Jaja (5 szt.)	250 g
4. Listek laurowy	200 g
5. Ogórki kiszzone	200 g
6. Majonez	200 g
7. Papryka	0,2 g
8. Cukier	0,3 g
9. Pietruszka (nać)	2 g
10. Sałatka śledziowa	800 g
Wydajność gotowego wyrobu	1800 g
w tym: śledzie	250 g
Waga 1 porcji	180 g
w tym: śledzie	25 g

**Opis technologiczny:** Śledzie dobrze oczyszczone wyfiletować, ściągnąć skórkę. Na wyporcjowanej sałatce położyć pół jaja. Obłożyć śledziem, całość udekorować majonezem, proszkiem i gałązkami zielonej pietruszki.

## ŚLEDZIE W ŚMIETANIE

Nr i symbol: RW-G-10

Normatyw surowcowy:

1. Śledzie z głowami	2020 g
2. Cebula	620 g
3. Śmietana	500 g
4. Ocet	40 g
5. Cukier	60 g
6. Jabłka	500 g
7. Pietruszka (nać)	5 g
8. Majonez	250 g
Wydajność gotowego wyrobu	2700 g
w tym: śledzie	1000 g
Waga 1 porcji	135 g
w tym: śledzie	50 g

**Opis technologiczny:** Wymoczone i sprawione śledzie ułożyć na półmisku. Cebulę rozdrobnioną sparzyć. Do śmietany dodać poszatkowane jabłka, cukier, ocet. Śledzie zalać śmietaną.



## ŚLEDZIE W ŚMIETANIE Z MAJONEZEM

Nr i symbol: RW-G-10a

Normatyw surowcowy:

1. Śledzie bez głów	1600 g
2. Cebula	620 g
3. Śmietana	500 g
4. Ocet	40 g
5. Cukier	60 g
6. Jabłka	500 g
7. Pietruszka (nać)	5 g
8. Majonez	250 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — śledzie wyfiletowane	1000 g
Wydajność gotowego wyrobu	2700 g
w tym: śledzie	1000 g
Waga 1 porcji	135 g
w tym: śledzie	50 g

**Opis technologiczny:** Wymoczone i sprawione śledzie ułożyć na półmisku. Cebulę rozdrobnioną sparzyć. Do śmietany dodać poszatkwane jabłka, cukier, ocet. Śledzie zalać śmietaną. Udekorować gałązkami zielonej pietruszki.

## ŚLEDZIE W OLEJU

Nr i symbol: RW-G-11

Normatyw surowcowy:

1. Śledzie z głowami	2050 g
2. Cebula	910 g
3. Olej	330 g
4. Ocet	40 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: śledzie	1000 g
Waga 1 porcji	100 g
w tym: śledzie	50 g

**Opis technologiczny:** Śledzie wymoczyć, sprawione, odfiletowane ułożyć na półmisku, cebulę oczyszczoną poszatkwować, sparzyć we wrzątku, odcedzić, skropić octem, ostudzić. Śledzie obłożyć cebulką, zalać olejem, przybrać.

## ŚLEDZIE W OLEJU

Nr i symbol: RW-G-11a

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie bez głów	1600 g
2. Cebula	910 g
3. Olej	330 g
4. Ocet	40 g
Wydajność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: śledzie	1000 g
Waga 1 porcji	100 g
w tym: śledzie	50 g

**Opis technologiczny:** Śledzie wymoczone, odfiletowane ułożyć na półmisku. Cebulę oczyszczoną poszatkować, sparzyć ją wrzątkiem, odcedzić, skropić octem, ostudzić. Śledzie obłożyć cebulą, zalać olejem, przybrać.

## ŚLEDZIE MARYNOWANE

Nr i symbol: RW-G-12

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie z głowami	1960 g
2. Marynata (zalewa do ryb)	1000 g
3. Cebula	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	2200 g
w tym: śledzie	1000 g
Waga 1 porcji	220 g
w tym: śledzie	100 g

**Opis technologiczny:** Śledzie wymoczone oczyścić, wyporcjować i zalać przygotowaną marynatą z przyprawami. Marchew obgotowaną pokrajać karbowanym nożykiem, dodać do marynaty gotowe śledzie, wyłożyć do salatek, przybrać, dodać cebuli, zalać marynatą.

## ŚLEDZIE MARYNOWANE

Nr i symbol: RW-G-12a

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie bez głów	1300 g
2. Marynata wg przep. RW-R-3	1000 g
3. Cebula	200 g
Wydajność gotowego wyrobu	220 g
w tym: śledzie	1000 g
Waga 1 porcji	220 g
w tym: śledzie	100 g

**Opis technologiczny:** Śledzie wymoczone oczyścić, wyporcjować i zalać przygotowaną marynatą z przyprawami i cebulą.

## SLEDZIE W ŚMIETANIE

Nr i symbol: RW-G-13

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie bez głów	800 g
2. Cebula	250 g
3. Śmietana	300 g
4. Cukier	20 g
5. Jabłka	220 g
6. Pietruszka (nać)	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — śledzie wyfiletowane	500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1350 g
w tym: śledzie	500 g
Waga 1 porcji	135 g
w tym: śledzie	50 g

**Opis technologiczny:** Śledzie dobrze wymoczone odfiletować, ściągnąć skórę. Cebulę obraną pokrajać w plastry i sparzyć we wrzątku. Do śmietany dodać poszatkowane jabłka, cukier, ocet, ostudzoną cebulę, śledzie ułożyć na półmisku i zalać przyprawioną śmietaną. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

## ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

Nr i symbol: RW-G-13a

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie z głowami	1000 g
2. Cebula	250 g
3. Śmietana	300 g
4. Cukier	20 g
5. Jabłka	220 g
6. Pietruszka (nać)	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — śledzie oczyszcz. wyfil.	500 g
Wydajność gotowego wyrobu	1350 g
w tym: śledzie	500 g
Waga 1 porcji	135 g
w tym: śledzie	50 g

**Opis technologiczny:** Sposób wykonania jak w recepturze RW-G-13.

## ŚLEDZIE ZAWIJANE (ROLMOPSY)

Nr i symbol: RW-G-14

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie bez głów	900 g
2. Cebula	170 g
3. Marchew	100 g
4. Ogórek kwaszony	120 g
5. Musztarda	30 g
6. Olej	20 g
7. Zalewa octu do ryb wg przep. RW-R-3	500 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: śledzie	600 g
Waga 1 porcji	100 g
w tym: śledzie	60 g

**Opis technologiczny:** Śledzie wymoczone podzielić na połówki, oczyścić z ości, marchew oczyszczoną obgotować, pokrajać w plastry. Połówki śledzi osączyć z wody smarować musztardą, położyć kawalek ogórka wraz z cebulą i marchewką, zwinąć w rulon i spiąć patyczkiem. Gotowe rolmopsy włożyć do słoja i zalać marynatą. Na wierzch wlać olej.

## ŚLEDZIE ZAWIJANE (ROLMOPSY)

Nr i symbol: RW-G-14a

**Normatyw surowcowy:**

1. Śledzie z głowami	1200 g
2. Cebula	170 g
3. Marchew	100 g
4. Ogórek kwaszony	120 g
5. Musztarda	30 g
6. Olej	20 g
7. Zalewa z octu do ryb wg przep. RW-R-3	500 g
Wydażność gotowego wyrobu	1000 g
w tym: śledzie	600 g
Waga 1 porcji	100 g
w tym: śledzie	60 g

**Opis technologiczny:** Sposób sporządzania jak w recept. RW-G-14.

## OZORKI WIEPRZOWE PEKLOWANE W GALARECIE

Nr i symbol RW-G-15

Normatyw surowcowy:

1. Ozorki wieprzowe lub wołowe	1340 g
2. Włoszczyzna wg przep. RW-Z-1	150 g
3. Groszek zielony	200 g
4. Galaretka wg przepisu RW-G	1050 g
5. Sól	20 g
6. Liść laurowy	0,02 g
7. Zalewa do peklowania wg przep. RW-M-3	

Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ozory po ugotowaniu	820 g
Faza II — ozory oczyszczone	800 g
Wydajność goowego wyrobu	2000 g
w tym: mięso	800 g
groszek	200 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: mięso	80 g
groszek	20 g

**Opis technologiczny:** Przygotowane ozorki zapeklować. Peklowane ozorki opłukać, zalać zimną wodą, obgotować, odcedzić, włoszczyznę oczyścić, opłukać, dodać do mięsa, zalać wodą i powoli ugotować z przyprawami do miękkości. Miękkie ozory obrać ze skóry, włożyć do rosolu, ostudzić. Ozory wyporcjować, kładąc je wzdłuż, ułożyć na półmisku. Przybrać groszkiem, zalać krzepnącą galaretą mięsną. Podawać z zimnymi ostrymi sosami: chrzanowym lub musztardowym.

## TYMBALIKI Z DORSZA

Nr i symbol: RW-G-16

**Normatyw surowcowy:**

1. Dorsz z wody wg przep. RW-R-II-7	650 g
2. Auszpik wg przep. RW-R-4	1400 g
3. Groszek konserwowy	100 g
4. Jaja (2 szt.)	100 g
5. Pieprz	0,5 g
6. Zielenina	20 g
Wydażność gotowego wyrobu	2000 g
w tym: ryba	500 g
Waga 1 porcji	200 g
w tym: ryba	50 g

**Opis technologiczny:** Rybę oczyszczoną i ugotowaną z włośzczyzną obrać dokładnie z ości. Do filiżanek jednakowej wielkości nalać nieco rozpuszczonego auszpiku. Gdy zakrzepnie, ułożyć cząstki jaj, przybrać groszkiem zielonym, marchewką z wywaru i zieleniną. Włożyć obraną z ości rybę, zalać pozostałą częścią auszpiku, wstawić do chłodnego miejsca. Zastudzoną porcję wykładać na półmisek i przybrać listkami zielonej pietruszki.

## B A R Y M L E C Z N E

Przepisy kulinarne dla barów mlecznych obejmują przepisy na potrawy sporządzane wyłącznie na wywarach z włośzczyzny oraz na dania jarskie.

Przepisy na pozostałe potrawy takie jak dodatki do zup, dodatki do II dań, potrawy mączne i desery włączone zostały do przepisów ogólnych.

W związku z tym, że potrawy barowe są w większości potrawami pracochłonnymi — do potraw barowych włączono potrawy z suszu ziemniaczanego (kotlety ziemniaczane, pierogi ruskie, pierogi leniwe).

## ZUPA JARZYNOWA

Nr i symbol: RW-BM-I-1

Normatyw surowcowy:

1. Marchew	125 g
2. Pietruszka	150 g
3. Seler	150 g
4. Ziemniaki	1700 g
5. Kapusta biała	400 g
6. Mieszanka jarzynowa	580 g
7. Margaryna	125 g
8. Mąka	40 g
9. Śmietana	350 g
10. Sól	100 g
11. Maggi	5, g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych

Faza I — jarzyny po oczyszcz.	250 g
Faza II — Ziemniaki po oczyszcz.	950 g
Faza III — kapusta po oczyszcz.	340 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1750 g
Waga 1 porcji	400 g

**Opis technologiczny:** Wymyte jarzyny obrać, rozdrobnić, zalać wodą, gotować do miękkości. Kapustę oczyścić, poszatkować w kostkę, dodać do gotujących się jarzyn. Pokrojone w kostkę ziemniaki gotować oddzielnie. Ugotowane składniki zupy połączyć, dodać mieszankę jarzynową. Z margaryny i mąki sporządzić zasmażkę, połączyć z zupą, zagotować. Smak wyprowadzić solą i maggi. Dodać śmietaną.

**Wskaźniki fizyko chemiczne:**

Zawartość suchej masy	10,33 %
tłuszczu	2,72 %



## ZUPA POMIDOROWA

Nr i symbol: RW-BM-I-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Marchew	330 g
2. Pietruszka	250 g
3. Seler	250 g
4. Cebula	90 g
5. Mąka	100 g
6. Margaryna	80 g
7. Śmietana	350 g
8. Koncentrat pomidorowy 30%	250 g
9. Sól	100 g
10. Cukier	20 g

### **Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — jarzyny po oczyszczeniu	490 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Jarzyny oczyścić, rozdrobnić, zalać wodą, gotować do miękkości, z części margaryny i mąki sporządzić zasmażkę, połączyć z zupą. Na pozostałej części margaryny podsmażyć pomidorowy koncentrat, dodać do zupy, zagotować. Smak wyprowadzić solą i cukrem, dodać śmietanę.

### **Wskaźniki fizyko chemiczne:**

Zawartość suchej masy	7,36 %
tłuszczu	2,57 %

## ZUPA OGÓRKOWA

Nr i symbol: RW-BM-I-3

Normatyw surowcowy:

1. Ogórki kiszzone	450 g
2. Ziemniaki	2100 g
3. Marchew	200 g
4. Pietruszka	130 g
5. Seler	130 g
6. Margaryna	125 g
7. Mąka	80 g
8. Śmietana	350 g
9. Maggi	5 g
10. Sól	100 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — ziemniaki po obraniu	1052 g
Faza II — jarzyny po oczyszczeniu	232 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1050 g
Waga 1 porcji	400 g

**Opis technologiczny:** Jarzyny oczyścić, rozdrobnić, gotować. Oddzielnie ugotować obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki. Ogórki zmieścić na maszynie, dodać do gotujących się jarzyn. Ugotowane składniki zupy połączyć, dodać sporządzoną z margaryny i mąki zasmażkę, zagotować. Po zestawieniu z płyty dodać śmietane, przyprawić do smaku.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	11,23 %
tłuszczu	2,67 %

Nr i symbol: RW-BM-I-4

Normatyw surowcowy:

1. Fasola biała	200 g
2. Ziemniaki	600 g
3. Buraki	450 g
4. Woda	3300 g
5. Marchew	350 g
6. Pietruszka	280 g
7. Kapusta biała	550 g
8. Smalec	90 g
9. Mąka	20 g
10. Boczek wędzony	50 g
11. Koncentrat pomidorowy 30%	60 g
12. Śmietana	350 g
13. Cukier	30 g
14. Pieprz	0,5 g
15. Sól	100 g
16. Maggi	5 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — ziemniaki po obraniu	415 g
Faza II — jarzyny po oczyszc.	340 g
Faza III — kapusta po oczyszc.	400 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1713 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Obrane i rozdrobnione jarzyny zalać wodą, gotować. Oddzielnie gotować poszatowaną kapustę i namoczoną uprzednio fasolę. Część buraków obrać, pokrajać w paski, dodać do gotujących się jarzyn. Pozostałe buraki zetrzeć na drobnej tarce. Ugotowane składniki zupy połączyć, dodać przysmażony na tłuszczu przecier pomidorowy i zawiesinę sporządzoną z mąki i wody. Przyprawić do smaku, dodać śmietanę.

**Wskaźniki fizyko chemiczne:**

Zawartość suchej masy	12,00 %
tłuszczu	2,62 %

## BARSZCZ Z BOTWINKA

Nr i symbol: RW-BM-I-5

Normatyw surowcowy:

1. Botwinka	500 g
2. Mąka pszenna	100 g
3. Margaryna	50 g
4. Śmietana	350 g
5. Marchew	200 g
6. Pietruszka	150 g
7. Seler	150 g
8. Ziemniaki	1500 g
9. Ocet	10 g
10. Sól	100 g
11. Pietruszka zielona	20 g
12. Koperek	20 g
Wydażność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1300 g
Waga 1 porcji	450 g

**Opis technologiczny:** Starannie oczyszczone buraki pokrajać w grube krążki, zalać gorącą wodą, gotować. Oczyszczoną włoszczyznę rozdrobnić na tarce, zalać wodą, gotować. Starannie oczyszczoną botwinę pokrajać w paski, ugotować z jarzynami z dodatkiem margaryny i soli.

Oddzielnie ugotować obrane, pokrajane w kostkę ziemniaki. Ugotowaną botwinę połączyć z ziemniakami i burakami, podprawić zawiesiną, zagotować. Po zgotowaniu dodać śmietanę, przyprawić do smaku solą. Dodać drobno posiekany koperek i pietruszkę.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	8,40 %
tłuszczu	1,69 %

## KAPUŚNIAK ZE SŁODKIEJ KAPUSTY

Nr i symbol: RW-BM-I-6

Normatyw surowcowy:

1. Marchew	250 g
2. Pietruszka	170 g
3. Ziemniaki	1700 g
4. Kapusta biała	1250 g
5. Słonina	170 g
6. Boczek wędzony	120 g
7. Mąka pszenna	40 g
8. Śmietana	350 g
9. Koncentrat pomidorowy 30 %	100 g
10. Ocet	10 g
11. Pieprz	0,5 g
12. Maggi	50 g
13. Sól	100 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — włoszczyzna po oczysz.	338 g
Faza II — ziemniaki po oczysz.	1030 g
Faza III — kapusta po oczysz.	1030 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	2650 g
Waga 1 porcji	400 g

**Opis technologiczny:** Kapustę oczyścić, poszatковать w kostkę. Włoszczyznę oczyścić, zetrzeć na tarce, gotować do miękkości. Oddzielnie ugotować pokrajane w kostkę ziemniaki. Boczek i słoninę pokrajać, zasmażyć. Część zesmażonego tłuszczu dodać do ugotowanych warzyw, na pozostałej części sporządzić zasmażkę. Ugotowane składniki zupy połączyć z zasmażką. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, maggi. Po zestawieniu z płyty dodać śmietanę.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	10,98 %
tłuszczu	4,09 %

## ZUPA KOPERKOWA

Nr i symbol: RW-BM-I-7

Normatyw surowcowy:

1. Marchew	300 g
2. Pietruszka	250 g
3. Seler	250 g
4. Margaryna	80 g
5. Mąka	100 g
6. Koperek zielony	300 g
7. Śmietana	300 g
8. Maggi	40 g
9. Sól	100 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Włoszczyzno oczyścić, starannie wypłukać, zetrzeć na tarce, zalać wodą, gotować na silnym ogniu do miękkości. Następnie dodać obmyte i związane łodyżki kopru, gotować. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę, rozprowadzić ją wodą, dodać do zupy, zagotować, zestawić z płyty, dodać śmietanę i drobno posiekany koper. Przyprawić do smaku solą i maggi. Podawać z ryżem, lanym ciastem, łazankami.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	6,21 %
tłuszczu	2,17 %

## ZUPA SZCZAWIOWA

Nr i symbol: RW-BM-I-8

Normatyw surowcowy:

1. Szczaw	500 g
2. Marchew	200 g
3. Pietruszka	100 g
4. Margaryna	50 g
5. Mąka	100 g
6. Śmietana	250 g
7. Maggi	40 g
8. Mleko	850 g
9. Sól	100 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — jarzyny po oczyszczeniu	220 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	900 g
Waga 1 porcji	400 g

**Opis technologiczny:** Oczyszczony i starannie wypłukany szczaw drobno posiekać. Czwartą część szczawiu pozostawić w stanie surowym. Resztę krótko poddusić z dodatkiem tłuszczu i 500 ml wywaru. Sporzędzić jasnozłotą zasmażkę i nieco ostudzić. Wywar ostudzić, odmierzyć, dodać zasmażkę i uduszony szczaw przyprawić do smaku solą i maggi. Na końcu dodać przegotowane mleko, śmietanę i resztę surowego szczawiu.

## ZUPA GROCHOWA

Nr i symbol: RW-BM-I-10

Normatyw surowcowy:

1. Groch łuszczone	600 g
2. Ziemniaki	1250 g
3. Słonina	170 g
4. Boczek wędzony	120 g
5. Maggi	50 g
6. Woda	— g
7. Sól	100 g
8. Mąka	120 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
Waga 1 porcji	400 g

**Opis technologiczny:** Starannie wypłukany groch zalać wodą, raz zagotować. Ziemniaki obrać, pokrajać w kostkę, gotować oddzielnie.



Słoninę i boczek rozdrobnić, zesmażyć, dodać mąkę i sporządzić zasmażkę. Ugotowane do miękkości ziemniaki połączyć z rozgotowanym grochem, dodać zasmażkę, zagotować. Przyprawić do smaku

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	16,15 %
tłuszczu	3,29 %

**ZUPA KALAFIOROWA**

Nr i symbol: RW-BM-I-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Kalafior	1500 g
2. Marchew	250 g
3. Pietruszka	200 g
4. Seler	200 g
5. Cebula	80 g
6. Margaryna	120 g
7. Mąka	100 g
8. Śmietana	350 g
9. Sól	100 g
10. Maggi	50 g
11. Koper zielony	20 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — jarzyny po oczyszczeniu	480 g
Wydajność gotowego wyrobu	5000 g
w tym: składnik stały	1200 g
Waga 1 porcji	350 g

**Opis technologiczny:** Kalafiorzy oczyścić z liści, odciąć zdrewniałą część głąbu. Około 1/3 części oczyszczonych kalafiorów podzielić na różyczki o średnicy 1,5—2 cm. Ugotować oddzielnie. Pozostałe kalafiorzy oraz głąby ugotować, przetrzeć przez sito, dodać do ugotowanych jarzyn. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę, dodać do zupy, 1 raz zagotować. Dodać śmietanę, przyprawić do smaku solą i maggi. Przy porcjowaniu dodawać do zupy po kilka różyczek kalafioru i drobno siekany koperek. Zupę kalafiorową podawać z lanym ciastem, groszkiem ptysiowym, kostką z kaszy manny.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	7,47 %
tłuszczu	3,41 %

## ZUPA GRZYBOWA

Nr i symbol: RW-BM-I-11

Normatyw surowcowy:

1. Grzyby suszone	50 g
2. Marchew	200 g
3. Pietruszka	150 g
4. Seler	150 g
5. Cebula	80 g
6. Margaryna	80 g
7. Mąka	100 g
8. Śmietana	350 g
9. Sól	100 g
10. Maggi	40 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — jarzyny po oczyszczeniu 410 g

Wydajność gotowego wyrobu 5000 g

Waga 1 porcji 350 g

**Opis technologiczny:** Grzyby namoczyć na kilkanaście minut, starannie umyć i wypłukać. Czyste grzyby z dodatkiem pokrojonej cebuli zalać wodą w ilości 750 ml i ugotować. Jarzyny oczyścić, zetrzeć na tarce, ugotować. Do ugotowanych jarzyn dodać pokrojone w cienkie paski grzyby, wywar grzybowy oraz przetartą cebulę. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę, dodać do zupy, raz zagotować. Po zagotowaniu dodać śmietaną, doprawić do smaku solą i maggi.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	8,50 %
tłuszczu	2,60 %

## BIGOS JARSKI

Nr i symbol RW-BM-II-1

**Normatyw surowcowy:**

1. Kapusta kwaszona	1400 g
2. Kapusta świeża	600 g
3. Cebula	250 g
4. Smalec	120 g
5. Boczek wędzony	600 g
6. Mąka	75 g
7. Koncentrat pomidorowy 20 %	80 g
8. Liście laurowe	0,1 g
9. Pieprz	1 g
10. Cukier	20 g
11. Sól	80 g
12. Maggi	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Kapustę kwaszoną zalać wodą — gotować. Oddzielnie ugotować oczyszczoną i pokrojoną w kostkę kapustę świeżą. Po ugotowaniu kapusty połączyć, dodać podsmażoną na tłuszczu cebulę. Boczek wędzony rozdrobnić, zesmażyć, dodać do bigosu. Na pozostałym smalcu podsmażyć koncentrat pomidorowy. Z mąki i wody sporządzić zawiesinę, dodać do bigosu, zagotować. Przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i maggi.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	18,75 %
tłuszczu	11,52 %

## FASOLKA PO BRETOŃSKU

Nr i symbol RW-BM-II-2

**Normatyw surowcowy:**

1. Fasola „Jaś”	1000 g
2. Margaryna	150 g
3. Mąka	100 g
4. Koncentrat pomidorowy 30 %	100 g
5. Śmietana	200 g
6. Sól	20 g
7. Cukier	10 g
Wydażność gotowego wyrobu	3500 g
w tym: fasolka	2000 g
sos pomidorowy	1500 g
Waga 1 porcji	350 g
w tym: fasolka	200 g
sos pomidorowy	150 g

**Opis technologiczny:** Uprzednio namoczoną fasolę gotować do miękkości. Z części margaryny i mąki sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, rozprowadzić wodą, posolić do smaku. Na pozostałej części margaryny podsmażyć koncentrat pomidorowy, dodać do sosu. Po zagotowaniu sos przyprawić do smaku. Dodać śmietanę. Ugotowaną fasolę połączyć z sosem.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	29,00 %
tłuszczu	5,04 %

## GOLĄBKI Z RYŻEM

Nr i symbol RW-BM-II-3

Normatyw surowcowy:

1. Kapusta biała	3000 g
2. Ryż	600 g
3. Ślönina	200 g
4. Cebula	300 g
5. Margaryna	100 g
6. Sól	20 g
7. Pieprz	1 g
8. Maggi	60 g

### Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:

Faza I — kapusta po oczyszczeniu	2550 g
Faza II — gołąbki przed zapiek.	2960 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Ryż ugotować na sypko. Rozdrobnioną ślöninę zesmażyć, dodać pokrojoną drobno cebulę, przyrumienić. Do ugotowanego ryżu dodać ślöninę z cebulą, sól, pieprz, maggi, dobrze wymieszać. Kapustę oczyścić lekko obgotować w osolonej wodzie. W liście obgotowanej kapusty nakładać ryż, zawinąć. Gołąbki układać w brytfannie, dodając trochę wody i margarynę. Zapiec w piekarniku. Podawać z sosem pomidorowym.

### Wskaźniki fizyko-chemiczne:

Zawartość suchej masy	26,00 %
tłuszczu	5,67 %

## LENIWE PIEROGI Z SUSZU

Nr i symbol RW-BM-II-4

**Normatyw surowcowy:**

1. Susz ziemniaczany	270 g
2. Twaróg chudy	1550 g
3. Jaja (2 szt.)	100 g
4. Mąka ziemniaczana	65 g
5. Mąka pszenna	500 g
6. Sól	30 g
7. Margaryna	150 g
8. Bułka tarta	60 g
9. Mleko	440 g
10. Woda	550 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Susz ziemniaczany wymieszać z ciepłą wodą i mlekiem. Do otrzymanej masy dodać jaja, ser przemielony przez maszynkę, mąkę ziemniaczaną, część mąki pszennej. Wyrabiać do otrzymania jednolitej masy. Stolnicę podsypać pozostałą częścią mąki. Formować z ciasta serowego wałki o średnicy około 3 cm. Lekko spłaszczyć. Tępalą stroną noża wycisnąć kratkę. Krając ukośne kluski. Gotować w osolonej wodzie, podawać polane stopioną margaryną. Posypać cukrem i bułką tarta.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	34,95 %
tłuszczu	4,68 %

## LANGOSY

Nr i symbol RW-BM-II-5

Normatyw surowcowy:

1. Mąka pszenna	250 g
2. Ziemniaki	166 g
3. Drożdże	10 g
4. Cukier	40 g
5. Sól	1 g
6. Woda letnia	80 g
7. Margaryna	40 g
8. Olej	280 g
Wydajność gotowego wyrobu	500 g
Waga 1 porcji	50 g

**Opis technologiczny:** Z drożdży, części cukru i mleka sporządzić rozczyń. Ziemniaki ugotować, zmielić, rozrobić wodą i margaryną. Dodać rozczyń i przesianą mąkę, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta formować langosy w kształcie okrągłym. Smażyć na oleju. Wydawać na gorąco lub na zimno, posypać cukrem.

## SOS POMIDOROWY

Nr i symbol RW-BM-II-6

Normatyw surowcowy:

1. Margaryna	60 g
2. Mąka	60 g
3. Koncentrat pomidorowy 30 %	100 g
4. Śmietana	200 g
5. Cukier	10 g
6. Sól	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Z części margaryny i mąki sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, rozprowadzić ją wodą, zagotować. Koncentrat pomidorowy podsmażyć na pozostałej części margaryny, połączyć z sosem. Przyprawić do smaku solą i cukrem, zagotować.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	17,33 %
tłuszczu	8,19 %



## SOS SZCZYPIORKOWY

Nr i symbol RW-BM-II-7

Normatyw surowcowy:

1. Margaryna	60 g
2. Mąka	60 g
3. Żółtko (2 szt.)	60 g
4. Śmietana	150 g
5. Szczypiorek	50 g
6. Sól	20 g
7. Cukier	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Szczypiorek opłukać, drobno pokrajać. Tuszcz lekko podsmażyć z mąką, zasmażkę rozprowadzić wodą, zagotować, dodać sól do smaku. Do śmietany dodać koperek, surowe żółtko, wymieszać z wrzącym sosem.

## SOS KOPERKOWY

Nr i symbol RW-BM-II-8

Normatyw surowcowy:

1. Margaryna	60 g
2. Mąka	60 g
3. Żółtko	60 g
4. Śmietana	150 g
5. Koperek	50 g
6. Sól	20 g
7. Cukier	10 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Koperek opłukać, drobno pokrajać. Tuszcz lekko podsmażyć z mąką. Zasmażkę rozprowadzić wodą, zagotować, dodać sól do smaku. Do śmietany dodać koperek, surowe żółtko, wymieszać z wrzącym sosem.

## SOS GRZYBOWY

Nr i symbol RW-BM-II-9

**Normatyw surowcowy:**

1. Grzyby duszone	20 g
2. Cebula	100 g
3. Margaryna	100 g
4. Mąka	60 g
5. Śmietana	250 g
6. Sól	20 g
7. Maggi	20 g
Wydajność gotowego wyrobu	1000 g
Waga 1 porcji	100 g

**Opis technologiczny:** Grzyby umyć starannie w ciepłej wodzie. Ugotować i pokrajać w drobną kostkę. Cebulę drobno pokrojoną udusić z tłuszczem, dodać mąkę, podsmażyć na rumiano. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z grzybów, przetrzeć, dodać sól i maggi. Połączyć ze śmietaną.

**Wskaźniki fizyko-chemiczne:**

Zawartość suchej masy	18,37 %
tłuszczu	7,79 %

## MAKARON Z TWAROGIEM

Nr i symbol RW-BM-II-10

**Normatyw surowcowy:**

1. Makaron	1000 g
2. Sól	30 g
3. Twaróg	500 g
4. Margaryna	100 g
5. Cukier puder	100 g

**Wydajność w poszczególnych fazach produkcyjnych:**

Faza I — makaron po ugotowaniu	2450 g
Wydajność gotowego wyrobu	3000 g
Waga 1 porcji	300 g

**Opis technologiczny:** Makaron fabryczny ugotować, dobrze przepłukać wodą. Wyporcjować na talerze, posypać zmielonym twarogiem i cukrem pudrem, poleać margaryną.

## KOTLETY ZIEMNIACZANE

Nr i symbol RW-BM-II-11

Normatyw surowcowy:

1. Płatki ziemniaczane	700 g
2. Mleko	800 g
3. Woda	940 g
4. Jaja (4 szt.)	200 g
5. Smalec	360 g
6. Cebula	360 g
7. Bułka tarta	300 g
8. Pieprz naturalny	1,5 g
9. Kasza manna	200 g
10. Sól	60 g

**Opis technologiczny:** Z płatków ziemniaczanych, mleka, wody i jaj sporządzić masę ziemniaczaną. Do przeciśniętej masy ziemniaczanej dodać usmażoną na tłuszczu cebulę oraz pozostałe składniki, całość dokładnie wymieszać. Kotlety obtoczyć w bułce tartej, smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Podawać z sosami, pomidorowym, pieczarkowym, myśliwskim oraz surówkami.