

Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов

Продукты	Вид обработки	Продолжительность обработки (в среднем)
<i>Говядина</i>		
Целым куском (1-1,5 кг)	Варка	2,5-3 часа
Фрикадельки	То же	10 мин.
Мелкие куски мякоти (гуляш, азу)	Тушение	1-1,5 часа
Порционные куски	Жаренье	10-15 мин.
Порционные куски, панированные в сухарях	То же.	15-20 мин.
Вырезка целиком	"-"	35-40 мин.
Вырезка порционными кусками	"-"	15 мин.
Вырезка мелкими кусочками (беф-строганов)	"-"	4-5 мин.
Изделия из котлетной массы	"-"	8-10 мин.
<i>Баранина</i>		
Целым куском (1-1,5 кг)	Варка	1,5-2 часа.
Крупными кусками	Тушение	1,5-2 часа.
Мелкими кусочками (рагу, шашлык)	Жаренье	15-20 мин.
Котлеты натуральные и отбивные	То же	10-12 мин.
<i>Свинина</i>		
Грудинка целиком	Варка	1,5-2 часа.
Грудинка целиком натуральная	Жаренье	1-1 час. 10 мин.
Грудинка целиком фаршированная	То же	1-1,5 часа.
Котлеты рубленые и отбивные	"-"	12-15 мин.
<i>Телятина</i>		
Грудинка	Варка	1-1,5 часа.
Грудинка натуральная	Жаренье	40-50 мин.
Грудинка фаршированная	То же	50-60 мин.
Котлеты натуральные и отбивные	"-"	8-10 мин.
<i>Субпродукты</i>		
Почки говяжьи	Варка	1-1,5 часа
Мозги говяжьи	То же	15-20 мин.
Языки говяжьи	"-"	2-2,5 часа
Ножки телячьи	"-"	2,5-3 часа.
Мозги говяжьи панированные	Жаренье	6-8 мин.
Печенка	То же	10-15 мин.
<i>Птица</i>		
Куры молодые	Варка	50-60 мин.
Куры старые	То же	3-4 часа.

Продукты	Вид обработки	Продолжительность обработки (в среднем)
Гуси	-"	1-2 часа
Утки	-"	1 час.
Индейки	-"	1-1,5 часа.
Куры	Жаренье	40-60 мин.
Цыплята	То же	20-30 мин.
Гуси	-"	1-1,5 часа.
Утки	-"	45-60 мин.
Изделия из котлетной массы	-"	8-10 мин.
<i>Рыба</i>		
Осетрина, севрюга, белуга (куском)	Варка	1-1,5 часа.
Судак, сом, треска и др.(порционными кусками)	Припускание	15-20 мин.
Рыба порционными кусками	Жаренье	15-20 мин.
Изделия из котлетной массы	То же	10-15 мин.
<i>Картофель, овощи</i>		
Картофель очищенный, целый	Варка в воде	30 мин.
То же	Варка на пару	45 мин.
Картофель очищенный молодой	Варка на воде	10-15 мин.
Картофель, нарезанный кубиками	То же	20 мин.
Картофель, нарезанный брусочками	Жаренье	15-20 мин.
Свекла неочищенная	Варка	1 час 30 мин.
Свекла, нарезанная соломкой	Припускание	30 мин.
Морковь, нарезанная соломкой	Припускание	10-15 мин.
Капуста белокочанная шинкованная	Варка	20-30 мин.
То же	Тушение	1 час 30 мин.
Капуста цветная	Варка	15-20 мин.
Лук репчатый нарезанный	Пассерование	10-12 мин.
Фасоль стручковая свежая	Варка	8-10 мин.
Фасоль сухая	То же	1,5-2 часа
Горох сухой нелущеный	-"	1-1,5 часа
Кукуруза в початках	-"	1-1,5 часа
Грибы белые и шампиньоны (свежие)	-"	20-25 мин.
Грибы белые сушеные	-"	1,5-2 часа
Грибы свежие нашинкованные	Жаренье	15-20 мин.
Ревень (компот, кисель)	Варка	5-10 мин.
<i>Изделия из теста</i>		
Пласты из слоеного теста	Выпекание	20-25 мин.
Пласты из бисквитного теста	То же	30-40 мин.
Пласты из песочного теста	-"	12-15 мин.
Пирожки из дрожжевого теста	-"	10-12 мин.
Кулебяка (пирог с мясом)	-"	45-50 мин.
Печенье сахарное	-"	10-15 мин.