



АЗЕРБАЙДЖАНСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО

Баку . 1982



# азербайджанская кулинария



Составители:  
**К. Г. БУНЯТОВ и Н. М. МАЛЕЕВ**

**Азербайджанская кулинария. Баку, Азернешр, 1982.**

**182 с. с ил.**

В сборнике представлена рецептура азербайджанских блюд и кулинарных изделий, дано подробное описание технологии приготовления и оформления блюд, а также правила подачи их к столу.

Многие из приведенных рецептов составлены на основе старой кулинарии с учетом требований современной науки о питании.

Сборник рассчитан на специалистов по общественному питанию для повседневного пользования, а также может быть полезен домашним хозяйкам, интересующимся азербайджанской кулинарией.

Сборник одобрен Республиканским кулинарным советом и утвержден приказом Министерства торговли Азербайджанской ССР.

32102—171  
С ————— без объявления  
М—651—80

© Азернешр, 1981.

© Азернешр, 1982.



Азербайджан издавна славится разнообразными фруктами, бахчевыми культурами и другими сельскохозяйственными продуктами. Это способствовало обогащению национальной кулинарии новыми рецептами по приготовлению кушаний.

Азербайджанские кушанья благодаря своим высоким вкусовым качествам завоевали широкую популярность среди людей различной национальности внутри республики и за ее пределами.

Благоприятные климатические условия и географическое расположение республики обусловили раннее разведение сельскохозяйственных культур и рост продуктивного животноводства.

Коренное изменение в экономическом и культурном развитии наступило после победы Советской власти в Азербайджане в апреле 1920 г.

За истекший период в республике были созданы новые отрасли промышленности: черная и цветная металлургия, нефтехимическая и химическая, электротехническая и приборостроительная и др.

В развитии народного хозяйства республики произошли серьезные изменения, особенно за годы десятой пятилетки. Объ-

ем промышленного производства возрос за пятилетие на 47% против предусмотренного по плану роста на 39%. Среднегодовой объем валовой продукции сельского хозяйства за 1976—1980 гг. увеличился по сравнению с девятой пятилеткой более чем на 46%. На этой мощной базе получили бурное развитие пищевые отрасли промышленности.

Если до социалистической революции в Азербайджане было только несколько мукомольных, рисоочистительных и пивоваренных предприятий, притом большая часть их размещалась в Баку, то в настоящее время республика располагает современными крупными предприятиями мясо-молочной и пищевой промышленности как в столице республики, так и в Сумгаите, Кировабаде, Шеки, Мингечауре, Ленкорани и других городах.

На основе подъема промышленного и сельскохозяйственного производства неуклонно улучшается благосостояние трудящихся республики. Широкое развитие получили также предприятия торговли и общественного питания. На 1 января 1981 г. в городах и сельских местностях республики числилось 8890 предприятий общественного питания, в них 345 тыс. посадочных мест. За 1980 г. они реализовали населению обеденной и прочей продукции на сумму 335 млн. рублей и приготовили более 410 млн. различных блюд и закусок.

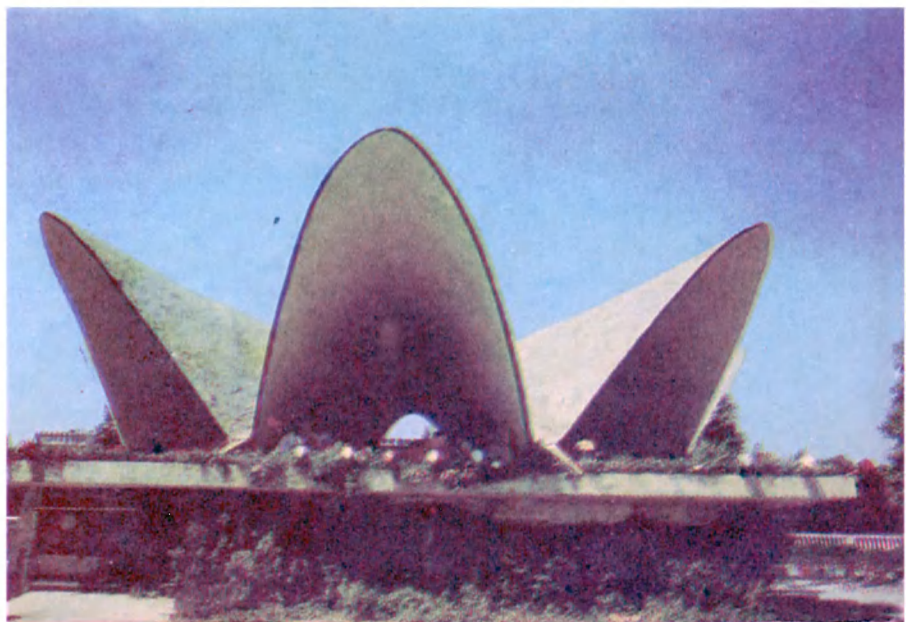
В «Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1981—1985 годы и на период до 1990 года», намечено «поднять роль общественного питания в удовлетворении потребностей населения, предусмотреть опережающие темпы его развития. Улучшить обеспечение горячим питанием по месту работы и учебы рабочих, служащих, колхозников и учащихся всех типов учебных заведений. Значительно расширить сеть предприятий общественного питания, повысить культуру обслуживания населения. Развивать сеть предприятий диетического питания».

Реализация этих задач поднимет пищевую промышленность и общественное питание на новый, более высокий уровень, что будет играть немаловажную роль в дальнейшем улучшении благосостояния советского народа.



*Национальный ресторан «Атеşkях»*

*Кафе «Жемчужина»*



С каждым годом общественное питание становится преобладающим по сравнению с питанием в домашних условиях. Вместе с тем в ближайшем будущем домашнее питание семьи еще останется и будет занимать определенное место. Задача работников пищевой промышленности и предприятий общественного питания заключается в том, чтобы облегчить труд женщин по приготовлению пищи в домашних условиях, особенно в дни традиционных праздников и семейных торжеств, путем увеличения производства различных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, теста, круп и др. высокой степени готовности, а также консервов, готовых и полуготовых быстрозамороженных пищевых продуктов.

Большой ассортимент и богатый выбор этих полуфабрикатов и продуктов может удовлетворить любые индивидуальные потребности и вкусы.

В предпраздничные дни, а на многих промышленных предприятиях по пятницам регулярно проводятся общегородские и районные кулинарные выставки с широкой распродажей населению различных полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и мучных изделий; их реализовано в 1980 г. на сумму более чем 28 млн. рублей.

Успехи советской кулинарии за последние годы обусловлены созданной мощной материально-технической базой торговли на основе научно-технического прогресса в отрасли, позволяющей осуществить постепенный перевод общественного питания на индустриальные методы приготовления пищи.

Наряду с общей кулинарией большое развитие получает также национальная кулинария, которая и дальше будет развиваться и обогащаться новыми рецептами блюд и изделий.

Азербайджанские блюда отличаются особым вкусом и приятным ароматом. Широкое распространение получили повсеместно такие общенезвестные азербайджанские блюда, как пити, кюфта-бозбаш, довга, дюшбара, сулу хингал, а из рубленой баранины с добавлением курдючного жира — люля-кебаб, тава-кебаб, биточки по-восточному, ярпаг долмасы, гиймя плов и многие другие изделия.

Интересно отметить, что в каждом отдельном районе Азербайджана установились свои специфические способы приготовления пищи по особым рецептам для некоторых отличительных национальных кушаний. К примеру, в Шеки и его районах среди местного населения славятся особое пити и диндили (хырда) кюфта, бамия и пахлава шекинская, в Ленкорани – различные рыбные блюда, в Закаталах и Масаллах — пловы и блюда из птицы, Шемахе — разнообразные мучные изделия (мутаки), Кировабаде — шербеты и хаш и т. д. Так складывалась и создавалась азербайджанская кулинария, отличающаяся характерными блюдами и изделиями с высокими питательными свойствами и острым вкусом благодаря применению местных приправ, пищевкусовой зелени, специй и пряностей.

Цель книги «Азербайджанская кулинария» — раскрыть особенности и богатства национальных блюд, распространить опыт их приготовления не только в городах и районах республики, но и за ее пределами.

В приготовлении и оформлении национальных блюд, изделий и восточных сладостей для иллюстраций книги принимали участие мастера-повара Ф. Агаев, М. Абишев, Г. Бабаев, В. Гродзь, К. Меликов, А. Хомасуридзе, А. Гусейнов, А. Шихамиров, И. Ярыш, инженер-технолог А. Кеворкян, в составлении рецептов диетических блюд и характеристики диеты — заслуженный врач А. Бегак.

Сборник рецептов азербайджанских блюд для предприятий общественного питания является основным документом при организации питания как на производственных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях, так и на открытых предприятиях общественного питания Азербайджанской ССР.

Он является нормативным документом и служит для определения потребности в сырье и расхода его, выхода готовых блюд и изделий национальной кухни.

В сборнике учтены изменения в нормах расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с таблицами, приведенными в сборнике рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях (издан Министерством торговли СССР в 1973 г.).

В рецептурах указаны наименования продуктов, входящих в блюдо, норма вложения продуктов весом брутто и нетто, а также выход (вес) отдельных готовых продуктов и блюда в целом в граммах.

В рецептурах блюд или изделий могут быть заменены те или иные компоненты блюда в соответствии с приведенной в

вышеназванном сборнике таблицей взаимозаменяемости продуктов.

В исключительных случаях при отсутствии какого-либо вида сырья, не являющегося основным и включенного в рецепт в небольшом количестве, оно может быть заменено другим соответствующим сырьем с разрешения вышестоящей организации.

В рецептурах сборника дается сырье следующих кондиций: говядина, баранина (без ножек) — I категории, субпродукты — мороженые; птица домашняя (куры, цыплята, утки, индейки) — полупотрошенная II категории, рыба крупная или любых размеров, неразделанная, а также осетр, севрюга, белуга, поступающие потрошенными с головой. Яйца приняты средним весом 46 или 40 г без скорлупы.

Для картофеля и других овощей должны использоваться нормы отходов в зависимости от сезонности их поступления.

При использовании сырья других кондиций или способов промышленной разделки нормы вложения сырья должны определяться в соответствии с таблицами-приложениями к сборнику издания 1973 г.

Разрешается при поступлении нового вида сырья нормы вложения сырья в блюда устанавливать путем контрольных проработок с участием представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются соответствующими актами.

Большинство рецептов блюд дано в двух вариантах с различными нормами вложения отдельных продуктов и выходом готовых изделий. Право пользования тем или иным вариантом рецепта определяется вышестоящей организацией. Не допускается замена сырья одного варианта сырьем другого.

Рецептуры национальных блюд и кулинарных изделий, не вошедшие в настоящий сборник, могут разрабатываться мастерами-поварами, исходя из местных условий, и должны быть рассмотрены кулинарными советами, а также подлежат утверждению Министерством торговли республики.

Помимо вышерассмотренных указаний, следует учитывать дополнительные, которые помещены в сборнике издания 1973 г.

В азербайджанской кулинарии в качестве основы для изготовления первых блюд (супов) преимущественно используются мясные и костные бульоны.

В отличие от обычных супов первые национальные блюда по своей консистенции более наваристые и густые. Кроме того, в некоторые супы кладут мелко рубленный курдючный жир, добавляя разные специи и пряности, а также зелень.

При наличии свежих помидоров алычу и шафран в блюдо не кладут. Общий выход супов составляет 500 г, а пити, сулу хингал, шорба, дюшбара, овдух—450 г. Температура горячих супов при подаче должна быть не менее 75—80°C. В рецептурах нормы расхода специй и соли не указаны, их следует вводить во все супы в следующем количестве: перец горошком — 0,05 г, соль — 3—5 г. Суп посыпают мелко нарезанной зеленью (кинзой, петрушкой, укропом и др.) в количестве 5—10 г на порцию при подаче.

Специи кладут в суп за 5—10 мин. до окончания варки.



## ПИТИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75*	50*
Горох нут	20	30	20	30		
Жир курдючный	20	—	20	—		
Лук репчатый	15	15	12	12		
Картофель	150	150	113	113		
Алыча свежая или	20	18	20	18		
алыча сушеная	10	10	10	10		
Шафран или	0,1	0,1	0,1	0,1		
помидоры свежие	50	30	42	25		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль, перец						
В ы х о д					450	450

\* Выход баранины указан без костей, при использовании мяса с костью выход увеличивается на 14%.

Каждая порция этого блюда готовится в отдельной посуде—питишнице. Это глиняный горшок или кастрюля из нержавеющей стали емкостью 0,8 л.

Берут 2—3 куска бараньей грудинки, шеи, голяшки или лопатки весом примерно 55—80 г каждый. Горох предварительно перебирают (черные горошины следует удалять), замачивают в холодной воде в течение 4—5 часов. Мясо и замоченный горох кладут в питишницу, заливают холодной водой (до 0,6 л), ставят на умеренный огонь, доводят до кипения и варят, периодически снимая специальной шумовкой образующуюся пену. После закипания бульона кладут репчатый лук, нарезанный кубиками. За 30 мин. до готовности кладут картофель (в целом виде средней величины—яйцеобразной формы, алычу и соль). Затем за 15 мин. до готовности добавляют мелко нарезанное курдючное сало. При готовности заправляют специями и настоем шафрана, который готовят так: из расчета одна столовая ложка на 10 порций в стакан кладут 1 г шафрана и заливают его 120 г крутого кипятка, как чай.

Бульон правильно приготовленного пити должен быть прозрачным, с желтоватым оттенком и ароматным запахом.

При подаче на стол пити посыпают мелко толченой сухой мятой. Подается пити в питишнице, а рядом ставится чистая глубокая тарелка или кяса. Отдельно на тарелке подаются очищенные головки репчатого лука и сумах.



*Пити*

*Кюфта-бозбаш*



## ПИТИ ПО-ШЕКИНСКИ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	163	117	75
Горох нут	30	30	
Жир курдючный	20	20	
Лук репчатый	18	15	
Каштаны	30	22	
Слива сушеная	20	20	
Шафран	0,1	0,1	
Соль			
Выход			450

Готовят так же, как обычное пити в отдельной порционной посуде, но баранину берут без костей; каштаны заранее варят отдельно в воде и очищают, они заменяют картофель. В летнее время добавляют 30 г айвы на порцию. При готовности пити заправляют настоем шафрана.

## КЮФТА-БОЗБАШ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	кюфта 145	100
Жир курдючный	20	15	20	15		
Рис	15	12	15	12		
Алыча свежая	20	18	20	18		
или						
алыча сушеная	10	10	10	10		
Горох нут	25	25	25	25		
Картофель	150	150	113	113		
Лук репчатый	18	18	15	15		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец молотый	0,1	0,1	0,1	0,1		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль						
Выход					500	500

Бульон варят из костей обычным способом. Мякоть баранины — лопатку или часть задней ноги — пропускают через мясорубку, добавив репчатый лук. В фарш добавляют соль и перец. Отдельно промывают перебранный рис и кладут его в

фарш, все тщательно перемешивают, после чего формируют шарики из расчета 1—2 шарика на порцию. Для удобства формовки шариков из фарша рекомендуется руки предварительно смочить в горячей подсоленной воде. В середину каждого шарика помещают 2—3 штуки промытой алычи. Чтобы шарики при варке не распались, следует в них положить большую часть соли, предусмотренную по норме для данного блюда.

Готовый бульон процеживают через мелкое металлическое сито. Затем котел или кастрюлю ставят с бульоном на плиту, доводят до кипения, добавляют заранее замоченный горох и варят до полуготовности. Потом добавляют мясные шарики, кладут картофель, мелко нашинкованный лук, а за 10—15 мин. до готовности — курдючное сало, соль, перец, настой шафрана и доводят до кипения.

Подают кюфта-бозбаш в кясе, посыпают сушеной мятой. Отдельно на тарелке можно подать очищенный репчатый лук и суммах.

**Примечание.** Кюфта-бозбаш можно подавать и в виде одной кюфты, и в виде отдельного кусочка мяса.

### ДЮШБАРА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	108	82	78	59	150	100
Мука пшеничная	40	35	40	35		
Яйца (шт.)	1/4	1/6	10	7		
Лук репчатый	18	15	15	12		
Уксус винный	10	10	10	10		
Кинза	15	15	11	11		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль						
Выход					450	450

Бульон варят из костей, а из мякоти баранины готовят фарш, добавив в него репчатый лук, кинзу и специи. Из муки на воде и яйцах замешивают крутое тесто и раскатывают его толщиной до 1 мм. Затем тесто режут на ровные квадраты размером 3,0×3,0 см. В центр каждого квадратика кладут 4—5 г фарша и заворачивают в виде пельменей двумя способами:

- а) квадратик складывают пополам, а углы отводят назад;
- б) квадратик складывают треугольником, а углы также отводят назад.



Готовые пельмени (дюшбара) слегка встряхивают на сите, освобождая от лишней муки, и отваривают их в процеженном кипящем бульоне. Время варки — примерно 5 мин. Готовые пельмени обычно всплывают наверх. На одну порцию в тарелку кладут по 16—20 штук пельменей. При подаче отдельно рядом с тарелкой ставят винный уксус или уксус с чесноком. Сверху дюшбара посыпают сушеной мятой и кинзой.

**Примечание.** Для создания хорошего вкуса данное блюдо должно готовиться за несколько минут до употребления.

### ДОВГА С МЯСОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	108	54	78	39	50	25
Мацони (простокваша)	200	200	200	200		
Рис	20	20	20	20		
Горох нут	15	—	15	—		
Мука пшеничная	8	5	8	5		
Лук репчатый	15	15	12	12		
Щавель и шпинат	53	53	40	40		
Кинза, укроп, квяяр	30	30	22	22		
Соль, перец						
<b>Выход</b>					500	500

Из костей готовят бульон обычным способом, а из мякоти баранины приготавливают фарш, добавив в него репчатый лук и специи. Из фарша делают мелкие шарики в виде фрикаделек, каждая весом до 15 г. Горох перебирают и замачивают в холодной воде в течение 3—4 часов. Замоченный горох варят до готовности. В отдельной посуде смешивают мацони с мукой и рисом, проваривают смесь при непрерывном и плавном помешивании, чтобы мацони не свернулось. Затем добавляют горох и фрикадельки.

Мясные шарики рекомендуется предварительно отварить в отдельной посуде и полученный затем бульон и шарики соединить с остальной массой. В этом случае при помешивании довги мясные шарики не утрачивают своей первоначальной формы. После закипания смеси добавляют мелко нашинкованную зелень и соль, доводят до полной готовности.

## ДОВГА БЕЗ МЯСА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мацони	200	200	200	200		
Масло топленое	10	10	10	10		
Мука пшеничная	10	8	10	8		
Зеленый лук	18	12	15	10		
Шпинат и щавель	53	53	40	40		
Кинза, укроп, мята и др.	30	30	22	22		
Горох нут	15	—	15	—		
Рис	15	15	15	15		
Соль						
Выход					500	500

Горох перебирают и замачивают в холодной воде на 3—4 часа, затем кладут в горячую воду и варят почти до готовности. В отдельной посуде взбивают мацони, добавив муку и рис, смесь постепенно проваривают на медленном огне при непрерывном помешивании. Добавляют отдельно сваренный горох. За 10 мин. до готовности кладут нашинкованный шпинат, щавель, кинзу, укроп, зеленый лук, мяту, кипятят до готовности и солят по вкусу.

Примечание. При изготовлении довги без мяса можно добавить яйца в момент взбивания смеси из расчета 10 г на одну порцию.

## СУЛУ ХИНГАЛ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Мука 72%	40	40	40	40		
Яйца (шт.)	1/6	1/8	7	5		
Горох нут	25	25	25	25		
Масло топленое	25	15	25	15		
Лук репчатый	25	25	21	21		
Уксус винный	10	10	10	10		
Кинза	20	20	13	13		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль						
Выход					450	450





*Довга с мясом*

*Сулу хингал*





На порцию берут 2—3 куса баранины (грудинку, лопатку или корейку) и варят. Затем мясо удаляют, а бульон процеживают через сито. Отдельно отваривают до полуготовности предварительно замоченный на 3—4 часа в холодной воде горох. Отваренный горох кладут в кипящий бульон и доводят до готовности.

Из муки на воде и яйцах с добавлением соли замешивают крутое место, как на лапшу, и раскатывают его толщиной в 1 мм. Тесто нарезают четырехугольниками размером 2—3 см, слегка встряхивают их на сите, чтобы освободить от излишней муки, и опускают в кипящий бульон. При закипании кладут нарезанный и пассированный на масле лук, а также нашинкованную кинзу и укроп и доводят до полной готовности. Перед подачей блюдо посыпают сушеной мятой, отдельно ставят уксус.

**Примечание.** Таким же способом готовят сулу хингал без мяса. Мясо можно приготовить в виде шариков из фарша.

### ШОРБА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	108	54	78	39	50	25
Масло топленое	15	10	15	10		
Рис	25	25	25	25		
Горох нут	20	20	20	20		
Алыча сушеная	10	10	10	10		
Лук репчатый	15	10	12	8		
Кинза, укроп	10	10	6	8		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль, перец						
<b>Выход</b>					450	450

Берут баранину в количестве 2—3 куса на порцию, кладут в посуду, заливают холодной водой и варят около часа. Затем удаляют мясо, бульон процеживают через сито. Замоченный горох отваривают до полуготовности. В кипящий бульон кладут промытый рис. За 15 мин. до готовности кладут промытую алычу, а затем добавляют пассированный на масле репчатый лук, отварное мясо, соль и доводят до готовности. Подают шорбу, посыпав нашинкованной кинзой и укропом.

**Примечание.** Шорбу можно готовить также из баранины в виде мелких шариков (4—5 штук на порцию). Для этого мясо пропускают через мясорубку, добавляют перец и фарш, разделявают на мелкие шарики, которые затем отваривают в бульоне.

### ПАРЧА-БОЗБАШ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I		I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Жир бараний	20	15	20	15		
Алыча свежая	20	15	20	15		
или						
алыча сушеная	10	10	10	10		
Горох нут	25	25	25	25		
Картофель	150	150	113	113		
Лук репчатый	18	18	15	15		
Айва	20	—	14	—		
Каштаны	25	25	19	19		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец молотый	0,1	0,1	0,1	0,1		
Мята сушеная	1,0	0,1	1,0	1,0		
Соль						
<b>В ы х о д</b>					500	500

Это блюдо готовится так же, как пити, только в общей посуде по несколько порций. Берут 2—3 куса бараньей грудинки, шеи или лопатки весом по 60—80 г каждый. Перебирают горох, удалив черные горошины, и замачивают его в холодной воде на 3—4 часа. Мясо и горох кладут в посуду, заливают холодной водой и варят; образующуюся пену периодически снимают. За 20 мин. до готовности добавляют нашинкованный репчатый лук, очищенный и нарезанный картофель. Каштаны предварительно надрезают и варят в подсоленной воде, затем очищают от кожуры. Очищенные каштаны также опускают в бульон. После этого кладут нарезанную дольками айву, промытую алычу, специи (толченый желтый имбирь или настой шафрана) из расчета столовая ложка на 2 порции парча-бозбаша. Перед концом варки добавляют пропущенный через мясорубку курдюк. В зависимости от сезона в блюдо можно положить очищенные помидоры (30 г на порцию), но при этом алычу уже не употребляют.

Готовое блюдо посыпают сушеной мятой, отдельно подают очищенные головки репчатого лука и сумах.

## ОВДУХ (ОКРОШКА)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Вода	100	100	100	100		
Огурцы свежие	100	80	80	64		
Лук зеленый	40	40	32	32		
Яйца (шт.)	1/2	1/2	20	20		
Кинза	10	10	8	8		
Укроп	10	10	8	8		
Мацони	200	200	200	200		
Соль						
Выход					450	450

Кипяченую воду охлаждают и ею разводят предварительно взбитое мацони. Огурцы очищают и нарезают ломтиками. Отдельно отваривают говядину, охлаждают и нарезают мелкими ломтиками (весом 10—15 г). Яйца отваривают вкрутую, очищают и режут дольками. Затем шинкуют кинзу, укроп и лук. Все это смешивают со взбитым мацони, добавляют соль и ставят в холодильник или на лед. Подают в холодном виде.

Примечание. В овдух можно класть и отварную говядину; в этом случае закладка говядины брутто в I варианте составляет 108 г и во II варианте 54 г, выход соответственно 50 и 25 г.

## ШОРБА С КУРИЦЕЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Курица	155	104	107	72	75	50
Рис	25	25	25	25		
Масло топленое	20	15	20	15		
Алыча свежая	20	18	20	18		
или						
алыча сушеная	10	10	10	10		
Кинза	10	10	8	8		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Горох нут	20	20	20	20		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Специи, соль						
Выход					500	500

Разделанную и обработанную курицу отваривают в воде, и полученный бульон процеживают через металлическое сито. Промытый рис кладут в бульон, добавляют пассированный репчатый лук и кипятят. За 15 мин. до готовности добавляют предварительно замоченный в холодной воде и отдельно сваренный горох, промытую алычу или сливу, доводят до готовности, солят по вкусу. Затем кладут нарезанную ломтиками отварную курицу, насыпают нашинкованный укроп и снова дают закипеть. При подаче сверху посыпают сушеной мятой.

### КОУРМА-БОЗБАШ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Жир бараний	20	15	20	15		
Лук репчатый	72	54	60	45		
Картофель	100	100	75	75		
Каштаны	50	50	38	38		
Алыча свежая	20	20	18	18		
или						
алыча сушеная	10	10	10	10		
Кинза	10	10	8	8		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль, перец						
Выход					500	500

Баранину нарезают небольшими кусочками весом 30—25 г каждый. Эти кусочки перчат, солят и обжаривают с луком на бараньем жире или на топленом масле. Все это заливают горячим бульоном или водой, добавляют очищенный картофель, предварительно сваренные и очищенные каштаны, промытую алычу и варят до готовности. Перед подачей кладут перец, настой шафрана и посыпают сверху зеленью. В летнее время можно положить красные помидоры—по 30 г на одну порцию, предварительно сняв с них кожицу. В этом случае алычу и шафран не кладут.

При изготовлении коурма-бозбаша можно брать также баранину с косточками. В этом случае выход готового мяса увеличивается на 14%.

## СОЛЯНКА РЫБНАЯ „ХАЗАР“

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Осетрина свежая	125	75	50
Судак или сазан	125	82	50
Огурцы соленые	50	40	
Лук репчатый	30	25	
Альбухара (сушеные сливы)	10	10	
Маслины	10	6	
Оливки	10	5	
Лимон (шт.)	1/10	10	
Масло сливочное	10	10	
Шафран	0,01	0,01	
Зелень (мята, кинза)	10	8	
Специи, соль			
Выход			500

Рыбу осетровых пород бланшируют, а филе судака или сазана нарезают на куски весом 50—60 г. В кипящий рыбный бульон кладут подготовленную рыбу, лавровый лист, перец, пассированный лук (помидоры по сезону), обработанные соленые огурцы, специи и варят 10—15 мин. до готовности. При подаче добавляют ломтик лимона, альбухару, маслины, оливки, посыпают мелко рубленной зеленью и сдабривают настоем шафрана.

## УМАЧ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука 72%	50	40	50	40		
Масло топленое	20	15	20	15		
Яйца (шт.)	1	1/2	40	20		
Лук репчатый	18	12	15	10		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль						
Выход					500	500

Муку предварительно просеивают, яйца разбивают подсоленной водой, и этой смесью взбрызгивают муку. При этом образуются мучнистые капли, которые затем округляют в муке в виде мелких крошек-затирок. Репчатый лук очищают, мелко шинкуют и пассируют на масле. После этого разводят бульоном или водой и кипятят. Подготовленную затирку (умач) слегка встряхивают на сите, освобождая от излишков муки, и кладут в кипящий бульон при непрерывном помешивании. Перед подачей добавляют настой шафрана и посыпают сушеной мятой.

### СОГАН-БОЗБАШ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Жир курдючный бараний	20	15	20	15		
Картофель	150	150	113	113		
Каштаны	25	25	19	19		
Алыча, альбухара	15	10	15	10		
Лук репчатый	100	72	84	60	0,1	0,1
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль						
В ы х о д					500	500

Берут баранью грудинку, шею или лопатку, режут по 2—3 куска на порцию и варят в посуде, залив холодной водой. Периодически снимают с поверхности бульона образующуюся пену, добавляют очищенный и нарезанный кубиками картофель и предварительно сваренные каштаны. За 10 мин. до готовности кладут пассированный лук (если применяется курдюк, то лук кладется сырой), альбухару, специи и доводят до полной готовности. При подаче сверху посыпают нашинкованной кинзой. В летнее время можно добавлять помидоры по 30 г на порцию.

Примечание. Соган-бозбаш часто готовят без мяса. В этом случае в бульон кладут пассированный лук, затем очищенный и нарезанный картофель и другие продукты, как в обычное блюдо.

**СУП-ГАЛИЛ  
(вегетарианский)**

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Грибы свежие или сушеные	50	40	38	31		
Лук репчатый	12	10	12	10		
Масло растительное	18	18	15	15		
Кинза	15	10	15	10		
Мука	12	12	10	10		
Альбухара	5	5	5	5		
Соль	10	10	10	10		
<b>В ы х о д</b>					500	500

Грибы промывают в подсоленной воде и отмачивают в холодной воде в течение 2—3 часов. Затем отваривают их в бульоне или воде. После этого добавляют пассированный лук, муку, кишмиш и альбухару, солят по вкусу.

**ТУРШУ СЫЙЫГ  
(щи зеленые по-азербайджански)**

Наименование продуктов	Брутто	Выход
Рис	30	30
Лук репчатый	24	20
Морковь	50	40
Лук зеленый	26	20
Масло топленое	15	15
Шпинат	50	37
Щавель	50	38
Лаваш кислый—пастила	50	50
Соль, перец		
<b>В ы х о д</b>		500

Мелко нашинкованный репчатый лук пассируют на масле и затем разводят горячим бульоном, солят по вкусу. После этого добавляют промытые и нарезанные зеленый лук, шпинат, щавель, пастилу и доводят до готовности. Суп должен быть кислым и ароматным от зелени. При подаче сыйыг посыпают зеленью.

## СУП АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Жир бараний	20	15	20	15		
Рис	25	20	25	20		
Лук репчатый	18	18	15	15		
Алыча сушеная	19	10	10	10		
Кинза и укроп	60	60	44	44		
Соль, перец						
Выход					500	500

Берут баранью лопатку, грудешку или часть задней ноги и режут на 1—2 куса, кладут в посуду, заливают холодной водой и варят 2—3 часа, периодически снимая с поверхности пену. Мясо вынимают, отделяют от костей, а бульон процеживают через металлическое сито. В кипящий бульон кладут промытый рис, алычу, мелко нарезанный лук и рубленый курдюк и снова кипятят. Затем добавляют перец, соль, нашинкованную кинзу, укроп и доводят до готовности.

СУЛУ ДИНДИЛИ КЮФТА  
(суп с фрикадельками)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Масло топленое	25	15	25	15		
Лук репчатый	24	24	20	20		
Томат-пюре	15	10	15	10		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Картофель	150	150	113	113		
Соль, перец						
Выход					500	500

Берут баранину — часть задней ноги, отделяют мякоть от костей, добавляют репчатый лук и пропускают через мясорубку; фарш заправляют солью, перцем, хорошо перемешивают и фор-



муют из него мелкие шарики (кюфту) по 20–25 г. Из костей готовят бульон, процеживают и в нем варят очищенный и нарезанный кубиками картофель, кладут кюфту, пассированный лук, помидоры или пожаренный на сковороде томат-пюре, и все это варят. За 5 мин. до готовности добавляют настой шафрана и специи.

## БАЛВА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	40	30	40	30		
Яйца (шт.)	1	12	40	20		
Масло топленое	30	25	30	25		
Мука	15	10	15	10		
Зелень (балва, просвир- няк, шпинат, кинза)	50	50	38	38		
Лук зеленый	15	15	12	12		
Лавашана из алычи	10	5	10	5		
Соль, перец						
Выход					500	500

Рис перебирают, промывают и варят в течение 30 мин. Затем промывают зелень (балву, шпинат, кинзу) и лук зеленый мелко нарезают и кладут в ту же кастрюлю. После этого добавляют муку и при непрерывном помешивании хорошо проваривают. Перед готовностью кладут масло, замоченную лавашану, перец, соль и еще раз проваривают. Отдельно взбивают яйцо и вводят его в суп балву за несколько минут до снятия с огня.

## СУП ФАСОЛЕВЫЙ С МЯСОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Фасоль красная	80	60	80	60		
Масло топленое	20	10	20	10		
Лук репчатый	20	15	17	12		
Соль, перец						
Выход					500	500

Баранину режут на кусочки по 40 г (2—3 куса на порцию), кладут в посуду, заливают водой и варят; периодически снимают с поверхности образующуюся пену. Фасоль промывают, замачивают, после чего добавляют к мясу и варят. Лук репчатый шинкуют соломкой, пассируют на масле и также добавляют в суп, затем суп заправляют солью, перцем.

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛАПШОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука	30	25	30	25		
Картофель	80	100	60	75		
Масло топленое	20	15	20	15		
Лук репчатый	18	18	15	15		
Яйца (шт.)	1/6	1/7	7	6		
Соль						
Выход					500	500

Муку просеивают и, добавив яйцо, воду и соль, замешивают крутое тесто, которое затем раскатывают толщиной в 1 мм, подсушивают на плите и шинкуют в виде лапши. Картофель очищают и нарезают кубиками, кладут в кастрюлю с бульоном и варят. Затем добавляют пассированный лук. За 10 мин. до готовности кладут лапшу, предварительно стряхнув с нее оставшуюся муку, добавляют настой шафрана, соль, перец и доводят до полной готовности.

### МЯРДЖИ ШОРБАСЫ (суп из чечевицы)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Чечевица	100	100	100	100		
Масло топленое	25	15	25	15		
Картофель	100	100	75	75		
Лук репчатый	20	18	17	15		
Томат-пюре	10	10	10	10		
или помидоры	50	50	42	42		
Соль, перец						
Выход					500	500

Чечевицу перебирают, промывают и замачивают. Перед варкой чечевицу бланшируют на сковороде. После этого кладут в кастрюлю и варят, периодически снимая пену. Затем добавляют очищенный и нарезанный дольками картофель. Отдельно пассируют репчатый лук с томатом или помидорами на масле. Эту смесь вливают в суп и продолжают варить его. За несколько минут до готовности суп заправляют солью и перцем.

**Примечание.** Мярджи шорбасы можно готовить и с мясом; на порцию берут баранины 76 или 54 г (брутто).

**ХАМ-БОЗБАШ**

Наименование продуктов	Б р у т т о		Н е т т о		В ы х о д	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Жир курдючный	25	15	25	15		
Лук репчатый	30	20	25	17		
Помидоры или шафран	50	50	42	42		
Соль, перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					500	500

Баранину режут на 3 кусочка по 50—55 г каждый, помещают в пятишницу, заливают водой и варят, периодически снимая пену. Затем в бозбаш кладут репчатый лук вместе с курдючным жиром. За несколько минут до готовности добавляют помидоры в целом виде или настой шафрана, заправляют перцем и солью.

**БОЗБАШ**

Наименование продуктов	Б р у т т о		Н е т т о		В ы х о д	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Жир курдючный	15	10	15	10		
Горох нут	30	30	30	30		
Картофель	100	100	75	75		
Лук репчатый	30	20	25	17		
Алыча сушеная	15	15	15	15		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Мята сушеная	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль, перец						
В ы х о д					500	500

Берут 2—3 куска бараньей грудки, шеи либо лопатки весом 60—80 г каждый. Перебирают горох и замачивают его в холодной воде на 3—4 часа. Мясо и горох кладут в посуду, заливают холодной водой и варят 1,5—2 часа. Образующуюся пену периодически снимают с поверхности бульона шумовкой. За 20 мин. до готовности добавляют нарезанный репчатый лук, очищенный и нарезанный картофель, сушеную алычу, заправляют настоем шафрана, а за 5 мин. до готовности — предварительно отваренный мелко рубленный курдюк. Перед подачей посыпают сушеной мятой.

В летнее время можно положить помидоры из расчета 30 г на порцию.

**СУЛУ КЮФТА**  
(суп с фрикадельками)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	120	95
Картофель	100	100	75	75	фрикадельки	
Лук репчатый	30	20	25	17		
Масло топленое	15	10	15	10		
Рис	15	15	15	15		
Алыча сушеная	10	10	10	10		
Кинза и укроп	10	10	8	8		
Соль						
В ы х о д					500	500

Мякоть баранины отделяют от костей. Их кладут в посуду, заливают холодной водой и варят. Из мякоти баранины готовят фарш, добавляют в него перец и соль. Затем в фарш кладут промытый рис и формируют шарики из расчета 6—8 штук на порцию. В готовый процеженный бульон опускают шарики (фрикадельки), очищенный и нарезанный дольками картофель, промытую алычу, пассированный репчатый лук и доводят супу кюфту до полной готовности. Перед подачей посыпают мелко нашинкованной зеленью.

## СЮДЛЮ СЫЙЫГ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Молоко	250	200	250	200		
Рис	50	40	50	40		
Масло сливочное	10	7	10	7		
Сахар	20	15	20	15		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Корица	1,0	1,0	1,0	1,0		
Соль						
Выход					500	500

В молоко добавляют воду в пропорции 1:1 и кипятят. В кипящее молоко добавляют предварительно сваренный до полуготовности рис, солят и варят на медленном огне до готовности под крышкой. Перед подачей кладут настой шафрана (1 г шафрана на 50 см<sup>3</sup>, т. е. четверть стакана, горячей воды), корицу, сливочное масло и сахар.

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

---

Азербайджанские вторые блюда преимущественно приготовляются из баранины, а некоторые блюда — также из говядины, кур, цыплят и другой домашней птицы.

Рыбные блюда готовятся в небольшом ассортименте, часто в виде гарнира к различным пловам.

Очень распространены жаренные на шампуре шашлыки из мяса, мясопродуктов, дичи, домашней птицы, рыбы осетровых пород, овощей (помидоры, баклажаны и др.).

Вторые блюда отпускаются с температурой 60—65°C. Норма расхода соли, специй и зелени на подаваемое блюдо в рецептурах не указана. При изготовлении на одно блюдо следует брать соли 4 г, зелени (кинзы, укропа, петрушки) — 10 г. Кроме того, в рецептуры, в которые включены специи, надо включать перец — 0,05 г, шафран — 0,05 г.



*Шашлык по-азербайджански*

## ШАШЛЫК

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150*	100*
Лук репчатый	60	40	50	34		
Лук зеленый	40	30	32	24		
Петрушка и рейхан	10	10	7	7		
Сумах	3	3	3	3		
или наршараб	5	5	5	5		
Выход					240	170

\* Выход баранины указан без костей, при использовании мяса с костью выход увеличивается на 14%.

Берут корейку или заднюю ногу, режут на кусочки квадратной формы по 35—40 г, нанизывают на шампур, посыпают солью, выравнивают и жарят над раскаленными древесными углями в мангале. При нанизывании на шампур нужно чередовать жирные кусочки с менее жирными. При жаренье надо следить, чтобы угли горели равномерно и без пламени. Для равномерного обжаривания кусочков шампур необходимо периодически поворачивать вокруг оси. После готовности (в среднем не более 5 мин.) шашлык тотчас же подают, а к нему — сырой репчатый лук, нарезанный кольцами, а также зеленый лук, нарезанный палочками. Кроме того, можно положить лимон  $\frac{1}{6}$  шт. или наршараб, или сумах. Летом к шашлыку добавляют жареные на шампуре свежие помидоры — 100 г на порцию.

## ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150	100
Почки бараньи	85	68	83	67	50	40
Лук репчатый (50% для маринада)	60	60	50	50		
Лук зеленый	38	30	31	24		



Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Сумах или наршараб	3	3	3	3		
Петрушка или рейхан	5	5	5	5		
Лимон (шт.)	10	10	7	7		
Перец	1/16	1/16	6	6		
	0,1	0,1	0,1	0,1		
Выход					300	235

Берут баранью корейку целым куском и баряны почки. Перед жареньем шашлык маринуют вместе с луком в глиняной или эмалированной посуде в течение 3—4 часов на холоде. При поступлении заказа кусок мяса с почками нанизывают на шампур, солят и жарят в мангале над раскаленными древесными углями, горящими без пламени; для равномерного обжаривания шашлыка шампур периодически поворачивают вокруг оси. Готовый шашлык гарнируют луком, отдельно подают сумах, лимон, перец, соль, летом — жареные помидоры (100 г на порцию).

## ШАШЛЫК ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	331	221	237	159	150	100
Лук репчатый	60	40	50	34		
Лук зеленый	40	30	32	24		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Сумах	3	2	3	2		
Зелень (петрушка)	10	10	8	8		
Соль	5	5	5	5		
Выход					240	170

Реберную часть корейки режут на 5—6 кусочков вместе с реберными косточками. При нанизывании на шампур кусочки мяса должны быть обращены в одну сторону. При поступлении заказа шашлык жарят в мангале над раскаленными углями, горящими без пламени. Готовое блюдо гарнируют луком и петрушкой, отдельно подают сумах, перец, соль.



*Шашлык любительский*

*Шашлык банкетный*



## ШАШЛЫК БАСТУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Говяжья вырезка	310	206	230	153	150	100
Лук репчатый (50% для маринада)	70	40	59	33		
Уксус винный	10	10	10	10		
или						
гранат	15	10	15	10		
Масло сливочное	5	5	5	5		
Петрушка	10	10	7	7		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					200	130

Говяжью вырезку очищают от пленок и нарезают поперек волокон 5—6 кусков по 35—40 г. Затем складывают в эмалированную посуду, добавляют нарезанный лук, соль, перец, винный уксус или гранат, все тщательно перемешивают, ставят в холодное место и маринуют в течение 3—4 часов. После поступления заказа нанизывают кусочки мяса (по норме на порцию) на шампур, предварительно оттряхивают от лука и жарят в мангале над раскаленными углями. Для еще лучшего вкуса рекомендуется перед жареньем куски мяса обмакивать в сливочное масло. Шашлык жарят 5 мин. и подают с гарниром из лука, лимона или жаренных на шампуре помидоров. Отдельно подают супах, соль, перец молотый.

Примечание. Это блюдо можно готовить также из баранины.

## ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Печень баранья	230	115	214	107	150	75
Жир курдючный	60	40	60	40		
Петрушка	18	12	15	10		
Сумах	3	3	3	3		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					200	100



*Шашлык бастурма*

Печенку очищают от пленки и нарезают кубиками весом по 30—40 г. Бараний жир (курдюк) нарезают по 10 г и нанизывают попеременно на шампур. Предварительно перед жарением в мангале печенку сбрызгивают подсоленной водой. Готовый шашлык гарнируют петрушкой и сумачом.

### ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ КОРЕЙКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	275	165	198	119	125	75
Почки бараньи	62	42	60	40		
Лук репчатый	60	40	50	33		
Лук зеленый	40	30	32	24		
Масло сливочное	5	3	5	3		
Петрушка	10	10	7	7		
Сумач	3	2	3	2		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	5	5	5	5		
Выход					250	210

Почечную часть корейки очищают от пленки, слегка отбивают, нарезают одним куском и делают надрез на 4 части, затем промывают. При поступлении заказа кусочки баранины вместе с почками нанизывают на шампур, солят и сбрызгивают сливочным маслом. Жарят над углями в мангале до готовности. При подаче гарнируют зеленью, как обычный шашлык.

### ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕК

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Почки бараньи охлажденные	256	213	250	208	150	125
Масло сливочное	5	5	5	5		
Лук репчатый	30	30	25	25		
Петрушка	10	10	7	7		
Сумач	3	2	3	2		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					185	160

Почки бараньи очищают от пленок, промывают в холодной воде и режут их поперек на две части каждую, солят и нанизывают на шампур, смазывают маслом и жарят над углями в мангале. Во время жаренья их необходимо периодически смазывать маслом. Готовый шашлык подают с гарниром из лука, нарезанного кольцами, посыпают сверху нашинкованной зеленью, отдельно подают сумач и молотый перец.

Примечание. Летом подают помидоры, жаренные на шампуре (100 г на порцию).

### ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Индейка	301	201	205	137	150	100
Лук репчатый	36	30	30	25		
Зелень	6	6	5	5		
Сумач	3	3	3	3		
Выход					183	133

Обработанную индейку рубят на кусочки весом 50—70 г, солят, нанизывают на шампур и жарят в мангале над раскаленными углями до готовности. При подаче посыпают нашинкованной зеленью, сбоку кладут нарезанный кольцами лук и сумач.

### ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Осетрина или севрюга,	347	231	183	122	150	100
или белуга (без головы),	327	218	183	122	150	100
или лосось	329	219	188	125	150	100
Масло растительное	5	4	5	4		
или сметана	10	8	10	8		
Лук репчатый	24	20	20	17		
Лук зеленый	32	12	25	10		
Лимон (шт.)	1/5	—	20	—		
Сумач	1	1	1	1		
Выход					220	140





*Шашлык из рыбы*

Разделяют рыбу обычным путем, очищают от хрящей и кожи, нарезают на порционные куски и посыпают солью и перцем, смазывают маслом или сметаной, жарят, нанизав на шампур, в мангале над углями. Если рыба жарится без кожи, то норма вложения сырья соответственно увеличивается.

По сезону к шашлыку можно подавать помидоры или огурцы свежие по 100 и 50 г на порцию.

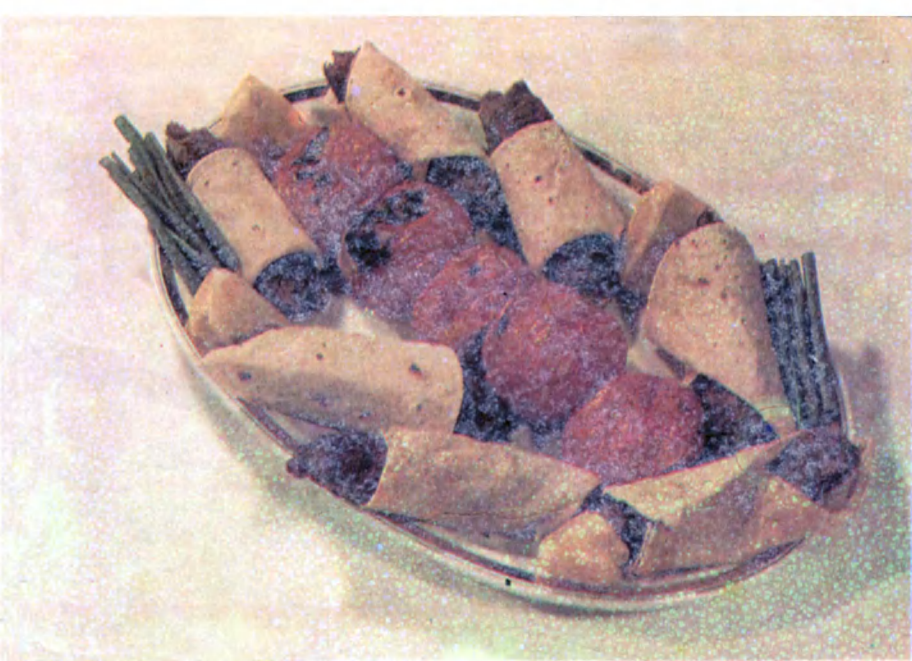
### ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	275	238	198	170	140
Жир курдючный	20	10	20	10		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Лук зеленый	40	40	32	32		
Петрушка и рейхан	15	15	10	10		
Мука пшеничная	45	45	45	45	260	230
Сумах	3	3	3	3		
Выход						

Берут баранью лопатку или часть задней ноги, отделяют от костей, мякоть вместе с луком пропускают через мясорубку, фарш заправляют солью, перцем. Затем хорошо его размешивают, чтобы получилась вязкая масса. После этого приготовленный фарш на 20 мин. кладут на холод и охлаждают. Затем его формуют в виде сарделек продолговатой формы из расчета от 3 до 6 штук на порцию или по 45 г каждая; эти сардельки нанизывают на шампур, имеющий ширину 1,5 см, т. е. несколько больше, чем для шашлыка. Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями, периодически поворачивая вокруг оси для равномерного обжаривания.

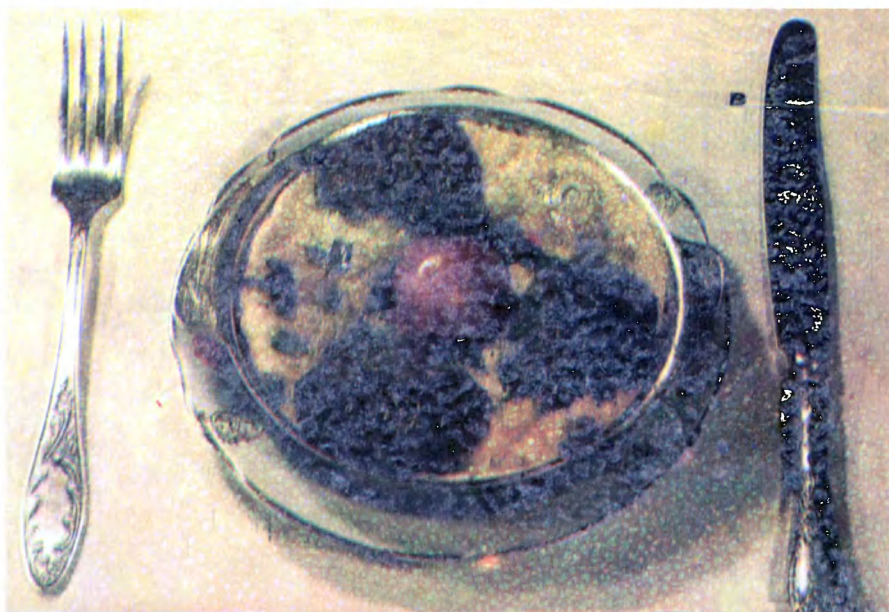
Для приготовления лаваша муку просеивают, добавляют воду, соль и месят крутое тесто, которое раскатывают толщиной в 1 мм, а по размеру равное глубокой тарелке, выпекают лаваш на противне с двух сторон без жира. При подаче люля-кебаб кладут на лаваш, вместе с ним подают гарнир из нарезанного кольцами лука, сумаха или жаренных на шампуре помидоров по 100 г на порцию.





*Люля-кебаб*

*Тава-кебаб*



## ТАВА-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Масло топленое	30	20	30	20		
Уксус винный	10	10	10	10		
Лук репчатый	40	30	35	25		
Яйца (шт.)	2	2	80	80		
Кинза и укроп	25	25	18	18		
Сахар	5	3	5	3		
Специи	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	5	5	5	5		
Выход					220	185

Из мякоти баранины готовят фарш, пропустив ее вместе с луком через мясорубку. Затем в фарш добавляют соль, молотый перец и после тщательного перемешивания формуют из него биточки круглой формы, из расчета 3—4 шт. на порцию. Биточки жарят на масле на сковороде. Отдельно жарят мелко нашинкованный лук, добавляют уксус и сахар. Перед подачей биточки заливают взбитым яйцом, смешанным с мелко рубленой зеленью, затем приготовленной из лука подливой и доводят до готовности; сверху посыпают зеленью.

В случае приготовления тава-кебаба с картофелем, биточки делают упомянутым способом. Для этого очищенный картофель нарезают дольками и жарят на масле, укладывают его вместе с биточками, заливают взбитыми яйцами с зеленью, добавляют подливу и запекают в духовом шкафу. При подаче тава-кебаб сверху посыпают зеленью.

**Примечание.** Летом тава-кебаб готовят с добавлением помидоров — 50 г на порцию, в этом случае уксус и сахар не кладут.

## РИЗА-КЮФТА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	275	237	198		
Лук репчатый	100	75	84	63	200	175
Масло топленое	40	30	40	30		кюфта

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Уксус винный	20	15	20	15		
Сахар	10	5	10	5		
Томат-пюре	15	10	15	10		
Кинза и укроп	25	20	18	15		
Выход					300	220

Берут баранину—часть задней ноги или лопатки, мякоть очищают от костей и вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют перец, соль и тщательно размешивают, затем ставят на непродолжительное время на холод. После этого фарш разделяют в виде шариков по 10—12 шт. на порцию весом 20—30 г каждый. Шарики обжаривают в масле на раскаленной сковороде. Отдельно жарят нашинкованный репчатый лук, добавляют томат-пюре, который разбавляют бульоном, затем уксус или лимонную кислоту, сахар, перец, соль и доводят до готовности.

Обжаренные мясные шарики — кюфта заливают соусом и тушат 5—10 мин. При подаче посыпают рубленой зеленью.

#### ЖАРКОЕ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150	100
Лук репчатый	50	40	42	34		
Масло топленое	30	25	30	25		
Картофель	200	150	150	113		
Огурцы свежие или со- леные	50	50	40	40		
Помидоры или томат-пюре	59	59	50	50		
Лимонная кислота	10	10	10	10		
Зелень (кинза, укроп)	0,1	0,1	0,1	0,1		
	15	15	10	10		
Выход					340	250



***Риза-кхуй***

***Жаркое по-азербайджански***





Бедренную часть задней ноги режут на кусочки из расчета 2—3 шт. на порцию и обжаривают. Затем добавляют пассированный репчатый лук и кладут лимонную кислоту или томат-пюре, специи, доливают бульон и тушат на медленном огне до готовности. Отдельно жарят очищенный и нарезанный ломтиками картофель. При подаче на тарелку кладут жареную баранину, сбоку картофель, свежие или маринованные огурцы и сверху посыпают нашинкованной зеленью.

## ГОРА МУСАМБЕ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Абгора	100	80	100	80		
Лук репчатый	100	80	84	67		
Масло топленое	25	20	25	20		
Зелень (кинза, укроп)	15	15	11	11		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					230	180

4—5 кусков баранины обжаривают в масле на сковороде, добавляют пассированный лук и абгору (сок незрелого винограда) и доводят до готовности. При подаче посыпают корицей и зеленью.

## ЧОБАН КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150	100
Курдюк	30	20	30	20		
Алыча свежая	20	20	20	20		
или сушеная	10	10	10	10		
Зелень (кинза, укроп)	12	12	10	10		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					225	175

Баранину нарезают кусочками по 90—100 г и перемешивают с кусочками курдюка. Обжаривают в казане, куда затем добавля-

ют алычу и зеленый перец, доливают небольшое количество бульона и тушат до полной готовности. При подаче посыпают зеленью.

### КОУРМА С АЛЫЧОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	276	221	200	159	125	100
Масло топленое	30	20	30	20		
Лук репчатый	50	30	42	25		
Алыча сушеная	20	20	20	20		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					175	135

Баранину режут на кусочки по 25—30 г вместе с косточками, обжаривают, добавив репчатый лук. После этого доливают бульон, настой шафрана, кладут промытую алычу и тушат до полной готовности. Подают коурму в порционной сковороде.

### НАР КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150	100
Масло топленое	30	25	30	25		
Гранат	50	40	30	25		
Каштаны	180	150	135	113		
Лук репчатый	100	80	84	67		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Зелень (кинза, укроп)	15	15	11	11		
В ы х о д					330	300

Кусочки баранины весом 60—70 г обжаривают в масле на раскаленной сковороде, прибавляют пассированный лук, сваренные в подсоленной воде и очищенные каштаны, доливают бульон и настой шафрана и тушат до полной готовности, плотно закрыв сковороду крышкой. За 5 мин. до готовности добавляют сок очищенного спелого граната. При подаче нар коурму посыпают мелко нашинкованной зеленью.



*Кюрга*

## КЮРЗА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117		
Лук репчатый	30	25	25	20		
Мука 72%	80	70	80	70		
Масло топленое	25	20	25	20		
Мацони	50	40	50	40		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
Выход					345	260

Баранину вместе с луком пропускают через мясорубку, в фарш добавляют перец, соль и хорошо перемешивают. Затем фарш обжаривают в масле на раскаленной сковороде. Муку просеивают, замешивают из нее крутое тесто, которое раскатывают до толщины 1 мм. Посредством круглой выемки тесто режут на кружочки диаметром 5 см. Готовый фарш раскладывают по этим кружочкам и заворачивают таким образом, чтобы шов был сверху, причем один конец остается открытым. Подготовленную кюрзу отваривают в кипящей подсоленной воде, готовность определяют по всплытию ее на поверхность бульона. После этого кюрзу откидывают на дуршлаг. При подаче готовую кюрзу кладут на тарелку, сверху помещают оставшуюся часть фарша (гиймя) и посыпают толченой корицей, отдельно подают мацони.

## КАЗАН-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150	100
Жир курдючный	20	20	20	20		
Гранат	25	25	15	15		
Лук репчатый	125	100	105	84		
Зелень (кинза, укроп)	5	5	5	5		
Выход					260	180



Баранину режут на кусочки из расчета 2—3 шт. на порцию. Вместе с курдючным жиром кладут в казан (медную луженую кастрюлю) и жарят, добавив перец, соль, пассированный лук, за 5—6 мин. до готовности кладут зерна спелого граната и посыпают зеленью.

## БЕЮК ХИНГАЛ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Жир курдючный	30	25	30	25		
Мука 72%	60	60	60	60		
Яйца (шт.)	1/4	1/4	10	10		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Абгора	15	15	15	15		
Мацони	30	30	30	30		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Выход					320	300

Из муки, добавив яйца, соль и воду, замешивают крутое тесто, которое затем раскатывают до толщины 1 мм, режут на ромбики (хингал) и отваривают их в подсоленной воде. Баранину режут по 2—3 куса на порцию и обжаривают в масле на сильно разогретой сковороде, куда же добавляют репчатый лук, абгору, корицу, соль, после этого соединяют с хингалом и доводят до готовности. Подают беюк хингал в отдельной посуде, полив мацони.

## ГИЙМЯ ХИНГАЛ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Масло топленое	30	20	30	20		
Мука пшеничная	60	60	60	60		
Яйца (шт.)	1/4	1/4	10	10		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1		
Мацони	50	50	50	50		
Брынза	25	25	25	25		
Чеснок	2	2	2	2		
Корица	0,5	0,5	0,5	0,5		
Выход					285	260

Из мякоти баранины приготавливают фарш, добавив репчатый лук, перец и соль. Этот фарш при непрерывном помешивании (следить, чтобы не получилось комков) обжаривают в масле на раскаленной сковороде, сюда же добавляют лимонную кислоту. Муку просеивают, добавив воду, яйцо и соль, замешивают крутое тесто, которое затем раскатывают толщиной до 1 мм и режут ромбиками. После этого хингал отваривают в кипящей подсоленной воде и откидывают на дуршлаг.

Хингал подают на тарелке, сверху положив гиймя, посыпав тертой брынзой и толченой корицей. Отдельно подают мацони с толченой корицей и мацони с толченым чесноком.

### КЯЛЯМ ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78		
Рис	20	10	20	10		
Горох нут	10	10	10	10		
Лук репчатый	15	12	12	10		
Кинза	15	10	10	8		
Капуста	220	165	176	132		
Каштаны	50	—	40	—		
Кишмиш	25	15	25	15		
Дошаб или сахар	15/5	15/5	15/5	15/5		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Винный уксус	10	10	10	10		
Лимонная кислота	2	2	2	2		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
Выход					370	260

Баранью лопатку или часть задней ноги с жиром отделяют от костей, мякоть пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, фарш заправляют перцем и солью.

Перебранный и промытый рис бланшируют кипятком; отваривают и очищают от кожуры каштаны, шинкуют кинзу, лушенный горох замачивают в холодной воде и откидывают на дуршлаг, кишмиш перебирают, промывают в воде и обсушивают. Затем все это кладут в мясной фарш и тщательно перемешивают. Готовый фарш разделяют из расчета три штуки на порцию. Из капусты удаляют кочерыжку, бланшируют и разбирают по листьям. Для смягчения листья слегка отбивают тылкой



### Кялям долмасы

и в них заворачивают подготовленный фарш, придавая им квадратную форму. Подготовленную долму складывают в глубокую посуду, доливают бульон, прижимают сверху тарелкой и варят. За 20 мин. до готовности добавляют соус, который приготавливают из дошаба и уксуса или путем кипячения бульона с лимонной кислотой и сахаром.

При подаче на тарелку кладут кялям долмасы и сверху поливают соусом, в котором долма варилась, а также посыпают толченой корицей.

### БАДЫМДЖАН ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78		
Баклажаны	300	250	255	212		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Масло топленое	20	15	20	15		
Зелень (рейхан, укроп, кинза)	15	15	10	10		
Помидоры свежие	50	30	42	52		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Мацони	50	50	50	50		
В ы х о д					335	300



*Бадымджан долмасы*

Баклажаны очищают, обрезают конец с плодоножкой, вытаскивают внутренности вместе с семенами. После этого их бланшируют в кипящей подсоленной воде в течение 1—2 мин., вынимают и охлаждают.

Мякоть баранины вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, в готовый фарш кладут перец и соль. Затем фарш тушат при непрерывном помешивании. После этого фарш выкладывают на доску и с помощью ножа делают равномерную

массу. Мелко нашинкованный лук пассируют на масле и добавляют в фарш, сюда же кладут нарубленную зелень, и все тщательно перемешивают. Готовым фаршем начиняют заранее подготовленные баклажаны. Затем их складывают в сотейник, обкладывают ломтиками помидоров, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат при закрытой крышке 25—30 мин.

При подаче бадымджан долмасы поливают его же соусом и обсыпают нашинкованной зеленью. Отдельно подают мацони с корицей.

### ПОМИДОР ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78		
Помидоры	300	250	255	212		
Лук репчатый	20	12	17	10		
Масло топленое	20	15	20	15		
Мацони	50	50	50	50		
Зелень (рейхан, кинза, укроп)	15	12	11	10		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
В ы х о д					325	250

Мякоть баранины вместе с луком пропускают через мясорубку, полученный фарш заправляют перцем и солью. Затем фарш жарят на масле. После охлаждения его смешивают с нашинкованной зеленью. Отбирают средние по размеру и крепкие помидоры, срезают верхушку и вынимают сердцевину. Если помидор долмасы готовится с рисом, то в этом случае рис промывают, затем смешивают с фаршем. Подготовленные помидоры начиняют готовым фаршем и прикрывают сверху срезанными верхушками. Помидор долмасы укладывают на сковороду или в сотейник. Вынутую из помидоров сердцевину жарят на масле, добавляют бульон, полученным соусом заливают начиненные помидоры и тушат их под закрытой крышкой 15—20 мин. до полной готовности.

При подаче помидор долмасы поливают этим же соусом и посыпают мелко рубленной зеленью. Отдельно ставят мацони с корицей.

## АЛМА ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	73	60	52	43		
Масло топленое	10	8	10	8		
Яблоки	250	200	220	175		
Лук репчатый	20	15	17	12		
Сахар	5	5	5	5		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Уксус	10	10	10	10		
В ы х о д					260	210

Отбирают средние по размеру и круглые по форме яблоки, удаляют сердцевину и часть внутренней мякоти. Мякоть баранины пропускают вместе с луком через мясорубку. Фарш заправляют перцем и солью, после чего обжаривают в масле. После охлаждения фарша прямо на сковороде добавляют немного воды, сахара, уксуса и на медленном огне тушат до готовности. Подготовленные яблоки начиняют фаршем и варят в небольшом количестве бульона. Перед подачей на алма долмасы сверху кладут жареный лук.

## БИБЯР ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78		
Перец болгарский	215	175	160	128		
Рис	15	10	15	10		
Лук репчатый	20	15	17	12		
Жир курдючный	20	10	20	10		
Топленое масло	20	10	20	10		
Мацони	75	50	75	50		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					375	265

Перец промывают и вынимают сердцевину, слегка бланшируют в кипящей подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Мякоть баранины пропускают вместе с курдючным жиром и репчатым луком (50%), полученный фарш заправляют перцем и солью. Затем добавляют промытый и бланшированный рис, тщательно перемешивают фарш, которым начинают заранее подготовленный перец. Биляр долмасы обжаривают в масле, затем складывают в сотейник, добавляют немного бульона и тушат в течение 15—20 мин. При подаче биляр долмасы поливают своим соком, а сверху кладут пассированный репчатый лук. Отдельно подают мацони с корицей.

### АЙВА ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	108	88	78	63		
Айва	400	400	350	350		
Масло топленое	25	25	25	25		
Каштаны	25	25	19	19		
Кинза	12	12	10	10		
Сахар	5	5	5	5		
В ы х о д					270	240

Из айвы вынимают сердцевину. Из мякоти баранины готовят фарш, добавляют в него соль, рубленую зелень и отваренные и очищенные от кожуры каштаны. Этим фаршем начиняют айву, которую складывают в сотейник, заливают бульоном, добавляют сахар, масло и тушат при закрытой крышке до полной готовности.

### ХИЯР ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Огурцы свежие	250	250	200	200		
Баранина	108	108	78	78		
Жир курдючный	15	—	15	—		
Масло топленое	—	15	—	15		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Лук репчатый	20	20	17	17		
Рис	10	10	10	10		
Мука	10	10	10	10		
Перец	0,05	0,05	0,05	0,05		
Зелень разная	15	15	12	12		
Мацони	50	—	50	—		
Помидоры	—	40	—	34		
Корица	0,1	—	0,1	—		
Выход					320	300

Огурцы предварительно очищают от кожицы и вынимают сердцевину (семена). Из мякоти баранины вместе с репчатым луком и курдючным жиром готовят фарш. Этот фарш смешивают с промытым бланшированным рисом, затем начинают готовить нарезанные огурцы, которые панируют в муке и обжаривают в масле. После этого хияр, долмазы складывают в сотейник, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу до готовности.

При подаче хияр долмазы посыпают укропом и отдельно подают мацони с корицей или свежие помидоры.

### ШАМ-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	125	90
Лук репчатый	30	20	25	17		
Масло топленое	30	25	30	25		
Мацони	50	50	50	50		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Перец черный	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					175	140

Мякоть баранины пропускают вместе с луком через мясорубку. Полученный фарш заправляют перцем и солью. Затем формируют и обжаривают мелкие биточки из расчета 6—8 шт. на порцию.

При подаче шам-кебаб поливают маслом, и отдельно подают мацони, смешанное с корицей.



## ЛОСОСИНА ФАРШИРОВАННАЯ В СЛОЙКЕ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Лосось	276	152	185
Лук репчатый	50	50	
Яйца (шт.) для фарша	1/3	16	
Масло сливочное	6	6	150
Наршараб	5	5	
Петрушка	4	3	
Мука 30%	103	103	
Масло сливочное	69	69	
Яйца (шт.) для теста	1/8	6	
Кислота лимонная	0,13	0,13	
Яйца (шт.) для смазки	1/20	2	50
Компот «Слива» или «Алыча»	50	50	
Специи			
<b>Выход</b>			<b>385</b>

Филе лосося отделяют от костей и кожи. Разрезают на два куска, которые надрезают, фаршируют луком пассированным, яйцом вареным, зеленью и наршарабом. Приготовленное филе заворачивают в тесто слоеное, придают форму рыбы, смазывают яйцом и выпекают.

При подаче блюда на стол ставят также соусник с компотом «Слива» или «Алыча».

## ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ „АПШЕРОН“

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Осетрина свежая	249	123	100
Масло топленое	10	10	
Помидоры свежие	94	80	
Сыр брынза	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Мука пшеничная	10	10	
Маслины	10	10	
Чернослив	10	10	
Зелень (кинза, укроп)	10	8	
Бульон рыбный	120	120	
<b>Выход</b>			<b>325</b>

Очищенную и бланшированную рыбу нарезают на порции и тушат в небольшом количестве рыбного бульона. Затем рыбу кладут на сковороду, смазанную маслом, а сверху -- половину поджаренного помидора, заливают белым рыбным соусом, посыпают брынзой и запекают в духовом шкафу до готовности.

При подаче украшают маслинами, черносливом и посыпают зеленью.

### БОЗАРТМА ИЗ РЫБЫ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Осетрина	358	158	125
Масло топленое	20	20	
Лук репчатый	80	67	
Лимон (шт.)	1/5	20	
Шафран	0,05	0,05	
Зелень (кинза, рейхан)	20	15	
Бульон рыбный	120	120	
В ы х о д			320

Обработанную рыбу нарезают кусочками и обжаривают в масле, разогретом на сковороде, складывают в сотейник, солят, перчат, добавляют пассированный лук, немного рыбного бульона и тушат до готовности.

При подаче к бозартме добавляют настой шафрана, зелень и сверху кладут ломтик лимона.

### ПОДЖАРКА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	237	159	150	100
Почки бараньи	85	60	83	58	50	35
Масло сливочное	25	17	25	17		
Лук репчатый	50	35	42	29		
Помидоры свежие	100	82	85	70		
Мука пшеничная	90	70	90	70		
Кинза и укроп	12	10	10	8		
Перец черный	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					420	305



*Рыба фаршированная, в слойке*  
*Побжарка по-азербайджански*



Баранью корейку или часть задней ноги режут на кусочки по 3—4 шт. на порцию. Бараньи почки очищают от пленки и разрезают на две половинки. Мясо перчат, солят и обжаривают в масле. Отдельно пассируют репчатый лук. Из муки, предварительно просеянной, добавив воду и соль, замешивают крутое тесто, которое раскатывают толщиной до 1 мм и диаметром, равным размеру глубокой тарелки; лаваш выпекают на сковороде без масла. При подаче на тарелку кладут лаваш, свернутый кулечком, а в него — готовую поджарку, все вокруг гарнируют помидорами, обжаренными в мангале, и сверху посыпают рубленой зеленью.

### КЮКЮ ИЗ БАРАНИНЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78	75	50
Масло топленое	25	20	25	20		
Картофель	200	138	150	103		
Яйца (шт.)	1	1	40	40		
Лук репчатый	30	25	25	20		
Лук зеленый	32	26	26	20		
Кинза и укроп	25	25	18	18		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
В ы х о д					250	225

Баранину отваривают целым куском в кипящей подсоленной воде. Затем ее режут на ломтики по 10—15 г и укладывают на сковороде, сверху кладут отваренный и нарезанный ломтиками картофель, нашинкованный репчатый или зеленый лук, и все это заливают взбитым яйцом, смешанным с рубленой зеленью. Затем кюкю запекают в духовом шкафу. При этом кюкю посыпают корицей.



Кюкю

### КЮКЮ ИЗ КУТУМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум холодного копчения	200	133	150	100		
Масло топленое	25	20	25	20		
Лук репчатый или зеленый	32	27	27	22		
Кинза	13	10	10	8		
Яйца (шт.)	1	1	40	40		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					215	175

Копченый кутум отваривают в воде, очищают от чешуи и костей. Репчатый или зеленый лук мелко нарезают и жарят, добавляют зелень, прожаривают и смешивают с кусочками кутума. Затем перекладывают в смазанную жиром сковороду, заливают взбитым яйцом, смешанным с рубленой кинзой, и запекают в духовом шкафу. При подаче кюкю режут на ромбы и поливают маслом.

## КУТУМ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	230	—	122	—		
Лук репчатый	36	—	30	—		
Орехи грецкие	25	—	15	—		
Курага	15	—	15	—		
Яйца (шт.)	1/10	—	4	—		
Масло сливочное	10	—	10	—		
Молоко цельное	25	—	25	—		
Перец фаршированный (консервы)	50	—	50	—		
Огурцы маринованные	25	—	20	—		
Наршараб	5	—	5	—		
Чеснок	3	—	3	—		
Лук зеленый	20	—	15	—		
Кинза	13	—	10	—		
Выход					300	

Кутум очищают от чешуи и целиком снимают кожу, затем его потрошат, от мякоти отделяют кости, и пропускают эту мякоть через мясорубку. Лук репчатый пассируют на сливочном масле. Орехи грецкие очищают от скорлупы и слегка обжаривают в духовом шкафу, после чего толкут в ступке, предварительно удалив кожицу. Курагу мелко нарезают, чеснок толкут и всем этим заправляют фарш, куда добавляют перец, соль и яйцо. Фарш тщательно перемешивают. Затем туда же добавляют наршараб и молоко. Снятую кожу кутума фаршируют подготовленной массой и выпекают в духовом шкафу.

При подаче на тарелку кладут поперек нарезанный кусок фаршированного кутума и гарнируют фаршированным перцем, маринованными огурцами и зеленью.

## БОЗАРТМА ИЗ БАРАНИНЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	221	238	159	150	100
Масло топленое	30	25	30	25		
Лук репчатый	50	40	42	35		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Помидоры или томат-пюре	100 20	100 20	85 20	85 20		
Алыча	15	10	15	10		
Кинза и укроп	50	50	38	38		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					320	260

Баранину режут на куски весом 50—60 г по 3—4 шт. на порцию. Куски мяса обжаривают в масле, перекладывают в глубокую посуду или сотейник, добавляют лук, помидоры или томат-пюре, алычу и зелень, тушат с небольшим количеством бульона до готовности.

При подаче на бозартму можно положить кусочек лимона ( $\frac{1}{6}$  часть на порцию) и свежие огурцы 50 г.

### ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ С БАРАНИНОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	78	75	50
Фасоль зеленая	300	300	270	270		
Масло топленое	20	20	20	20		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Мацони	50	50	50	50		
В ы х о д					385	360

Баранину режут на кусочки по 2—3 шт. на порцию и тушат на масле до полуготовности. Отдельно отваривают зеленую фасоль. После этого вместе смешивают, залив небольшим количеством бульона. Затем добавляют пассированный лук, перец, соль и доводят до готовности. Отдельно подают мацони.

## ХЯДИК С БАРАНИНОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Жир курдючный	15	10	15	10		
Фасоль, горох, чечевица	50	30	50	30		
Лук репчатый	25	25	20	20		
Пшеница	70	50	70	50		
В ы х о д					400	275

Пшеницу перебирают, промывают и замачивают в теплой воде в течение 3—4 часов. Затем варят баранину, отделяют ее от костей и режут на кусочки. Бульон процеживают и в нем на медленном огне варят пшеницу, фасоль, горох до готовности. Репчатый лук шинкуют и пассируют вместе с курдючным жиром. Пшеничную кашу смешивают с бараниной и пассированным луком, добавляют перец, соль и подают на стол.

## ПЕНДЖАР (баранина с сушеной зеленью)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Жир курдючный	20	15	20	15		
Пшеница	80	70	80	70		
Зелень сушеная разная	40	40	40	40		
Лук репчатый	15	15	12	12		
Рис	10	10	10	10		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					400	325

Пшеницу перебирают, промывают и замачивают в теплой воде в течение 3—4 часов. Затем варят баранину, отделяют ее от костей и режут на кусочки по 20—25 г. Отваренную сушеную зелень, рис и пассированный репчатый лук добавляют в пшеничную кашу с бараниной, солят и все перемешивают, доводят до готовности и подают на стол.



## БАДЫМДЖАН МУСАМБЕ (баклажаны с бараниной)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Лук репчатый	100	80	84	67		
Масло топленое	25	20	25	20		
Баклажаны	200	150	170	127		
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2		0
Петрушка	15	15	12	12		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Чеснок	3	3	2	2		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					320	240

Баранину нарезают кусочками и обжаривают в масле, добавляя пассированный репчатый лук, лимонную кислоту, немного бульона, специй и тушат до готовности.

Баклажаны очищают от кожуры, бланшируют в кипящей подсоленной воде, режут на кубики и обжаривают, затем кладут их в соус с бараниной, добавляют толченый чеснок и доводят до готовности.

При подаче бадымджан мусамбе посыпают рубленой зеленью.

## КЮДЫ МУСАМБЕ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Кабачки	200	200	160	160		
Лук репчатый	60	50	50	42		
Масло топленое	25	20	25	20		
Абгора	25	20	25	20		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					320	280

Кабачки очищают, удаляют сердцевину, режут на кубики и обжаривают в масле. Баранину режут на кусочки и тоже обжаривают в масле. Добавляют к ней немного бульона, перца, соли, пассированного лука, абгору и тушат, затем эту смесь соединяют с жареными кабачками, добавляют настой шафрана и доводят до готовности.

### ДЖЫЗ-БЫЗ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кишки бараньи, обработанные	140	125	140	125	65	60
Сердце	60	49	50	40	30	25
Печень	67	67	54	54	40	40
Почки	60	60	55	55	30	30
Семенники	50	50	48	48	34	34
Лук репчатый	50	40	42	36		
Картофель	193	—	145	—		
Жир курдючный	15	15	15	15		
Зелень	5	4	5	4		
Сумах	1	1	1	1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					320	200

Вначале бараньи кишки очищают и промывают. Затем их нарезают кусочками по 2—3 см длиной. На такие же кусочки режут печень, сердце, почки и семенники. Всю смесь перчат, солят и обжаривают до полуготовности, добавляют репчатый лук, нарезанный ломтиками. Отдельно на сковороде жарят картофель, нарезанный брусочками. Все это смешивают и доводят до полной готовности. При подаче джыз-быз посыпают зеленью и отдельно подают сумах.

### БИТОЧКИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	330	275	238	198		
Масло топленое	20	20	20	20		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Лук репчатый	60	60	50	50		
Зелень	5	5	4	4		
Сумах	3	3	3	3		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					170	140

Берут мякоть баранины и пропускают вместе с луком через мясорубку, в фарш кладут перец, соль, и всю массу хорошо перемешивают. После этого фарш делят на части по 55 г и формируют биточки, которые затем обжаривают в масле. При подаче биточков сбоку укладывают мелко нашинкованный репчатый лук и сумах; сверху биточки посыпают рубленой зеленью.

#### ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ (по-восточному)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	220	170	159	125	100	79
Яйца (шт.)	1	1/2	40	20		
Масло топленое	30	20	30	20		
Рис	50	50	50	50		
Зелень	5	5	3	3		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					270	230

Баранью корейку нарезают с одной рёберной косточкой из расчета 3 кусочка по 60 г на порцию. Мясо слегка отбивают, выравнивают, придав ему форму котлеты. Посыпают перцем, солью и смачивают в сбитых яйцах.

Котлеты обжаривают в масле с двух сторон до образования румяной корочки. Отдельно промывают и замачивают на некоторое время рис, затем отваривают его в кипящей воде, после чего откидывают на дуршлаг. Готовый рис поливают маслом. При подаче отбивной котлеты сбоку кладут рис, поливают маслом и сверху посыпают зеленью.

## ЧЫХЫРТМА ИЗ БАКЛАЖАН

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
		II	I	II	I	II
Баклажаны	250	150	212	126	140	100
Лук репчатый	50	50	42	42		
Масло топленое	25	20	25	20		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Зелень	15	12	12	10		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					300	285

Баклажаны очищают от кожуры, нарезают брусочками, солят и, подержав 5—10 мин., отжимают сок (горечь). Затем жарят на масле с луком. После этого все складывают в сковороду, заливают взбитым яйцом и запекают в духовом шкафу до полной готовности. При подаче поливают маслом и посыпают зеленью.

## ЧЫХЫРТМА ИЗ ГРИБОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Грибы свежие	263	197	200	149	100	75
Масло топленое	20	15	20	15		
Лук репчатый	30	25	25	21		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Зелень	5	5	3	3		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
В ы х о д					200	140

Свежие белые грибы промывают в холодной воде и очищают от кожицы. Затем их мелко нарезают и жарят на масле вместе с луком. После этого все складывают в сковороду, сверху заливают взбитым яйцом и запекают в духовом шкафу до полной готовности. При подаче сверху поливают маслом и посыпают зеленью.

## ДЖУДЖА-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Цыплята	283	170	187	112	125	75
Сметана	19	10	10	10		
Лимон	1/2	1/3	50	33		
или паршараб	25	20	25	20		
Лук репчатый	30	30	25	25		
Кинза	25	25	20	20		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					200	150

Обработанных цыплят разрезают вдоль на две половинки, затем их солят, перчат, надевают на шампур, смазывают сметаной и жарят в мангале над раскаленными углями, непрерывно поворачивая шампур вокруг оси. После готовности жареных цыплят, сняв с шампура, кладут на тарелку и гарнируют репчатым луком, нарезанным кольцами, отдельно подают паршараб или сверху украшают ломтиками лимона.

## БОЗАРТМА ИЗ КУРИЦЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Курица	316	210	218	145	150	100
Масло топленое	30	20	30	20		
Лук репчатый	50	40	42	34		
Лимон	1/6	1/3	17	13		
Мята или укроп	5	5	4	4		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					200	150

Обработанных кур нарезают кусочками по 30 г и слегка обжаривают в масле. Затем их складывают в сотейник, солят, перчат, добавляют пассированный лук репчатый, немного бульона и тушат на медленном огне до готовности. При подаче бозартму поливают настоем шафрана, посыпают зеленью и сверху кладут ломтик лимона.

## ЧЫХЫРТМА ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баклажаны	200	150	170	128		
или						
шпинат	350	300	258	228		
Помидоры	100	50	85	42		
Лук зеленый	50	30	40	25		
Яйца (шт.)	2	2	80	80		
Масло топленое	30	25	30	25		
Мацони	100	100	100	100		
Петрушка	15	10	12	8		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					385	335

Баклажаны очищают от кожуры, нарезают кубиками, солят и, подержав 5—10 мин., отжимают сок (горечь), затем их жарят с луком. Если чыхыртма готовится из шпината, то его перебирают и отваривают в кипящей подсоленной воде, отжимают, отдельно жарят лук. Затем смешивают его со шпинатом. Нарезанные дольками помидоры соединяют с баклажанами или со шпинатом, заправляют специями, кладут на сковороду, заливают взбитыми яйцами и запекают в духовом шкафу. Готовое блюдо поливают маслом, посыпают зеленью и отдельно подают мацони.

## ЧЫХЫРТМА ИЗ ФАСОЛИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Фасоль зеленая	250	125	225	112		
Лук репчатый	40	20	35	17		
Масло топленое	30	15	30	15		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Мацони	50	25	50	25		
Зелень	10	5	7	4		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					345	170

Фасоль зеленую очищают, оба кончика отламывают и удаляют ниточку. После этого фасоль отваривают. Затем ее жарят вместе с луком на масле и добавляют специи. Все это укладывают на сковороду, заливают взбитыми яйцами и запекают в духовом шкафу. Готовую чыхыртму поливают маслом, посыпают зеленью, отдельно подают мацони.

### БОРА ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баклажаны	400	200	340	170		
Помидоры	200	100	170	85		
Картофель	300	150	225	113		
Лук репчатый	30	15	25	13		
Масло топленое	30	15	30	15		
Перец стручковый	1	0,5	1	0,5		
Перец сладкий (болгарский)	5	3	5	3		
Укроп, мята	50	25	35	17		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					500	250

Очищенные от кожуры баклажаны нарезают кубиками и солят. Через 5—10 мин. отжимают сок (горечь), затем обжаривают на сковороде вместе с картофелем, нарезанным дольками, добавляют пассированный репчатый лук, солят, кладут стручковый и сладкий перец и тушат до полной готовности.

При подаче бора поливают маслом и сверху посыпают зеленью.

### БАЛЫГ ЧЫХЫРТМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Судак	156	—	86	—	75	
Масло топленое	15	—	15	—		
Лук репчатый	25	—	20	—		
Мука пшеничная	10	—	10	—		
Яйца (шт.)	2	—	80	—		
Кинза	20	—	15	—		
Соль	4	—	4	—		
В ы х о д					210	



Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают в холодной воде и режут на кусочки по 30—35 г. Затем кусочки солят, панируют в муке и жарят на раскаленной сковороде. Потом рыбу выкладывают, добавляют пассированный лук и сверху заливают взбитыми яйцами. После запекания в духовом шкафу подают на стол, посыпав зеленью.

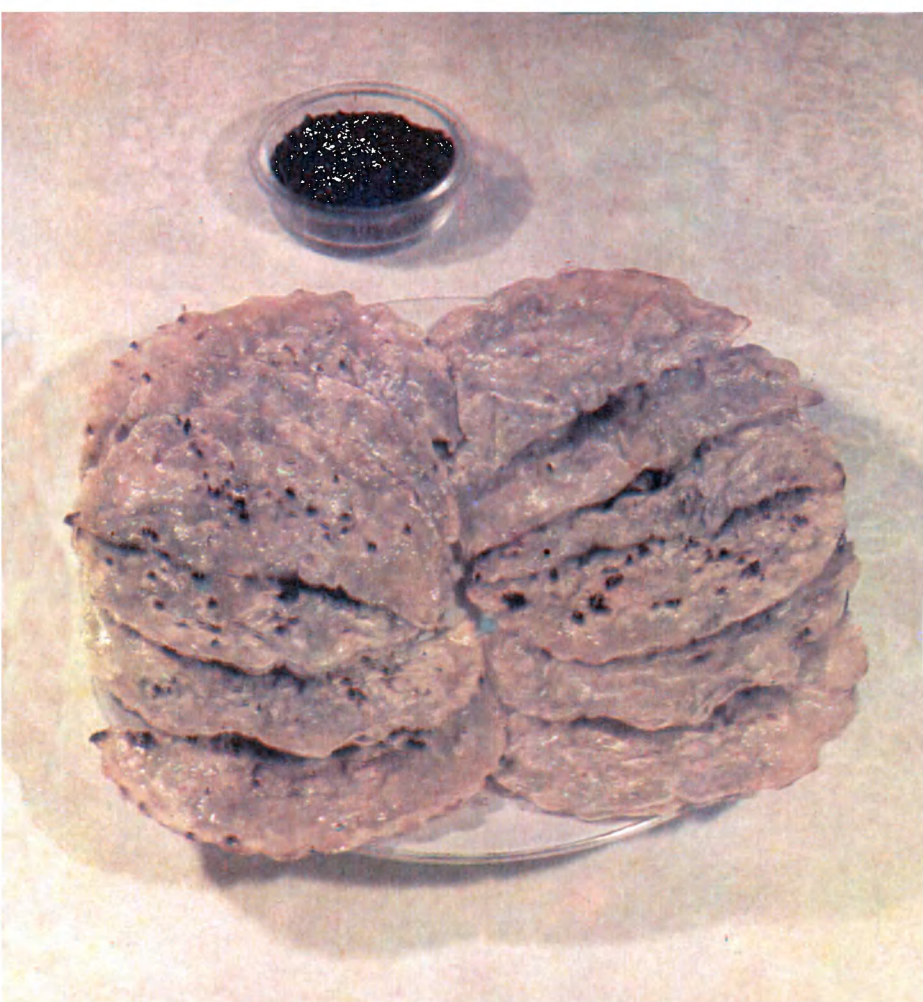
#### ГАЛЯ ИЗ ТЫКВЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Тыква	400	—	280	—		
Масло топленое	30	—	30	—		
Лук репчатый	30	—	25	—		
Фасоль белая	30	—	30	—		
Алыча сушеная	20	—	20	—		
Сахар	10	—	10	—		
Укроп	12	—	10	—		
Соль	4	—	4	—		
Выход					340	—

Тыкву очищают и режут на кубики, кладут в сотейник и, добавив пассированный репчатый лук, тушат до готовности. Фасоль предварительно замачивают в холодной воде в течение 3—4 часов, затем отваривают в кипящей подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. После этого тыкву перемешивают с отваренной фасолью, добавляют замоченную алычу, сахар и доводят до полной готовности. При подаче галью посыпают укропом.

#### КУТАБЫ С МЯСОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	108	54	78	39		
Лук репчатый	20	10	17	8		
Лавашана—пастила (гранат)	15	10	15	10		
Мука пшеничная	110	55	110	55		
Масло топленое	30	15	30	15		
Сумах	3	2	3	2		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					240	120



*Кутабы с мясом*

Муки просеивают и, добавив воду и соль, замешивают крутое тесто, которое раскатывают толщиной до 1—0,5 мм, после чего вырезают кружки размером в пирожковую тарелку. Из мякоти баранины вместе с луком готовят фарш. К нему добавляют лавашану — пастилу (гранат). Все тщательно перемешивают и раскладывают на кружочки теста, заворачивают тесто в форме полумесяца, края защипывают и жарят на сильно разогретой сковороде. При подаче на стол кутабы посыпают сумачом. На порцию берут 4 или 2 шт. по 60 г.

## КУТАБЫ С ТЫКВОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Тыква	250	200	175	140		
Гранат	25	15	20	12		
Мука	140	120	140	120		
Лук репчатый	25	20	20	17		
Масло топленое	30	25	30	25		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					325	270

Тыкву очищают от кожицы, нарезают кубиками, кладут в сотейник, добавляют бульон и тушат при закрытой крышке. Отдельно пассируют лук и добавляют к тыкве. Затем кладут соль, смешивают все в однородную массу и охлаждают. Гранат очищают и ядро кладут вместе с толченой корицей в пюре, хорошо перемешивают.

Муку просеивают и, добавив воду и соль, замешивают крутое тесто, которое раскатывают толщиной до 1 мм. Из него вырезают кружочки размером с порционную сковородку. В середину кружочка кладут готовый фарш и заворачивают в форме полумесяца, края защипывают, затем с обеих сторон обжаривают на сковороде. При подаче кутабы сверху поливают маслом.

## КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Шпинат	150	120	113	90		
Шавель	150	120	114	92		
Лук зеленый	50	50	42	42		
Мука пшеничная	140	120	140	120		
Масло топленое	20	15	20	15		
Масло сливочное	20	15	20	15		
Лавашана	10	8	10	8		
Яйца (шт.)	1/5	1/6	8	6		
Мацони	50	40	50	40		
Кинза, укроп	15	15	12	12		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					335	280

Шпинат, щавель, кинзу, укроп, зеленый лук моют, шинкуют и тушат с пассированным луком на масле. Затем добавляют соль, перец, фарш, тщательно перемешивают. Муку просеивают и, добавив воду, яйцо и соль, замешивают крутое тесто, которое затем раскатывают и режут на кружочки, как на обычные кутабы. Готовый фарш кладут в середину кружочка и заворачивают в форме полумесяца. Обжаривают кутабы на сковороде с обеих сторон. При подаче на стол их поливают подогретым сливочным маслом и отдельно ставят мацони.

### ПИРОЖКИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	60	30	43	22		
Мука пшеничная	50	33	50	33		
Дрожжи	0,5	0,5	0,5	0,5		
Рис	5	3	5	3		
Лук репчатый	15	10	12	8		
Масло растительное	10	6	10	6		
Укроп	5	5	3	3		
Сумах	2	1	2	1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					130	75

Муку просеивают и, добавив дрожжи, воду и соль, готовят тесто. После того, как тесто подойдет, его раскатывают толщиной до 1,5 мм, затем нарезают кружочки диаметром с порционную сковородку и слегка подсушивают их на плите. Мякоть баранины пропускают вместе с луком через мясорубку, фарш заправляют перцем, солью и кладут отваренный рис. Все тщательно перемешивают и охлаждают. Готовую начинку кладут в середину кружочка теста и заворачивают в виде конверта, затем обжаривают в масле с обеих сторон на сильно разогретой сковороде. При подаче пирожков ставят розеточку с сумахом.

### ФИДЖИМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	108	—	78	—		
Лук репчатый	20	—	17	—		
Мука пшеничная	60	—	60	—		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Яйца (шт.)	1/3	—	14	—		
Масло топленое	10	—	10	—		
Чеснок	2	—	2	—		
Перец	0,05	—	0,05	—		
Соль	4	—	4	—		
Выход					240	

Из мякоти баранины готовят фарш, добавляют пассированный лук, мелко рубленный чеснок, специи, и все это тщательно перемешивают. Муку просеивают и, добавив воду, яйцо и соль, замешивают крутое тесто как для лапши. Из теста тонко раскатывают два круга. На одном из них раскладывают готовый фарш, а другим закрывают сверху, смазывают яйцом и края пирога защипывают. Затем пирог кладут на сковороду или противень и выпекают в жарком духовом шкафу. После охлаждения пирог (фиджим) подогретым ножом режут на кусочки в форме ромбов и треугольников и подают на стол.

#### ШОР ГОГАЛ (штучный)

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука	100	—	100	—		
Выжарки из курдючного жира	30	—	30	—		
Жир курдючный	6	—	6	—		
Яйцо (желток)	3	—	3	—		
Дрожжи	1,5	—	1,5	—		
Тмин	0,1	—	0,1	—		
Разьяна (семена фенхеля)	0,1	—	0,1	—		
Шафран	0,05	—	0,05	—		
Перец, соль	3	—	3	—		
Выход					130	

Муку просеивают и, добавив воду, дрожжи и соль, готовят дрожжевое тесто. Затем тесто раскатывают на листы и каждый смазывают курдючным жиром и заворачивают в виде рулета, который перекручивают жгутом и сминают в лепешку. Начинку из толченых курдючных выжарок и муки с солью, разьяной, тмином кладут в середину лепешки. Шор гогал сверху смазывают взбитым яйцом с шафраном и выпекают в духовом шкафу. Отпускают 2 шт. на порцию.

## РЫБА ЖАРЕНАЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	248	198	149	119	125	100
Мука 72%	10	8	10	8		
Масло топленое	25	20	25	20		
Лук репчатый	40	35	32	28		
Лук зеленый	50	40	40	32		
Наршараб	5	5	5	5		
Петрушка	15	12	12	10		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					175	150

Кутум, сазан или жерех очищают от чешуи, потрошат и режут на куски кругляшом. После этого куски рыбы посыпают перцем, солью, панируют в муке и жарят на сковороде с обеих сторон. Рыбу на несколько минут кладут в духовой шкаф и доводят до готовности. Подают жареный кутум на тарелке, положив сбоку нарезанный зеленый или репчатый лук и сверху посыпав зеленью.

## РЫБА ТУШЕНАЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	253	203	152	122	125	100
Масло сливочное	15	15	15	15		
Лук репчатый	30	25	25	20		
Алыча сушеная	3	3	3	3		
Кинза	15	15	12	12		
Соль	4	4	4	4		
Выход					150	125

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают в воде. Режут на куски, обжаривают и складывают в сотейник. Затем добавляют воду, пассированный лук, алычу или лавашану, специи и тушат при закрытой крышке до готовности. При подаче на тарелку кладут тушеную рыбу, поливают своим соком и сверху посыпают зеленью.

## РЫБА ОТВАРНАЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	260	208	156	125	125	100
или сазан свежий	274	219	156	125		
Лук репчатый	12	12	10	10		
Винный уксус	5	5	5	5		
Зелень (кинза, укроп)	15	15	12	12		
Соль	4	4	4	4		
Выход					150	125

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают в воде, нарезают кусками и отваривают в небольшом количестве воды, добавив репчатый лук, а перед концом варки соль. Затем сваренную рыбу вынимают из кастрюли и охлаждают. При подаче рыбу посыпают зеленью и отдельно ставят уксус.

## РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	253	—	152	—		
Орехи грецкие (очищенные)	50	—	50	—		
Лук репчатый	30	—	25	—		
Масло топленое	10	—	10	—		
Кизил сушеный без косточек	25	—	25	—		
Кишмиш	50	—	50	—		
Соль	4	—	4	—		
Выход					235	

Рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают в воде. Очищенные орехи пропускают через мясорубку, нарезанный репчатый лук пассируют на масле, добавляют перебранный и промытый кишмиш, кладут орехи и предварительно замоченный и нарубленный кизил и все вместе доводят до готовности. Рыбу солят, начиняют подготовленным фаршем и смазывают маслом. Затем ее обвязывают ниткой и запекают в духовом шкафу. При подаче фаршированную рыбу режут на поперечные куски.



## БАЛЫК МУТЯНДЖАН

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	253	203	152	122		
или						
сазан	261	209	156	125	125	100
или						
жерех	241	193	152	122		
Лук репчатый	30	25	25	20		
Масло топленое	15	15	15	15		
Сахар	5	5	5	5		
Уксус винный	3	3	3	3		
Наршараб	15	15	15	15		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					170	140

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают в воде и нарезают на кусочки. После этого ее солят, перчат и обжаривают в масле на раскаленной сковороде, добавив нарезанный репчатый лук. Затем подливают уксус, растворенный в кипяченой воде, сахар, настой шафрана и тушат под крышкой до готовности. К готовой рыбе отдельно подают наршараб, а также нарезанный зеленый лук—15 г на порцию.

## ШИРИН КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	119	78	100	75
Масло топленое	20	15	20	15		
Лук репчатый	50	30	42	25		
Кинмин	50	40	50	40		
Алыча сушеная	15	10	15	10		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					175	125

Баранину разделявают, отделяют от костей и нарезают по 15—20 г, солят и обжаривают в масле на раскаленной сковороде. Затем добавляют промытый и отжатый кишмиш, предварительно замоченную алычу и настой шафрана. Все это тушат под крышкой и доводят до готовности.

### БОЗ КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	119	78	100	75
Масло топленое	30	25	30	25		
Лук репчатый	50	40	42	32		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					130	100

Баранину разделявают, отделяют от костей и нарезают на кусочки по 15—20 г (можно до 10% вместе с косточками), солят и обжаривают в масле на раскаленной сковороде. После этого добавляют репчатый лук и настой шафрана и доводят до готовности. При подаче посыпают зеленью — кинзой, укропом (12—15 г на порцию).

### БУГЛАМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	100	75
Фасоль мелкая	20	15	20	15	в том числе косточки 25	
Тыква	240	200	168	140		
Масло топленое	20	15	20	15		
Лук репчатый	40	30	32	25		
Сахар	10	5	10	5		
Зелень (кинза, укроп)	15	15	12	12		
Алыча сушеная	15	10	15	10		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					350	250

Баранину разделяют, нарезают вместе с небольшими косточками на кусочки 25—30 г, солят и обжаривают в масле на раскаленной сковороде. Затем добавляют нарезанный репчатый лук, бульон, промытую и предварительно замоченную алычу и тушат. Замоченную фасоль отваривают отдельно до полуготовности и добавляют к мясу. Тыкву очищают и нарезают кубиками по 30—40 г, добавляют к баранине, смешанной с фасолью, кладут сахар и тушат под крышкой в течение 20—30 мин. Готовая буглама должна быть средней густоты. При подаче бугламу посыпают сверху зеленью и отдельно ставят на стол перец и корицу.

## ХАЛИМАШЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	119	78	75	50
Рис	65	45	65	45		
Масло топленое	20	10	20	10		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					260	200

Баранину нарезают на кусочки по 15 г и кладут в сотейник, добавляют немного бульона и тушат под крышкой. После этого бульон процеживают и варят в нем предварительно перебранный и замоченный рис. Затем в него добавляют отваренную баранину, пассированный лук, настой шафрана и доводят до готовности.

## ХАШИЛ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука пшеничная	100	50	100	50		
Масло топленое	25	15	25	15		
Дошаб (уваренный виноградный сок)	40	30	40	30		
Соль	2	2	2	2		
Выход					450	310

В кастрюлю наливают воду, доводят ее до кипения. Постепенно добавляя просеянную муку, тщательно размешивают, чтобы не образовались комки. Затем продолжают варить под крышкой 15—20 мин. На сковороде распускают масло и кладут дошаб, кипятят. Готовый хашил подают на тарелке, в середину кладут смесь дошаба с маслом.

### КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ БАРАНИНОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	76	—	55	—	35	
Картофель	400	—	300	—		
Масло топленое	30	—	30	—		
Лук репчатый	12	—	10	—		
Помидоры	50	—	42	—		
Кинза	15	—	12	—		
Перец	0,1	—	0,1	—		
Соль	4	—	4	—		
В ы х о д					325	

Клубни картофеля очищают, промывают и вырезают середину. После этого картофель отваривают в кипящей подсоленной воде до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Баранину отделяют от костей, и мякоть пропускают через мясорубку. В фарш добавляют пассированный лук, соль, перец. Затем картофель начиняют фаршем, укладывают в сотейник, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу. Картофель гарнируют нарезанными помидорами и посыпают зеленью.

### АЗМЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Печень	354	266	294	220	200	150
Жир курдючный	65	50	65	50		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					240	180

Печень промывают, освобождают от пленок и варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Отдельно отваривают курдючный жир. После этого вареную печень и жир выкладывают на доску и мелко рубят специальным ножом (гиймякеш) или пропускают через мясорубку. Фарш заправляют перцем, солью и подают на стол.

### ГИЙМЯ С ЛУКОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II		II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Лук репчатый	250	150	210	126		
Масло топленое	30	20	30	20		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					200	140

Баранину режут на кусочки, предварительно отделив кости, а мякоть пропускают через мясорубку. Фарш заправляют солью, перцем и жарят на масле в сильно разогретой сковороде. К обжаренному фаршу добавляют пассированный лук и кладут толченую корицу, все тщательно перемешивают, затем массу перекладывают в сотейник и еще раз тушат на плите с луком 20—30 мин. до полной готовности.

### БИТОЧКИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II		II
Баранина	149	108	107	78	75	50
Масло топленое	40	25	40	25		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Помидоры	187	187	160	160		
Баклажаны	150	150	127	127		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					300	250

Баранину промывают и режут на кусочки, отделяют от костей и вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку. Фарш заправляют перцем, солью, хорошо перемешивают и фор-

муют биточки весом по 40—45 г. Баклажаны очищают от кожуры, режут кубиками 15×15 мм, солят и оставляют на 20—30 мин. После этого отжимают, промывают в холодной воде, откидывают на дуршлаг и обсушивают. Подготовленные баклажаны жарят на масле в сковороде. Отдельно жарят промытые и разрезанные на половинки помидоры. Биточки укладывают на порционную сковороду вместе с жареными баклажанами и помидорами, сбрызгивают маслом, ставят в духовой шкаф и доводят до готовности.

## СОЮТМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Лук репчатый	30	20	25	17		
Помидоры	280	140	238	119		
Сливки	30	20	30	20		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					300	185

Баранину отделяют от костей, промывают и варят куском весом 1,0—0,5 кг в кипящей подсоленной воде до готовности, вынимают из бульона и охлаждают на холоде. Помидоры и репчатый лук очищают и промывают в воде. Затем нарезают помидоры кружочками, а лук — соломкой. При подаче холодную баранину режут на ломтики толщиной 2—3 мм, кладут на тарелку и гарнируют помидорами и репчатым луком, сверху посыпают перцем и солью, поливают сливками или сметаной.

## ОВРИШТА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Курица	270	216	186	149	125	100
Масло топленое	30	25	30	25		
Кизил сушеный без косточек	100	80	100	80		
Лук репчатый	50	50	42	42		
Сахар	5	5	5	5		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					250	200

Обработанных кур промывают, режут на кусочки по 30—35 г и обжаривают в масле на сковороде. Отдельно жарят нашинкованный лук, кладут туда предварительно замоченный и отжатый кизил и снова жарят. В конце добавляют сахар. Все это перекладывают, на сковороду с курицей. Насыпав перец, соль и тщательно перемешав, доводят до полной готовности.

### ЯЙМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	67	45	67	45		
Масло топленое	15	10	15	10		
Сахарный песок	15	10	15	10		
Молоко	100	100	100	100		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					220	145

Молоко разводят наполовину с водой, добавляют сахар и кипятят. Промытый и перебранный рис варят отдельно 5—7 мин. За несколько минут до готовности добавляют смесь молока с сахаром, настоем шафрана и хорошо перемешивают. При подаче яйму поливают маслом.

### ГИЙМА ЧЫХЫРТМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	108	117	78		
Лук репчатый	40	30	34	25		
Масло топленое	25	20	25	20		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Укроп	12	10	10	8		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					225	150

Мякоть баранины отделяют от костей, режут на кусочки и вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку. Затем в фарш кладут соль, перец, подливают настоем шафрана и все тщательно перемешивают. После этого фарш жарят на масле в



раскаленной сковороде. Отдельно слегка взбивают яйца, насыпают туда соль и заливают ими готовую гийма чыхыртму. После этого запекают ее в горячей духовке до готовности.

При подаче гийма чыхыртму сверху посыпают зеленью.

### ТУРШУ КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II		II	I	II
Баранина	221	165	159 + 12	119 + 12	100 + 12	75 + 12
Масло топленое	25	20	25	20		
Лук репчатый	60	50	50	42		
Сливы сушеные	25	20	25	20		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					180	140

Баранину разделяют и вместе с косточками нарезают на кусочки по 15—20 г, солят и обжаривают в масле на раскаленной сковороде. После этого добавляют небольшое количество бульона и тушат. Затем кладут нарезанный репчатый лук, а через 10—15 мин. промытые сливы и доводят до готовности. При подаче туршу коурму посыпают зеленью.

### МУТЯНДЖАН С БАРАНИНОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	75 + 12	50 + 12
Фасоль мелкая	20	15	20	15		
Тыква	240	200	168	140		
Масло топленое	20	20	20	20		
Лук репчатый	40	30	32	25		
Сахар	10	10	10	10		
Укроп	15	12	12	10		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					330	260

Баранину режут вместе с косточками на кусочки по 30—40 г, солят и обжаривают в масле на раскаленной сковороде. Затем добавляют нарезанный репчатый лук и через некоторое время доливают бульон, после этого закрывают крышкой и тушат. Отдельно перебирают и замачивают в воде фасоль, потом отваривают ее до полуготовности. Тыкву очищают от кожуры и режут на кусочки длиной 2 см. После этого фасоль и тыкву добавляют к баранине, кладут сахар и доводят до готовности. Готовый мутянджан посыпают зеленью, отдельно подают перец и корицу.

## СЮЗМА ХИНГАЛ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	75	50
Мука	100	100	100	100		
Яйца (шт.)	1/5	1/5	8	8		
Лук репчатый	30	30	25	25		
Масло топленое	20	15	20	15		
Абгора	10	10	10	10		
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1		
Брынза	15	15	15	15		
Мацони	50	50	50	50		
Чеснок	3	2	3	2		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					325	270

Баранину режут на кусочки по 10—15 г и солят, затем положив нарезанный репчатый лук и налив настой шафрана, ее жарят на масле в сковороде. Муку просеивают и, добавив воду, соль и яйцо, замешивают крутое тесто как на лапшу. Тесто раскатывают толщиной в 1 мм и подсушивают в теплом месте. После этого его нарезают ромбами размером 5×5 см. Затем хингал варят в подсоленной кипящей воде в течение 8—10 мин. На 1 кг хингала берут 5 л воды. Готовый хингал откидывают на дуршлаг. При подаче хингала сверху кладут готовую коурму из баранины и отдельно чеснок, растертую брынзу и мацони. Можно это блюдо готовить без мяса.

## ЧУДУ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	80	56	58	39		
Мука	100	75	100	75		
Лук	40	30	32	25		
Масло топленое	25	20	25	20		
Яйца (шт.)	1/4	1/4	10	10		
Сахар	5	5	5	5		
Сумах	3	2	3	2		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					210	130

Мякоть баранины отделяют от костей и вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют соль, перец, толченую корицу и все вместе тщательно перемешивают. После этого фарш обжаривают в масле на сильно разогретой сковороде и после готовности охлаждают. Муку просеивают и, добавив воду, яйцо и соль, замешивают пресное крутое тесто, которое раскатывают толщиной 1,5 мм и диаметром 8—9 см. На одну половину теста кладут готовую гиймю, закрывают тесто в виде пирожка, края зашпигивают и обжаривают в масле на сковороде. Готовое чуду посыпают сахарной пудрой и отдельно подают сумах.

## СОГАН ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	103	—	74	—		
Жир курдючный	20	—	20	—		
Лук репчатый	78	—	65	—		
Рис	15	—	15	—		
Мацони	50	—	50	—		
Корица и укроп	15	—	12	—		
Корица	0,2	—	0,2	—		
Перец	0,1	—	0,1	—		
Соль	4	—	4	—		
Выход					250	

Баранину очищают от костей и мякоть вместе с курдючным жиром пропускают через мясорубку. В фарш кладут пассированный лук, перец, соль, полутварной рис и мелко рубленную зелень, все это тщательно перемешивают.

Репчатый лук (крупный) очищают от кожуры и промывают в холодной воде. После этого сердцевину лука вырезают и заполняют его подготовленным фаршем. Фаршированный лук укладывают в посуду, добавляют немного бульона и тушат под крышкой до готовности. Готовый соган долмасы поливают соком, отдельно подают мацони, смешанное с толченой корицей.

### АЛТЫ КЮФТА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	333	166	240	120		
Масло топленое	40	20	40	20		
Мука пшеничная	6	3	6	3		
Лук репчатый	40	20	32	16		
Огурцы свежие или ма- ринованные	53	27	42	21		
Яйца (шт.)	1	1/2	40	20		
Сухари пшеничные	5	3	5	3		
Лимон (шт.)	1/8	1/16	13	6		
Петрушка	10	5	8	3		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	2	4	2		
В ы х о д					300	150

Берут заднюю часть бараньей ноги, отделяют мякоть и вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш кладут перец, соль, яичный желток и все вместе тщательно перемешивают. Из подготовленного фарша формируют шарики (кюфту) из расчета 6 шт. на порцию. Эти шарики панируют в муке, затем обмакивают в яичный лезон и снова панируют в сухарях. После этого шарики обжаривают во фритюре до готовности.

При подаче готовую кюфту гарнируют нарезанными ломтиками огурцов, кружочком лимона, кольцами репчатого лука и посыпают рубленой зеленью.

## ГАЙГАНАГ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Яйца (шт.)	3	2	120	80		
Масло топленое	15	10	15	10		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	2	2	2	2		
Корица	1	1	1	1		
В ы х о д					130	85

Разогревают масло на сковороде, взбивают яйца с солью и выпускают содержимое на сковороду, посыпают солью. К яичнице подают соль и перец и посыпают корицей.

## ГАЙГАНАГ С МАЦОНИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Яйца (шт.)	3	2	120	80		
Масло топленое	15	10	15	10		
Мацони свежее	50	50	50	50		
Соль	2	2	2	2		
В ы х о д					180	135

Яйца разбивают и содержимое выливают в кастрюлю, насыпают соль и слегка взбивают. На раскаленную сковороду кладут масло и выливают взбитые яйца. Запекают в духовом шкафу. При подаче яичницу поливают мацони.

## ШИРИН ГАЙГАНАГ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Яйца (шт.)	3	2	120	80		
Масло топленое	15	10	15	10		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Сахар	10	5	10	5		
или мед	30	20	30	20		
Соль	2	2	2	2		
Выход					135	90

Яйца разбивают и содержимое выливают в кастрюлю, насыпают соль и слегка взбивают. На раскаленную сковороду кладут масло и выливают взбитые яйца. Запекают в духовом шкафу. При подаче яичницу посыпают сахарной пудрой или поливают медом.

Плов — это отварной рис, приготовленный особым способом и заправленный маслом. Пловы готовятся с мясными или рыбными продуктами, овощами, ячно-масляными и мучными гарнирами, а также плодами, фруктами, свежими или сушеными ягодами и пр. В зависимости от этих добавлений пловы получают соответствующие названия.

Для получения плова хорошего качества необходимо придерживаться следующей технологии обработки риса. Рис после переборки предварительно замачивают в холодной воде, в которую помещают марлевый мешочек с солью. Процесс вымачивания риса длится до 12 часов, после чего рис промывают теплой водой и кладут в кипящую подсоленную воду. На 1 кг риса берут 6 л воды и 50 г соли. Рис варят до полуготовности и затем откидывают на дуршлаг. Откинутый рис следует промывать теплой водой, и только в исключительных случаях, так как это снижает качество плова. В кастрюлю или котел кладут масло и разогревают его. На дно помещают казмаг из пресного теста — лепешку, затем засыпают отварной рис, готовят на медленном огне до появления пара изнутри плова. После этого плов сверху сбрызгивают растопленным сливочным маслом и часть его окрашивают настоем шафрана (1 г шафрана на 100 г воды с температурой 65—70°C).



## ПЛОВ С КОУРМОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	75	50
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	30	40	30		
Лук репчатый	40	30	33	25		
Алыча сушеная	15	10	15	10		
Мука	10	10	10	10		
Яйца	1,6	1,6	7	7		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					460	320

Мякоть баранины нарезают кусочками по 35—40 г, солят, перчат и тушат с небольшим количеством бульона. Затем добавляют пассированный репчатый лук и промытую сушеную алычу, все это доводят до полной готовности. Рис перебирают и замачивают в холодной подсоленной воде в течение 3—4 часов. После этого рис отваривают в кипящей подсоленной воде до полуготовности и процеживают через дуршлаг, затем рис промывают теплой водой. Кастриюлю нагревают, на дно кладут лаваш, приготовленный из пресного теста с добавлением яиц и шафрана, засыпают отварной рис и сверху поливают растопленным сливочным маслом. Казан ставят на медленный огонь и дают рису упреть до появления пара.

При подаче часть риса окрашивают настоем шафрана, кладут на тарелку горкой, сбоку помещают готовую коурму, а с другой стороны — корочки казмага, поливают маслом и посыпают корицей.

## ПЛОВ ТУРШУ КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Рис	150	150	150	150		
Масло топленое	50	40	50	40		

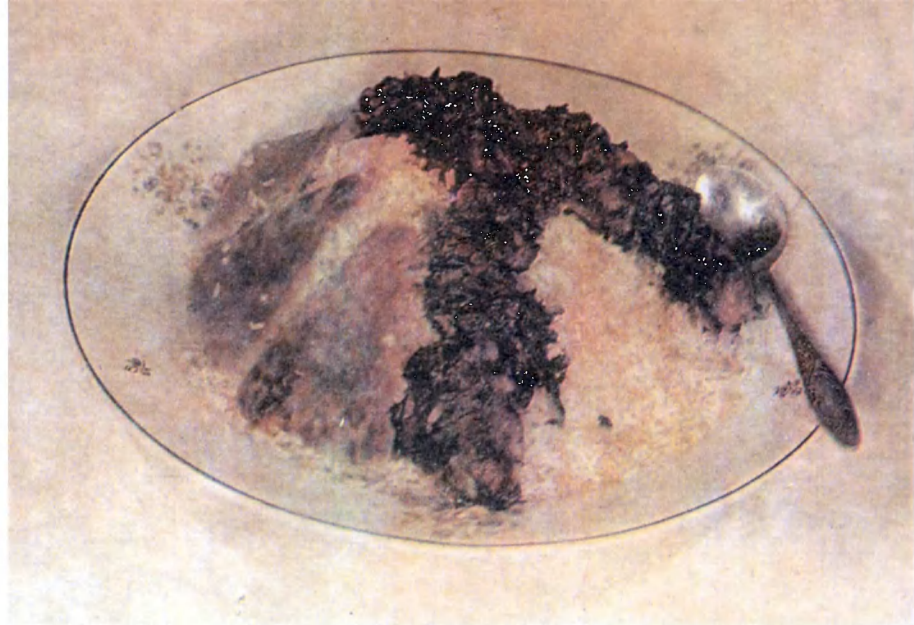
Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Лук репчатый	50	40	42	33		
Альбухара	30	20	30	20		
Каштаны	50	50	38	38		
Щавель	50	50	38	38		
Гвоздика	0,1	0,1	0,1	0,1		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					575	520

Этот плов готовят так же, как и плов коурму. Баранину режут на кусочки и обжаривают, затем тушат в небольшом количестве бульона со специями, альбухарой и зеленью до полной готовности. Дополнительно в качестве гарнира к плову можно подавать отваренные очищенные каштаны.

#### ПЛОВ АЛИ-МУСАМБА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119		
Рис	150	150	150	150		
Масло топленое	50	40	50	40		
Альбухара, чернослив	40	30	40	30		
Алыча	20	15	20	15		
Гвоздика	0,05	0,05	0,05	0,05		
Лук репчатый	50	30	42	25		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					535	400

Баранину режут на порционные кусочки и обжаривают на сковороде в масле. После этого добавляют немного бульона, затем пассированный репчатый лук, промытый чернослив и альбухару, настой шафрана и корицу—тушат до готовности. Отдельно приготавливают плов из риса: часть отварного риса окрашивают настоем шафрана. При подаче на тарелку кладут рис, сверху насыпают окрашенный настоем шафрана рис, а сбоку—готовую баранину с подливой, поливают маслом и посыпают корицей.



*Плов сабза коурма*

### ПЛОВ САБЗА КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Рис	150	150	150	150		
Масло топленое	50	40	50	40		
Лук репчатый	50	40	42	33		
Зелень (кывар, кинза, шпинат, щавель)	150	150	120	120		
Абгора или лимонная кислота	0,1	1,0	0,1	0,1		
Шафран	0,2	0,2	0,2	0,2		
Корица	1,0	1,0	1,0	1,0		
Выход					535	400

Мякоть баранины режут на кусочки по 35—40 г, солят, перчат и обжаривают в масле на раскаленной сковороде. После этого, добавив абгору, пассированный лук, шафран и зелень, тушат в небольшом количестве бульона до готовности. Отдельно готовят из риса плов, часть его окрашивают настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху насыпают окрашенный настоем шафрана рис, сбоку — готовую сабзу коурму, поливают маслом и посыпают корицей.

## ПЛОВ ПАРЧА ДОШАМЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		
Кишмиш	30	30	30	30		
Абрикосы или хурма	25	20	25	20		
Каштаны	50	40	37	30		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Тмин	0,1	—	0,1	—		
Лук репчатый	20	15	15	12		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
Выход					475	350

Баранину, обычно грудинку, очищают от сухожилий и обжаривают целым куском, отделяют кости, перчат, солят и тушат в небольшом количестве бульона, добавив пассированный лук, фрукты, очищенные вареные каштаны и тмин. Отдельно из риса готовят плов.

При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху готовую баранину, приготовленные фрукты, каштаны и казмаг из риса; все поливают маслом, посыпают корицей.

## ПЛОВ ДОГМЯ ДОШАМЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	40	35	40	35		
Кишмиш	30	25	30	25		
Абрикосы или хурма	25	20	25	20		
Миндаль очищенный	10	—	10	—		
Лук репчатый	25	20	21	17		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Тмин	0,1	—	0,1	—		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					430	385

Из мякоти баранины вместе с репчатым луком готовят фарш. Из него формуют шницели (в некоторых случаях в фарш добавляют 10 г вареного риса), которые тушат в небольшом количестве бульона. Сушеные фрукты и очищенный миндаль тушат в масле. Отдельно из риса готовят плов, в середину которого помещают готовую догмя дошамя с сушеными фруктами и миндалем, и все это доводят до готовности. При подаче на тарелку горкой кладут плов, сверху насыпают окрашенный настоем шафрана рис, а сбоку — догмя дошамя и поливают маслом.

## ПЛОВ ЧЫХЫРТМА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Курица	216	162	149	112	100	75
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	30	30	30	30		
Лук репчатый	40	30	33	25		
Баклажаны	71	57	60	48		
Алыча сушеная	19	10	10	10		
Шафран	0.1	0.05	0.1	0.05		
Соль	4	4	4	4		
Яйца (шт.)	1	1	40	40		
Корица	0.2	0.1	0.2	0.1		
Лимонная кислота	0.05	0.05	0.05	0.05		
В ы х о д					470	430

Курицу обрабатывают, промывают и разрубают на куски, солят и обжаривают в масле на сильно разогретой сковороде. Затем добавляют пассированный лук, лимонную кислоту, курицу, зажаренные кусочками баклажаны, и все это заливают взбитыми яйцами (в некоторых случаях во взбитые яйца добавляют укроп), после этого запекают в духовом шкафу. Отдельно из риса готовят плов.

При подаче на тарелку кладут горкой рис, часть которого окрашивают настоем шафрана, и сбоку кладут готовую чыхыртму, все поливают маслом.

## ПЛОВ ФИСИНДЖАН

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина или курица	221	165	159	119	100	75
Рис	216	162	149	112	100	75
Масло топленое	100	100	100	100		
Орехи грецкие (очищен- ные)	50	30	50	30		
Гранат	50	30	50	30		
или наршараб	50	40	30	24		
Лук репчатый	15	10	15	10		
Корица	20	20	17	17		
Шафран	0,2	0,2	0,2	0,2		
Соль	0,05	0,05	0,05	0,05		
	4	4	4	4		
Выход					450	380

Отдельно из риса готовят плов. Баранину или курицу раздельвают, разрубая на куски, заправляют специями и обжаривают в масле на разогретой сковороде. После этого добавляют немного бульона, пассированный лук, толченые грецкие орехи, очищенный гранат, корицу и тушат до полной готовности. Из баранины можно приготовить фарш. В этом случае его формируют в виде небольших шариков, и после обжаривания их также тушат со специями и орехами до готовности.

На подогретую тарелку горкой кладут готовый рис, часть которого подкрашивают настоем шафрана, сбоку — фисинджан или подают его отдельно.

## ПЛОВ ЧИЛО-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	220	165	159	119	100	75
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	50	35	50	35		
Яйца (шт.)	1	1	40	40		
Лук репчатый	20	12	17	10		
Мацони	100	80	100	80		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Сумах	1,0	0,5	1,0	0,5		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					520	460

Баранину разделяют, отделяют мякоть от костей и режут на кусочки по 35—40 г. Затем кусочки баранины обжаривают в масле на раскаленной сковороде, добавляют специи и пассированный лук. Из риса готовят плов, в середине которого запекают предварительно сваренное и очищенное яйцо. При подаче на подогретую тарелку кладут плов, сверху — кусочки баранины, поливают маслом, отдельно подают мацони.

## ПЛОВ ХАМ-ДОШАМЯ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	30	40	30		
Кишмиш	15	10	15	10		
Сушеные абрикосы (гейси)	15	10	15	10		
Альбухара	15	10	15	10		
Хурма	10	10	10	10		
Каштаны	30	30	22	22		
Тыква	100	100	70	70		
Соль	4	4	4	4		
Выход					485	340

Берут молодую баранину (не старше 2-месячного возраста), от грудинки отделяют мякоть, нарезают ее на 2—3 куса, солят и перчат. Отдельно в масле тушат сухофрукты, очищенные и сваренные каштаны и тыкву. Из риса готовят плов, в середину которого кладут кусочки баранины и готовые сухофрукты, тыкву и каштаны, ставят на медленный огонь и доводят до готовности. При подаче на тарелку кладут плов, а сбоку баранину (хам-дошамя), которую обкладывают сухофруктами, тыквой, каштанами, и сверху поливают маслом.

## ПЛОВ МУТЯНДЖАН

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	30	40	30		
Альбухара или курага	20	10	20	10		
Лук репчатый	50	30	42	25		
Каштаны	50	50	37	37		
Кинза	20	15	15	11		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Перец	0,4	0,4	0,4	0,4		
Выход					400	215

Берут баранину, отделяют от костей, мякоть пропускают вместе с луком через мясорубку. Из фарша формируют небольшие шарики, которые обжаривают в масле на сильно разогретой сковороде. Затем добавляют немного бульона, промытую альбуху, очищенные каштаны, зелень и доводят до готовности. Из риса готовят плов, часть которого окрашивают настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху насыпают окрашенный шафраном рис, а сбоку помещают готовые шарики и подливу с альбухарой, все поливают маслом.

## ШИЛЯ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	217	163	156	117	100	75
Рис	100	80	100	80		
Масло топленое	40	30	40	30		
Лук репчатый	24	20	20	17		
Петрушка	15	15	11	11		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					485	395



Баранину разделяют, режут на 3—4 кусочка и варят, к концу варки насыпают соль. Бульон процеживают, добавляют в него пассированный лук, специи, промытый рис и варят до готовности. При подаче плова сверху кладут баранину и посыпают рубленой зеленью. Консистенция плова должна быть вязкой.

## ПЛОВ ЛОБИЯ-ЧИЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Масло топленое	50	30	50	30		
Фасоль белая или крас- ная мелкая	50	50	50	50		
Рис	100	100	100	100		
Кишмиш	40	30	40	30		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Перец	0,1	0,05	0,1	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					285	230

Баранью грудинку очищают от сухожилий и нарезают по 2—3 кусочка на порцию. Затем обжаривают их на сковороде с репчатым луком, добавляют немного бульона, перец, соль, настой шафрана и тушат до готовности. Рис отмачивают, варят в кипящей подсоленной воде и затем откидывают на дуршлаг. Фасоль перебирают и отваривают отдельно в кипящей воде. Рис смешивают с отваренной фасолью, на дно казана кладут масло, насыпают слой риса для образования корочки — казмага. После этого насыпают остальной рис с фасолью, часть его предварительно полив настоем шафрана, казан закрывают крышкой, ставят на медленный огонь и доводят до готовности. Отдельно на масле тушат кишмиш. При подаче на тарелку горкой кладут рис с фасолью, а с боков помещают готовое мясо, казмаг, кишмиш, сверху поливают маслом и посыпают корицей.

## ГИЙМЯ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	50	40	50	40		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кишмиш	30	20	30	20		
Кизил сушеный	20	10	20	10		
Лук репчатый	40	30	33	25		
Каштаны	30	—	22	—		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Мука (72%)	6	6	6	6		
Яйца (шт.)	1/8	1/8	5	5		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Перец	0,1	0,05	0,1	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					470	390

Рис перебирают, промывают в холодной проточной воде и замачивают в подсоленной воде (на 1 л воды берут 50 г соли) в течение 3—4 часов.

Баранину (3-й сорт) очищают от костей и мякоть вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку. Фарш жарят на масле на раскаленной сковороде. Кишмиш и кизил перебирают, промывают и отжимают, затем жарят на масле. Каштаны отваривают в подсоленной воде, очищают от кожуры и мелко рубят. После этого их жарят вместе с кишмишем и кизилом, все смешивают с мясом и получают гиймю. Из риса готовят плов. Из муки делают казмаг, который кладут на дно казана. Затем засыпают рис, окрашивают настоем шафрана, поливают маслом и ставят на медленный огонь. Плов доводят до готовности. При подаче на тарелку горкой кладут рис, а сверху кусочки казмага и гиймю с подливой, все поливают маслом и посыпают толченой корицей.

#### ПЛОВ ТАС-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Говядина (вырезка)	215	161	159	119	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		
Лук репчатый	50	40	42	33		
Сумах	5	3	5	3		
Гвоздика	0,3	0,2	0,3	0,2		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					510	350

Говядину (вырезку) очищают и нарезают ломтиками, обжа-  
ривают в масле на сковороде. Затем ее складывают в малень-  
кую кастрюлю (тас), добавляют немного бульона, пассирован-  
ный лук, корицу, гвоздику и тушат до готовности под крышкой.  
Отдельно готовят плов. Готовый рис кладут на тарелку горкой,  
сверху — филе, поливают соусом и отдельно подают сумах.

## АРИШТА ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	75	50
или курица	162	109	112	75	75	50
Рис	80	80	80	80		
Мука 72%	50	40	50	40		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Масло топленое	35	30	35	30		
Яйца (шт.)	1/6	1/7	7	6		
Соль	4	4	4	4		
Выход					360	325

Баранину или курицу разделяют и режут на куски, солят и обжаривают в масле на сковороде, добавляют пассированный лук, немного бульона и тушат до готовности. Из муки, добавив воду, яйцо и соль, готовят крутое тесто как на лапшу, слегка подсушивают и нарезают соломкой. После этого лапшу отваривают в кипящей подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Отдельно из риса готовят плов, который смешивают с лапшой и поливают подогретым сливочным маслом. При подаче на тарелку кладут рис с лапшой, сверху готовую баранину или курицу, и все это поливают маслом.

## МЯРДЖИ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Рис	100	100	100	100		
Чечевица	50	40	50	40		
Масло топленое	40	35	40	35		
Кишмиш	30	20	30	20		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Соль	4	4	4	4		
Выход					495	435



*Кюкю плов*

Из риса обычным способом готовят плов. Чечевицу перебирают, промывают и отмачивают в холодной воде (2—3 часа). Затем ее отдельно отваривают в кипящей подсоленной воде. Отваренный рис и чечевицу перемешивают в казане, на дно которого кладут казмаг, и доводят до готовности.

Баранину разделяют и режут на кусочки, солят и обжаривают на сковороде, добавив небольшое количество бульона, специй и тушеный в масле кишмиш, доводят до готовности.

Мярджи плов подают, положив сверху мясо с подливой и посыпав корицей. Можно это блюдо готовить с яйцами (кюкю).

## КЮКЮ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум копченный	180	136	100	75	100	75
Рис	50	50	50	50		
Масло топленое	50	40	50	40		
Яйца (шт.)	1	1	40	40		
Фасоль	50	50	50	50		
Булка белая свежая	50	30	50	30		
Укроп	40	30	30	22		
Перец	0,1	0,05	0,1	0,05	460	405
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д						

Кутум обрабатывают и отваривают; булку свежую протирают через сито, смешивают с рубленой зеленью, заливают все взбитыми яйцами и запекают в горячем духовом шкафу до готовности. Фасоль перебирают и замачивают, затем в кипящей подсоленной воде доводят до готовности. Из риса обычным способом готовят плов, который смешивают с отварной фасолью и заправляют маслом.

Готовый плов с фасолью кладут на тарелку и отдельно подают кюкю из кутума, нарезанное в виде ромбиков.

## ПАХЛА ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	221	165	159	119	100	75
Рис	120	100	120	100		
Масло топленое	30	30	30	30		
Стручковая зеленая фасоль	20	20	20	20		
Масло сливочное	50	50	50	50		
Специи, соль						
В ы х о д					485	415

Рис перебирают, замачивают и готовят из него плов. Стручковую зеленую фасоль перебирают и отваривают в кипящей подсоленной воде. Баранину разделяют и нарезают на куски, солят и обжаривают в топленом масле. Затем, добавив немного бульона, доводят до готовности. Плов смешивают с фасолью, в середину кладут готовую баранину, поливают подогретым сливочным маслом, ставят на медленный огонь и доводят до готовности.

При подаче на тарелку кладут плов с фасолью горкой, сверху готовую баранину и поливают маслом.

### ШЮЙУД ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	150	100	150	100		
Масло сливочное	50	30	50	30		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Молоко	30	20	30	20		
Укроп	60	50	45	37		
Соль	4	4	4	4		
Выход					500	300

Укроп перебирают, промывают в холодной воде. Затем его мелко нарезают. Из риса обычным способом готовят плов, который смешивают с укропом. Из яиц и молока приготавливают омлет, который по готовности нарезают ромбиками. При подаче на тарелку кладут плов с укропом (шюйуд плов), а сверху кусочки омлета, поливают маслом.

### ПЛОВ ЧЫХЫРТМА ИЗ БАРАНИНЫ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	75	50
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	35	40	35		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Яйца (шт.)	1	1	40	40		
Лук репчатый	50	40	42	33		
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					425	300

Баранину разделяют, режут на куски, солят и обжаривают в масле на сковороде. Затем добавляют немного бульона, пассированный лук, лимонную кислоту, шафран и доводят до готовности. После этого заливают взбитым яйцом и выпекают в духовом шкафу. Из риса обычным способом готовят плов, часть которого окрашивают настоем шафрана. При подаче на тарелку кладут рис, а поверх окрашенного риса — чыхыртму из баранины, поливают маслом и посыпают корицей.

## ПЛОВ ТАР-ЧИЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Цыплята	226	170	149	112	100	75
Масло топленое	35	30	35	30		
Рис	150	100	150	100		
Масло сливочное	15	10	15	10		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					420	340

Цыплят обрабатывают, затем заправляют специями, рубят на куски или вдоль на половинки и обжаривают в масле на сковороде. Из риса обычным способом приготавливают плов. Затем в казан или в кастрюлю кладут масло, делают казмаг из риса, насыпают рис, в середину которого помещают жареных цыплят, поливают маслом, кастрюлю закрывают крышкой и ставят на медленный огонь. Дают плову упреть до полной готовности. Часть риса окрашивают настоем шафрана. При подаче тарелкой кладут рис, сверху жареных цыплят и поливают маслом.





*Джуджа плов*

### ДЖУДЖА ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Цыплята	283	216	187	149	125	100
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		
Кишмиш	25	20	25	20		
Абрикосы сушеные	25	20	25	20		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					495	405

Цыплят обрабатывают, промывают, разрубая на две половинки, солят и обжаривают в масле на сковороде. Затем на 5 мин. ставят в духовой шкаф. Из риса обычным способом готовят плов, часть которого окрашивают настоем шафрана и поливают подогретым маслом. Кишмиш и сушеные абрикосы тушат в масле. При подаче на тарелку кладут готовый плов, сверху жареных цыплят с кишмишом и сушеными абрикосами и поливают маслом.



## ТОЮГ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Курица	207	155	143	107	100	75
Рис	100	100	100	100		
Лук репчатый	20	20	17	17		
Миндаль очищенный	10	—	10	—		
Масло топленое	50	40	50	40		
Лавашана или кизил (ахта)	10	10	10	10		
Кишмиш	50	30	50	30		
Тмин	0,1	—	0,1	—		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					460	380

Курицу обрабатывают, промывают в воде и варят до готовности. Из промытого риса на бульоне приготавливают плов и заправляют его маслом. Отдельно на масле обжаривают фрукты и очищенный миндаль, к ним добавляют пассированный лук, тмин. Плов поливают настоем шафрана. Отварную курицу разбирают на куски. При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху кусок готовой курицы с приготовленными фруктами и поливают маслом. Можно готовить и откидной плов.

## ПЛОВ С ФАРШИРОВАННЫМИ ЦЫПЛЯТАМИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Цыплята	330	—	217	—	150	—
Рис	100	—	100	—		
Масло топленое	40	—	40	—		
Кишмиш	30	—	30	—		
Кизил	20	—	20	—		
Лук репчатый	25	—	21	—		
Лаваш (хлеб)	100	—	100	—		
Соль	4	—	4	—		
Выход					575	

Цыплят обрабатывают, промывают в воде и отваривают целиком. Из риса обычным способом готовят плов. Отдельно на масле обжаривают фрукты, добавляют пассированный лук. Этой смесью начиняют цыплят, затем их обжаривают в духовом шкафу до готовности. При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху фаршированных цыплят и поливают маслом. Отдельно подают лаваш (хлеб).

#### ПЛОВ ЧЫХЫРТМА ИЗ ЦЫПЛЯТ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Цыплята	226	170	149	112	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	35	40	35		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Лук репчатый	50	40	42	33		
Лимон	15	15	15	15		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Корица	0,2	0,2	0,2	0,2		
Перец	0,1	0,05	0,1	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					595	405

Цыплят обрабатывают, промывают в воде, рубят на кусочки по 35—40 г, солят и обжаривают в масле на сковороде. Затем добавляют пассированный лук, толченую корицу, перец, настоящий шафрана и заливают взбитыми яйцами. Все это запекают в духовом шкафу до готовности. Из риса обычным способом готовят плов, часть которого окрашивают настоем шафрана. Готовую чыхыртму режут на ромбики.

При подаче на тарелку горкой кладут рис, а сбоку и сверху чыхыртму, кусочек лимона, посыпают корицей и поливают маслом.

#### ГАЗ КОУРМА ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Гусь	253	189	167	125	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	30	40	30		

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Лук репчатый	25	25	21	21		
Алыча сушеная	25	20	25	20		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					515	360

Гусей обрабатывают, промывают в воде и нарубают кусочками по 40—50 г, солят и обжаривают в масле на сковороде. Репчатый лук очищают, промывают и режут полукольцами, отдельно пассируют на масле. Все это кладут в казан, закрывают крышкой и доводят до готовности. Затем добавляют промытую алычу, специи, настой шафрана и тушат под крышкой 5—10 мин. Из риса отдельно обычным способом готовят плов, часть которого окрашивают настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху коурму из гуся и поливают маслом.

## БАЛЫГ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум свежий	198	148	119	89	100	75
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		
Кишмиш	25	20	25	20		
Кизил	20	15	20	15		
Лук репчатый	25	15	21	12		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					535	375

Рыбу разделяют, потрошат, промывают в воде и режут на куски. Затем рыбу солят, перчат и обжаривают в масле на сковороде. После этого добавляют промытые кишмиш и кизил, пассированный лук, шафран и тушат на медленном огне до готовности. Из риса обычным способом готовят плов, часть риса окрашивают настоем шафрана. В середину плова помещают рыбу с обжаренными фруктами, закрывают крышкой кастрюлю

и дают плову упреть 5—10 мин. При подаче на тарелку кладут горкой плов, а сверху рыбу с приготовленными фруктами и поливают маслом.

### ГЫЗЫЛ БАЛЫГ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Осетр свежий или лосось свежий	269	202	119	89	100	75
Рис	172	129	119	89		
Масло топленое	150	100	150	100		
Шафран	40	35	40	35		
Соль	0,1	0,1	0,1	0,1		
	4	4	4	4		
Выход					480	335

Лососину разделывают, потрошат, промывают в воде и режут на куски. Затем рыбу солят и обжаривают в масле на сковороде. Из риса обычным способом готовят плов, который затем поливают настоем шафрана. В кастрюлю с рисом кладут приготовленную лососину, снова засыпают рисом, закрывают крышкой, ставят на медленный огонь и доводят до готовности. При подаче на тарелку горкой кладут плов, сверху кусочки лососины и поливают маслом.

### СЮДЛЮ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум копченый	182	136	100	75	100	75
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	40	40	40	40		
Молоко	250	250	250	250		
Мука пшеничная	20	20	20	20		
Кишмиш	50	25	50	25		
Абрикосы сушеные	50	25	50	25		
Финики или хурма	25	25	25	25		
Сахар	20	20	20	20		
Яйца (шт.)	1/10	1/10	4	4		
Шафран	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					540	465

Рис перебирают, промывают и отваривают в кипящем молоке, затем добавляют настой шафрана. Сушеные фрукты слегка обжаривают в масле. Кутум очищают и отваривают, после чего нарезают на кусочки. Из муки, замешанной на воде и яйцах, делают лепешку, которую кладут на дно кастрюли, засыпают рис, поливают маслом и доводят плов до готовности. Готовый рис горкой кладут на тарелку, а сбоку помещают кусочки казмага, приготовленные фрукты поливают маслом и отдельно подают отварной кутум. Сахар подают отдельно.

## ПЛОВ С СЕВРЮГОЙ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Севрюга свежая	266	200	127	95	100	75
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	35	30	35	30		
Гранат	80	60	48	36		
Сахар	20	20	20	20		
Соль	4	4	4	4		
Выход					460	410

Севрюгу обрабатывают звеном, промывают в воде, режут на куски и тушат с добавлением очищенного граната и сахара. Из риса обычным способом готовят плов до полуготовности. В кастрюлю с рисом кладут приготовленные куски рыбы, снова засыпают рисом, поливают маслом и, поставив на медленный огонь, доводят до готовности. Плов подают, положив сверху готовые куски севрюги и полив маслом.

## ПЛОВ С КИШМИШОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	35	40	35		
Кишмиш	50	40	50	40		
Масло сливочное	10	10	10	10		
Мука пшеничная	10	10	10	10		
Яйца (шт.)	1/6	1/6	7	7		
Соль	4	4	4	4		
Выход					460	330



*Ширин плов*

Из риса обычным способом готовят плов. Отдельно на масле обжаривают кишмиш, который добавляют к плову. При подаче плова сверху кладут кишмиш и поливают подогретым сливочным маслом. Сбоку помещают корочки казмага.

### ШИРИН ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		
Кишмиш	30	30	30	30		
Курага (сушеные абрикосы)	30	30	30	30		
Сахар	40	25	40	25		
Сливы сушеные	30	—	30	—		
Мука пшеничная	10	10	10	10		
Яйца (шт.)	1/6	1/6	7	7		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					550	380

Из риса обычным способом варят плов до полуготовности. Отдельно в масле немного тушат фрукты, их вместе с сахаром добавляют к плову и доводят до готовности. При подаче на тарелку кладут горкой рис, сбоку — корочки казмага и подготовленные фрукты, сверху — сливы.

## МЕЙВЯ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	35	50	35		
Кишмиш	30	20	30	20		
Курага	25	17	25	17		
Абрикосы сушеные	20	15	20	15		
Сушеные сливы или чернослив	25	20	25	20		
Мука пшеничная	10	7	10	7		
Яйца (шт.)	1/6	1/6	7	7		
Соль	4	4	4	4		
Выход					510	350

Из риса обычным способом готовят плов. Отдельно в масле обжаривают фрукты до готовности. Из муки на воде и яйцах замешивают тесто и раскатывают его в виде лепешки, которую кладут на дно кастрюли, засыпают рис, затем кладут фрукты и дают плову упечь до полной готовности.

При подаче сверху помещают приготовленные фрукты и поливают маслом.

## ПЛОВ ШАШАНДАЗ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Лук репчатый	100	75	84	63		
Лимонная кислота	0,5	0,2	0,5	0,2		
Сахар	5	5	5	5		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Соль	4	4	4	4		
Выход					520	340

Из риса обычным способом готовят плов и окрашивают его настоем шафрана. В сотейник кладут топленое масло, нагревают его и пассируют в нем репчатый лук, добавляют лимонную кислоту, сахар. После этого в сотейник добавляют взбитые яйца, солят и доводят яичницу до готовности. При подаче плова сверху кладут яичницу, поливают маслом и посыпают корицей.

### КЫР-КЫР ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79	75	50
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	40	30	40	30		
Лук репчатый	30	20	25	17		
Алыча сушеная	15	10	15	10		
Каштаны	50	40	37	30		
Кинза	12	10	10	8		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Перец	0,1	0,05	0,1	0,05		
Соль	4	4	4	4		
Выход					530	360

Из риса готовят плов и окрашивают его настоем шафрана. Мякоть баранины отделяют от костей и вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку. В фарш кладут перец, соль, корицу и все это тщательно перемешивают. Из готового фарша формируют шарики (кюфта) из расчета 10—12 шт. на порцию. После этого шарики обжаривают в масле на сковороде, добавляют немного бульона, очищенные и отваренные каштаны, промытые в воде алычу и сушеный кизил и продолжают тушить под крышкой. Перед концом готовки добавляют еще мелко нашинкованную зелень (кинзу). При подаче на тарелку кладут горкой рис, а сбоку — кюфту (кыр-кыр) с подливой.

### ГИЙМЯ ЧЫХЫРТМА ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	165	110	119	79		
Рис	150	100	150	100		
Масло топленое	50	40	50	40		



Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Лук репчатый	30	25	25	20		
Яйца (шт.)	2	1	80	40		
Шафран	0,1	0,05	0,1	0,05		
Перец	0,05	0,05	0,05	0,05		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					555	365

Заднюю часть бараньей ноги отделяют от костей и пропускают через мясорубку. В фарш добавляют перец и соль. На сковороде в масле обжаривают фарш и добавляют пассированный лук. После этого заливают взбитыми яйцами и выпекают в духовом шкафу. Из риса обычным способом приготавливают плов, который окрашивают настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой кладут рис, сверху — гиймя чыхыртму и поливают маслом.

#### ЧАБАН АШИ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Баранина	163	110	117	79	75 + 12	60 + 12
Рис	100	100	100	100		
Масло топленое	30	25	30	25		
Лук репчатый	30	25	25	29		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					350	320

Баранину разделяют и нарубают вместе с небольшими косточками на куски по 40—50 г, варят в небольшом количестве бульона до полуготовности. После этого бульон процеживают и в нем варят промытый рис. За 10—15 мин. до окончания варки риса добавляют баранину и пассированный лук и доводят чабан аши до готовности.

При подаче сверху поливают маслом.

## ЯРМА ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Кутум копченый	136	107	91	71	75	50
Крупа пшеничная	100	100	100	100		
Рис	50	40	50	40		
Масло топленое	50	40	50	40		
Соль	4	4	4	4		
В ы х о д					485	410

Пшеничную крупу перебирают, промывают и отваривают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Затем всыпают промытый рис и варят вместе до полной готовности. Копченый кутум отваривают и очищают от чешуи и костей.

Готовый ярма плов на тарелке поливают маслом и отдельно подают кусочки кутума.

## ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

---

Из горячих напитков самым распространенным в Азербайджанской ССР является чай. Это объясняется не только тем, что в республике имеются обширные плантации чая, но еще и полезными свойствами данного напитка. Он хорошо утоляет жажду и делает человека бодрым и работоспособным.

Сухой чай необходимо хранить в чистых ящиках в хорошо проветриваемых помещениях. Вскрытую пачку чая следует пересыпать в чайницу или другую посуду с плотно закрывающейся крышкой. Гарантийный срок хранения сухого чая составляет восемь месяцев со дня выпуска на чаеразвесочной фабрике.

Заваривать чай следует в фарфоровых чайниках 500 и более куб. см. Предварительно чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут по норме сухой чай и заливают свежим кипятком (но не подогретым, ранее приготовленным). Чайник ставят на медленный огонь и настаивают чай 5—6 мин., не допуская его закипания, после чего доливают свежим кипятком до нормы.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не менее 75°C, холодных напитков — 10--12°C.



Чайный стол

### ЧАЙ-ЗАВАРКА

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Чай сухой высшего или первого сорта	30	20	30	20		
Вода-кипяток	970	980	970	980		
Выход					1000	1000

Чай готовится, как указано выше. На стакан чая-напитка (200 мл) расходуется 50 мл заварки, что соответствует норме 1,5 и 1,0 г чая сухого.

## ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Чай сухой	1,5	1,0	1,5	1,0		
Сахар	25	15	25	15		
Выход					200	200

В стакан, чашку или стакан «армуды» наливают заварку 50 мл и доливают кипятком. Сахар, наколотый мелкими кусочками, подают отдельно в сахарнице или розетке.

## ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Чай сухой	1,5	1,0	1,5	1,0		
Сахар	25	15	25	15		
Лимон (шт.)	1/10	1/10	10	10		
Выход					200	200

Готовят обычным способом чай-напиток и отдельно подают сахар, лимон. К чаю можно подавать молоко, варенье по 50 г.

**ШЕРБЕТ ЛИМОННЫЙ**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Лимон (шт.)	1/4	25	
Сахар рафинад	50	50	
Шафран	0,1	0,1	
Семена рейхана или кинзы	0,1	0,1	
Вода	100	100	
Пищевой лед	50	50	
<b>Выход</b>			<b>200</b>

Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, слегка кипятят 10—15 мин., кладут семена рейхана и оставляют на 3—4 часа для настаивания. После этого процеживают, в отвар добавляют сахар, отжатый лимонный сок, охлаждают. Перед подачей добавляют настой шафрана и кусочки пищевого льда.

**ШЕРБЕТ РОЗОВЫЙ (ГЮЛЯБ)**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Розовое масло	0,06	0,06	
Сахар рафинад	30	30	
Семена рейхана или мяты	2	2	
Вода	120	120	
Пищевой лед	50	50	
<b>Выход</b>			<b>200</b>

Готовится так же, как шербет лимонный, вместо лимонного сока используется розовое масло, которое добавляется в сахарный сироп.



*Шербет*

### ШЕРБЕТ ФРУКТОВЫЙ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Лимонный сок	20	20	
Апельсиновый сок	40	40	
Вода	80	80	
Чай заварной (200:1 г)	5	5	
Сахар рафинад	25	25	
Кружочек лимона	5	5	
апельсина	10	10	
Ягоды—клубника, вишня, черешня, кизил и т. п.	10	10	
Мята (листья)	10	10	
Пищевой лед	20	20	
Выход			200

Готовится так же, как шербет лимонный. При подаче добавляются ягоды, мята и пищевой лед.

## ШЕРБЕТ „ЮБИЛЕЙНЫЙ“

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Сахарный песок	150	150	
Шафран	0,3	0,3	
Лимон (шт.)	1	100	
Компот «Клубника»	200	200	
Ликер «Роза»	50	50	
Вода	500	500	
В ы х о д			1000

Сахар, шафран,  $\frac{1}{2}$  лимона с цедрой вскипятить, после кипячения охладить.

Перед подачей в шербет добавить ликер, клубнику,  $\frac{1}{2}$  лимона и пищевой лед.



## ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА

Некоторые азербайджанские блюда могут быть использованы для лечебного питания. В этом случае они готовятся на слабом или обезжиренном бульоне. Когда же требуется вегетарианский бульон, тогда его приготавливают на крупяном или овощном отваре.

### БУЛЬОН МЯСНОЙ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Кости мясные	100	100	
Овощи сборные (мор- ковь, лук репчатый) и петрушка	20	16	
Вода	600	600	
В ы х о д			500

Для приготовления бульона кости измельчают, заливают холодной водой из расчета 1,5 л на 1 кг костей и варят при слабом кипении. В процессе варки снимают с бульона пену и излишний жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 4—5 час., а из бараньих—2—3 часа. За 40—60 мин. до окончания варки в бульон добавляют овощи (морковь, лук), петрушку и соль в зависимости от лечебного стола. При варке бульона из костей и мяса сначала варят кости, а за 2—3 часа до готовности бульона кладут куски мяса весом 1,5—2,0 кг.

### ДЮШБАРА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Бульон мясной			300
Мука пшеничная I сорта	50	50	
Мясо	54	40	25
Яйца (шт.)	1/10	4	
Масло сливочное	10	10	
Лук репчатый	20	17	
Зелень	5	4	
Выход			500

Берут готовый мясной бульон (слабый), доводят его до кипения. Из муки на воде и яйце замешивают крутое тесто, которое раскатывают толщиной 1—2 мм и нарезают небольшими квадратиками. Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. Готовый фарш заворачивают в тесто в виде мелких пельменей (дюшбара), которые затем отваривают в бульоне. Для диеты № 5а берется вегетарианский бульон.

### СУЛУ ХИНГАЛ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Бульон мясной			300
Мука пшеничная I сорта	50	50	
Масло сливочное	10	10	
Яйца (шт.)	1/10	4	
Мясо	54	40	25
Зелень	5	4	
Выход			500



*Азербайджанские минеральные воды*

Из муки на воде и яйцо замешивают крутое тесто, которое раскатывают и нарезают небольшими квадратиками (хингал). **Мясо отваривают** в бульоне, который затем процеживают, и в нем варят хингал. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1, 2, 5 и 15.

#### ПАРЧА-БОЗБАШ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Бульон мясной			300
Картофель	100	75	
Масло сливочное	10	10	
Мясо	65	47	30
Лук репчатый	20	17	
Зеленый горошек	50	32	
Алыча сушеная	5	5	
Шафран	0,01	0,01	
В ы х о д			500

Мясо отваривают, полученный бульон процеживают, добавляют очищенный картофель, пассированный лук, алычу, зеленый горошек и варят до готовности. Перед подачей добавляют настой шафрана. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 9, 15, зигзаг № 1.

### КЮФТА-БОЗБАШ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Бульон мясной			300
Картофель	100	75	
Масло сливочное	10	10	
Мясо	65	48	кюфта 60
Рис	10	10	
Лук репчатый	20	17	
Зеленый горошек	50	32	
Алыча сушеная	5	5	
Помидоры свежие или шафран	50 0,01	42 0,01	
В ы х о д			500

Готовится так же, как обычный кюфта-бозбаш, только вместо гороха добавляют зеленый горошек. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 9, 15, зигзаг № 1.

### ДОВГА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Мацони	300	300	
Мука пшеничная I сорта	10	10	
Рис	20	20	
Мясо	54	40	25
Яйца (шт.)	1/4	10	
Зелень	15	12	
Шафран	0,01	0,01	
В ы х о д			500

Готовый слабый мясной бульон процеживают. Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют яйцо, затем разделяют его на мелкие шарики—3—4 штуки на порцию. В бульон кладут промытый рис и спустя некоторое время мясные шарики. В отдельной посуде смешивают мацони с мукой, после чего смесь постепенно вливают в бульон при непрерывном помешивании. После закипания добавляют нашинкованную зелень и настой шафрана, доводят до готовности. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 15.

### ШОРБА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Рис	30	30	
Картофель	150	112	
Зеленый горошек	25	16	
Лук репчатый	30	25	
Масло сливочное	10	10	
Алыча сушеная	10	10	
или альбухара	10	10	
Кишмиш	10	10	
Выход			500

Рис промывают и отваривают в воде, добавляют зеленый горошек, очищенный картофель, пассированный лук. За 15 мин. до готовности кладут промытую алычу и кишмиш. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 15.

### ХАШ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Ножки телячьи, бараньи	238	238	100
Рубцы очищенные	96	91	50
Чеснок	5	5	
Специи по вкусу			
Укроп	5	4	
Вода	700	760	
Выход			500

Тщательно обработанные и промытые ножки и рубцы отмачивают в холодной воде с пернодической ее сменой 2—3 раза в

течение 5 часов. После этого отдельно варят в несоленой воде до готовности. Мясо отделяют от костей и варят вместе с откинутыми готовыми рубцами. Общая продолжительность варки — не менее 6 часов. При подаче отдельно кладут чеснок и соль. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 4, 5 и 10.

#### ЧЫХЫРТМА ЖИДКАЯ (I ВАРИАНТ)

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Курица	75	52	35
Вода	500	500	
Масло топленое	10	10	
Лук репчатый	48	40	
Уксус винный	25	25	
Яичные желтки (шт.)	1	20	
Зелень (кинза, укроп)	10	8	
В ы х о д			500

Курицу после обработки и промывки варят до готовности, после чего режут на порционные кусочки. В процеженный бульон кладут курицу, добавляют пассированный лук и за 10 мин. до готовности вливают разведенные уксусом и бульоном яичные желтки. При подаче насыпают зелень. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1 (зигзаг), 2, 5, 9, 15.

#### ЧЫХЫРТМА ЖИДКАЯ (II ВАРИАНТ)

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	65	47	30
Вода	500	500	
Масло сливочное	10	10	
Лук репчатый	48	40	
Уксус винный	25	25	
Яйца (шт.)	1	40	
Зелень (кинза, укроп)	10	8	
В ы х о д			500

Готовится так же, как и в I варианте. Рекомендуется это блюдо для той же диеты.

## ОВДУХ (ОКРОШКА)

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	50
Мацони	200	200	
Огурцы	100	80	
Лук зеленый	50	40	
Сахар	5	5	
Укроп	10	7	
Кинза	5	3	
Корица	0,1	0,1	
В ы х о д			500

Отдельно отваривают мясо и охлаждают. Нарезанные овощи и зелень заливают мацони, разведенным водой. В овдух кладут мелко нарезанное мясо, сахар и корицу по вкусу. Рекомендуется это блюдо для диеты № 15.

## КЮФТА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	
Рис	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Молоко	20	20	
В ы х о д			90

Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют промытый рис, молоко, сливочное масло и формируют шарики — кюфту, которую затем отваривают на пару в паровой кастрюле. Рекомендуется это блюдо для диеты № 15.



*Паровые биточки по-азербайджански*

#### ТАВА-КЕБАБ ПАРОВОЙ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	
Хлеб белый	10	10	
Яйца (шт.)	1	40	
Молоко	20	20	
Масло сливочное	10	10	
Зелень	7	5	
Выход			130

Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют смоченный в молоке белый хлеб, яйцо, сливочное масло и тщательно перемешивают. После этого формуют биточки, которые доводят до готовности на пару в паровой кастрюле. При подаче посыпают зеленью. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1 (при колите протертый), 5, 7, 10 и 15.



## ТАВА-КЕБАБ ЖАРЕНЫЙ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	110	79	
Масло топленое	10	10	
Хлеб белый	10	10	
Молоко	20	20	
Яйца (шт.)	1	40	
Зелень	7	5	
Сумах	3	3	
Выход			140

Готовят так же, как тава-кебаб паровой, только биточки затем обжаривают на сковороде и при подаче посыпают зеленью. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1 (зигзаг), 2, 9, 15.

## ТАВА-КЕБАБ БЕЛКОВЫЙ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	
Белый хлеб	10	10	
Яйца—белки (шт.)	1/2	20	
Молоко	50	50	
Масло сливочное	10	10	
Зелень	7	5	
Выход			150

Готовят биточки так же, как и для тава-кебаба парового, только в фарш кладут яичный белок. Биточки доводят до готовности на пару в паровой кастрюле. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1, 5а, 6, 10, 15.

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	110	79	
Лук репчатый	30	25	
Сумах	3	3	
Выход			65

Мясо с луком пропускают через мясорубку и из полученного фарша формируют люля-кебаб в виде сарделек, которые накладывают на плоские широкие шампура и жарят над раскаленными углями в мангале. При подаче отдельно ставят нашинкованный лук и сумах. Рекомендуется это блюдо для диеты №1 (зигзаг), 2, 5, 5а, 15.

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ С ЛАВАШОМ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	110	79	65
Лук репчатый	30	25	
Мука пшеничная I сорта	90	90	
Помидоры свежие	100	85	
Сумах	3	3	
Выход			240

Готовится так же, как и люля-кебаб по предыдущему рецепту, только дополнительно из муки замешивают крутое тесто, которое затем раскатывают в виде тонкой лепешки и выпекают лаваш. Готовый люля-кебаб заворачивают в лаваш и отдельно подают жареный помидор, нашинкованный лук и сумах. Это блюдо рекомендуется для той же диеты, что и люля-кебаб без лаваша, за исключением диеты №1 (зигзаг).

## КЯЛЯМ ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	110	79	
Капуста свежая	200	160	
Рис	30	30	
Лук репчатый	20	17	
Мацони	20	20	
Зелень (кинза, укроп)	15	12	
Мука пшеничная I сорта	5	5	
Помидоры свежие (по сезону)	50	42	
Масло сливочное	10	10	
Шафран	0,01	0,01	
В ы х о д			350

Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют мелко нарубленную зелень, отварной рис. В отбланшированные капустные листья заворачивают фарш. Полученные голубцы (кялям долмасы) складывают в кастрюлю, добавляют немного воды и тушат. Отдельно, добавив в бульон помидор, муку и пассированный лук, готовят соус. При подаче в голубцы добавляют настой шафрана и сверху поливают соусом. Отдельно подают мацони. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1 (зигзаг), 2, 5, 5а, 15.

## ПОМИДОР ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	
Помидоры свежие	250	213	
Рис	30	30	
Лук репчатый	20	17	
Мука пшеничная I сорта	5	5	
Сметана	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Зелень (кинза, укроп)	15	12	
В ы х о д			300

Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш кладут отварной рис, нарубленную зелень. Помидоры очищают



*Помидор долмасы*

*Ярпаг долмасы*



от сердцевины и начиняют фаршем, затем складывают в соейник и запекают в духовом шкафу. Отдельно из сердцевины помидоров, муки, пассированного лука и сметаны готовят соус. При подаче помидор долмасы поливают соусом. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 9, 10, 15.

## ЯРПАГ ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	108	78	
Рис	30	30	
Лук репчатый	20	17	
Зелень (кинза, укроп, мята)	15	12	
Виноградные листья	40	40	
Мацони	20	20	
Яйца (шт.)	1/4	10	
Масло сливочное	10	10	
<b>В ы х о д</b>			<b>250</b>

Баранину вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют в фарш специи, нашинкованную зелень, яйца и полутварной рис, все тщательно перемешивают. Виноградные листья бланшируют в кипятке и после остывания в них заворачивают фарш в виде голубцов, только более мелких, складывают их в глубокую посуду, наливают немного воды, добавляют сливочное масло и тушат под крышкой. При подаче сверху поливают мацони. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 5а, 7, 9, 15.

## БИБЯР ДОЛМАСЫ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	
Перец болгарский	120	90	
Рис	30	30	
Лук репчатый	20	17	
Зелень (кинза, укроп)	15	12	
Мацони	20	20	
Помидоры свежие	50	42	
Мука пшеничная I сорта	5	5	
Масло сливочное	10	10	
<b>В ы х о д</b>			<b>300</b>

Мясо вместе с луком пропускают через мясорубку, в фарш добавляют специи, нашинкованную зелень, отварной рис и все тщательно перемешивают. Подготовленный болгарский перец бланшируют в кипятке и начиняют фаршем, складывают в сотейник, добавляют немного воды, кладут масло и доводят до готовности. Из оставшегося после готовки сока, пассированной муки и свежих помидоров готовят подливу, которой поливают фаршированный перец при подаче. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 5а, 7, 9, 15 (для столов 5а и 7 кладут фарш из отварного мяса).

#### БОЗАРТМА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	
Лук репчатый	30	25	
Масло топленое	10	10	
<b>В ы х о д</b>			<b>90</b>

Подготовленное мясо обжаривают вместе с луком, затем тушат, добавив немного воды, до полного размягчения мяса. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5 (зигзаг), 9 и 15.

#### ТУРШУ КОУРМА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	110	79	
Масло топленое	10	10	
Лук репчатый	30	25	
Алыча сушеная	10	10	
Рис	60	60	
Кинимин	15	15	
<b>В ы х о д</b>			<b>250</b>

Мясо нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают на сковороде, затем добавляют немного бульона, лука, промытой алычи и кинимина и тушат до готовности. Отдельно готовят плов из риса. При подаче рис соединяют с мясом и подливой. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2 (зигзаг), 5 (зигзаг), 9 и 15.

## ПЛОВ ФИСИНДЖАН

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	165	119	75
Масло топленое	20	20	
Рис	60	60	
Орехи (ядро)	50	50	
Гранат	50	30	
Лук репчатый	20	17	
Шафран	0,1	0,1	
Корица	0,2	0,2	
<b>Выход</b>			<b>300</b>

Из риса готовят плов, часть которого окрашивают настоем шафрана в желтый цвет. Мясо нарезают небольшими кусочками, солят, обжаривают на сковороде. Затем добавляют немного бульона, пассированный лук, толченые орехи, гранат и тушат до готовности. Фисинджан подают отдельно или кладут поверх плова. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2 (зигзаг), 11, 15.

## ПЛОВ С МЯСОМ (ОТВАРНЫМ ФАРШЕМ)

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	109	81	50
Рис	50	50	
Масло сливочное	15	15	
<b>Выход</b>			<b>165</b>

Рис перебирают, промывают и засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до готовности в водяной бане. Готовый рис выкладывают на дуршлаг, процеживают и промывают теплой кипяченой водой. На дно кастрюли кладут сливочное масло, затем рис и дают упечь на медленном огне под крышкой. Мясо отваривают и пропускают через мясорубку, фарш солят и при подаче добавляют к плову. Сверху поливают маслом. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 6, 7, 10, 11, 12.

## ШИЛЯ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Баранина	110	79	50
Рис	60	60	
Масло сливочное	15	15	
Лук репчатый	20	17	
Петрушка	10	8	
Шафран	0,05	0,05	
<b>В ы х о д</b>			<b>300</b>

Мясо нарезают мелкими кусочками, солят и обжаривают в масле с луком, добавляют бульон и туда же кладут вымытый рис, доводят до готовности. При подаче плов поливают настоем шафрана и посыпают мелко нарезанным укропом. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 5, 5а, 6, 7, 10, 11, 12, 15, причем для №№ 5а и 10 предварительно мясо отваривают, а затем тушат.

## КЮРЗА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Говядина	107	79	50
Мука пшеничная I сорта	50	50	
Яйца (шт.)	1/10	4	
Масло сливочное	10	10	
Лук репчатый	20	17	
Мацони	40	40	
Корица	0,2	0,2	
<b>В ы х о д</b>			<b>200</b>

Из муки на воде и яйцах замешивают крутое тесто. Мясо пропускают через мясорубку вместе с луком. Фарш обжаривают на сковороде. Из теста нарезают кружочки, в которые заворачивают фарш, полученную кюрзу отваривают в подсоленной воде. При подаче кюрзу посыпают толченой корицей и отдельно ставят мацони. Рекомендуется это блюдо для диеты № 15.



## ПЛОВ ФИСИНДЖАН (С КУРИЦЕЙ)

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Курица	162	112	75
Масло топленое	20	20	
Рис	60	60	
Орехи (ядро)	50	50	
Гранат	50	30	
Лук репчатый	20	17	
Шафран	0,01	0,01	
Корица	0,2	0,2	
<b>Выход</b>			<b>330</b>

Из риса готовят плов как обычно и часть его окрашивают настоем шафрана. Обработанную курицу режут на небольшие кусочки, заправляют специями и обжаривают на сковороде. После этого кусочки курицы складывают в сотейник, добавляют бульон, пассированный лук, толченые орехи, гранат и тушат до готовности. При подаче кладут толченую корицу. Фисинджан подают отдельно от плова или кладут на рис. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 11, 12 и 15.

## СЮДЛЮ ПЛОВ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Рис	50	50	
Молоко	150	150	
Масло сливочное	10	10	
Сахар	10	10	
<b>Выход</b>			<b>270</b>

Рис перебирают, промывают в теплой воде и засыпают в кипящее молоко, варят до готовности, добавив сахар. При подаче в сюдлю плов кладут кусок сливочного масла. Можно добавить также варенье, фруктовый кисель. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 1, 2, 5, 5а, 7, 10, 11, 12 и 15.

## ПЛОВ С ОТКИДНЫМ МАЦОНИ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Рис	60	60	50
Масло сливочное	10	10	
Мацони	100	100	
В ы х о д			230

Из риса готовят обычный плов, кладут сливочное масло и сверху откидное мацони. Рекомендуются это блюдо для диеты №№ 5, 6, 7, 10, 11, 12 и 15.

## ХАШИЛ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Молоко	200	200	
Мука пшеничная I сорта	30	30	
Сахар	50	50	
Масло сливочное	10	10	
Шафран	0,05	0,05	
В ы х о д			200

Просеянную муку насыпают в кастрюлю и, постепенно добавляя туда теплое молоко, тщательно размешивают; кладут сахар и ставят кастрюлю на медленный огонь, все время продолжая помешивать до образования густой консистенции крема. Для запаха и придания желтого цвета в хашил добавляют настой шафрана. Если для некоторых видов диеты шафран противопоказан, то можно его не добавлять. Для нижеуказанной диеты, кроме диеты № 7, можно в смесь до нагревания добавить белок яйца. При подаче в хашил кладут кусок сливочного масла. Рекомендуются это блюдо для диеты № 1, 16, 2, 5, 5а, 6, 7, 11, 12 и 15.

## ШЮЙУД ПЛОВ

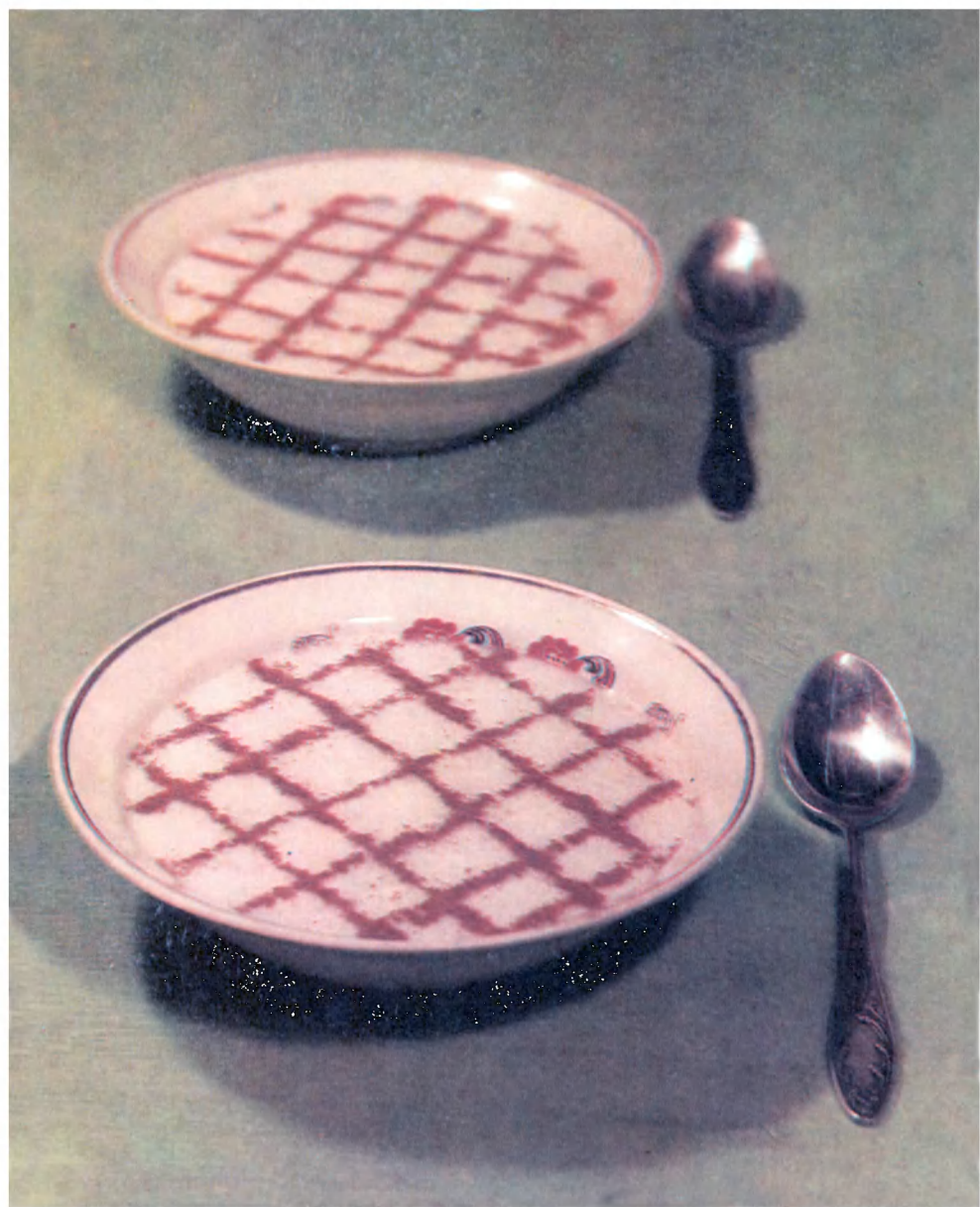
Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Рис	60	60	} 50
Масло сливочное	15	15	
Укроп	50	37	
Молоко	10	10	
Яйца (шт.)	1	40	
Выход			280

Из риса готовят обычный плов. Из яйца на молоке делают омлет. Плов пересыпают мелко нарезанным укропом и при подаче сверху плова кладут омлет. Рекомендуется это блюдо для диеты №№ 2, 5, 5а, 6, 7, 9, 10, 11, 12 и 15.

## ФИРНИ

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Рисовая мука	40	40	
Молоко	200	200	
Сахар	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Выход			300

Рис перебирают и замачивают в воде. После этого его отсушивают и толкут в ступке до образования муки. В кипящее молоко засыпают рисовую муку при непрерывном помешивании, кладут соль, сахар и доводят до готовности. При подаче в фирни кладут кусочек сливочного масла, можно посыпать толченой корицей. Рекомендуется это блюдо для той же диеты, что и сюдлю плов.



Фирни

## ШЮЙУДЛЮ СЮЗМА

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Выход
Мацони	300	300	
Укроп	15	12	
Соль			
Выход			200

Мацони откидывают через марлю и дуршлаг. Укроп мелко шинкуют и добавляют к сызму, перемешивают. Отдельно можно подать чеснок 5—6 г на порцию, если он не противопоказан по диете. Рекомендуется это блюдо для любой диеты.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТЫ

№№ диеты	Назначение диеты	При каких заболеваниях рекомендуется
1	Умеренно щадить желудок, для чего необходимо ограничить в пище механические, химические и термические (температурные) раздражители.	Назначается чаще всего при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, катарах желудка (гастритах), сопровождающихся нормальной или повышенной кислотностью, заболеваниях мочевых путей.
2	Умеренно щадить желудок путем ограничения механических раздражителей, но возбуждать его деятельность химическими раздражителями.	Назначается при катарах желудка (гастритах), сопровождающихся недостаточной кислотностью, при заболеваниях кишечника (хронических колитах), а также нарушениях со стороны жевательного аппарата (нехватка зубов, болезни челюстей).
4	Возможно больше щадить кишечник путем резкого ограничения механических, химических и термических (температурных) раздражителей.	Назначается только на несколько дней при заболеваниях кишечника, особенно в случаях, сопровождающихся поносом.
5	Содействовать восстановлению нарушенной деятельности печени и желчного пузыря путем введения в пищевой рацион продуктов, улучшающих работу печени, усиливающих желчевыделение.	Назначается чаще всего при заболеваниях печени и желчного пузыря, а также и при других болезнях. Рекомендуется эта диета беременным женщинам.

№ № диеты	Назначение диеты	При каких заболеваниях рекомендуется
5а	Исключаются продукты, содержащие грубую растительную клетчатку.	Назначается для исключения механических раздражителей желудка и кишечника.
6	Разгрузить пуриновый обмен и нормализовать функцию кишечника.	Назначается при подагре, моче-кислом диатезе оксалатурии (с ограничением углеводов).
7	Максимально щадить почки, ограничить в пищевом рационе экстрактивные вещества (мясо, рыбу), жидкость и поваренную соль, а также воздействовать на воспалительные процессы в организме.	Назначается при болезни почек и мочевых путей, воспалительных заболеваниях, заболеваниях сердца, гипертонической болезни, а также при кожных болезнях (экземах).
9	Воздействовать на организм человека при различных заболеваниях главным образом путем ограничения в пищевом рационе углеводов.	Назначается при сахарном диабете, ревматических, кожных и некоторых других заболеваниях, сопровождающихся значительными нарушениями нервной системы.
10	Разрешаются продукты и блюда, не вызывающие вздутия кишечника, содержащие соли кальция и калия, хорошо разваренные и измельченные.	Назначается при заболевании сердечно-сосудистой системы путем ограничения в рационе жидкости, поваренной соли и азотсодержащих веществ.
11	Включаются разнообразные продукты и блюда, богатые животными белками, жирами, витаминами, минеральными солями.	Служит укреплению общего состояния больного после инфекционных заболеваний и операций, а также назначается кормящим женщинам при упадке общего питания.
12	Исключаются крепкие наваристые супы, острые закуски и блюда, пряности, крепкий чай, кофе.	Назначается для уменьшения возбудимости центральной нервной системы.
15	Обеспечивается полноценное питание соответственно физиологическим потребностям организма.	Назначается больным для испытания их выносливости и подготовки к переходу на общее питание после некоторого периода пользования лечебной диетой.

В азербайджанской кулинарии особое место занимают некоторые восточные кондитерские изделия и сладости, которые пользуются большим спросом у потребителей.

В рецептурах на все мучные изделия расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5% расход ее снижается в размере одного процента на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход жидкости (воды, молока).

В случае использования муки с влажностью выше 14,5%, расход ее соответственно увеличивается, а количество жидкости уменьшается. Так, при приготовлении 100 кг изделия — мутаки шемахинские — расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 54,06 кг. Если на предприятие поступила мука с влажностью 12,5%, то расход муки будет на 2% меньше, или на 1,08 кг, и потребуется 52,98 кг муки. При влажности муки 16,5% расход ее увеличится на то же количество и составит 55,14 кг.



*Шакер бура*

### ШАКЕР БУРА

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		в тесто	в начинку	на смазку и на рас- катку теста
Мука пшеничная высшего сорта	4,65	4,65	—	—
Сметана 36%-ная	0,20	0,20	—	—
Топленое масло	0,732	—	—	0,732
Яйца	0,320	0,320	—	—
Дрожжи	0,060	0,060	—	—
Сахар	3,320	—	3,320	—
Орехи лещиновые (очи- щенные)	3,320	—	3,320	—
Кардамон	0,035	—	0,035	—
<b>Итого</b>	<b>12,637</b>	<b>5,230</b>	<b>6,675</b>	<b>0,732</b>



Муку просеивают, смешивают со сметаной, яйцами, топленным маслом, разведенными в теплой воде дрожжами и замешивают крутое тесто, которое ставят на 1—1,5 часа для подхода при температуре 30—35°C. Раскатывают тесто толщиной 2 мм и вырезают кружочки диаметром 10 см. На одну половину кладут фарш из измельченных орехов, смешанных с сахаром с добавлением кардамона, и заворачивают тесто в форме пирожка, края защипывают. На поверхность шакер буры наносят щипцами различные узоры, затем кладут их на лист, подсушивают и выпекают в духовом шкафу при температуре 230°C.

## ШАКЕР ЧУРЕК

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		на тесто	на подсып- ку при пор- циониро- вании	на отделку
Мука высшего сорта	5,136	5,110	0,026	—
Масло топленное	2,568	2,568	—	—
Сахарная пудра	2,876	2,576	—	0,30
Яйца	0,257	0,257	—	—
Ванильная эссенция	0,026	0,026	—	—
Итого	10,863	10,537	0,026	0,30

Муку просеивают, в нее кладут топленное масло, сахарную пудру, ванильную эссенцию и тщательно замешивают тесто, температура которого должна быть в пределах 11—12°C. Затем из теста формируют шарики яйцеобразной формы каждый весом 55 г.

На лист, смазанный маслом, кладут шакер чурек, сверху в середине смазывают желтком яйца и выпекают в духовом шкафу.



*Шакер чурек*

## ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг						
	на 10 кг готовых изделий	в том числе					
		на тес- то	на на- чинку	на про- слойку	на от- делку	на за- ливку	на смаз- ку лис- тов
Мука высшего сорта	4,563	4,563	—	—	—	—	—
Дрожжи	0,014	0,014	—	—	—	—	—
Орехи лещиновые (очи- щенные)	1,660	—	1,660	—	—	—	—
Сахарный песок	1,660	—	1,660	—	—	—	—
Кардамон	0,017	—	0,017	—	—	—	—
Масло топленое	1,576	—	—	0,968	—	0,540	0,068
Мед	0,857	—	—	—	—	0,857	—
Яичный желток	0,221	—	—	—	0,221	—	—
Итого	10,568	4,577	3,337	0,968	0,221	1,397	0,068
Вода	0,8	0,8	—	—	—	—	—
Всего	11,368	5,377	3,337	0,968	0,221	1,397	0,068

Способ приготовления теста и начинки (а также их влажность) аналогичны способу приготовления пахлавы сдобной. В отличие от последней воды на замес теста для пахлавы слоеной берут несколько меньше — около 18% (к общему расходу муки). Замешанное тесто оставляют на 30—40 мин. при температуре 30—35°, затем делят его на порции по 0,1 кг. Из каждой порции теста делают булочку, затем раскатывают ее в пласт толщиной 1,5—2 мм. Пласты теста, предварительно смазанные маслом, укладывают один на другой (от 14 до 18 штук) на белые жестяные листы. Листы имеют борта высотой 40 мм. Через каждые два слоя теста кладут слой начинки, за исключением первых и последних трех слоев, которые смазываются только маслом. Перед тем, как положить в печь, изделия покрывают яичным желтком и режут на куски в виде ромбиков весом 80—100 г. Выпекают пахлаву при 170—180° в течение 30—35 мин. Так же как пахлаву сдобную, ее в два приема заливают вначале маслом, а потом медом.



*Пахлава бакинская*

## ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг					
	на 10 кг готовых изделий	в том числе				
		на тесто	на начинку и прослойку	на от- делку	на за- ливку	на смаз- ку листа
Мука высшего сорта	2,50	2,50	—	—	—	—
Сметана	0,33	0,33	—	—	—	—
Масло топленое	1,39	0,40	0,95	—	—	0,04
Яйца	0,51	0,13	—	0,38	—	—
Дрожжи	0,017	0,017	—	—	—	—
Орехи лещинные (очи- щенные)	2,50	—	2,50	—	0,50	—
Сахарный песок	3,00	—	2,50	—	—	—
Кардамон	0,03	—	0,03	—	0,18	—
Мед	0,18	—	—	—	—	—
Фисташки	0,08	—	—	0,08	—	—
Шафран	0,001	—	—	0,001	—	—
Итого	10,538	3,377	5,98	0,461	0,68	0,04
Вода	0,600	0,600	—	—	—	—
Всего	11,138	3,977	5,98	0,461	0,68	0,04

Тесто готовят безопарным способом. Муку, яйца растопленное масло и сметану смешивают с дрожжами, предварительно разведенными в небольшом количестве теплой воды (30—32°). Общее количество воды на приготовление теста составляет 20—25% по отношению к муке, затраченной на выпечку. Температура теста должна быть 18—20°, влажность—25—27%. Замешанное тесто оставляют на 1—1,5 часа при температуре 30—35°. Для приготовления начинки продукты предварительно подготавливают, т. е. измельчают ядра ореха, очищают кардамон. Измельченные орехи перемешивают с сахарным песком и кардамоном. Влажность начинки 3—4%.

Тесто делят на порции по 0,8 кг, раскатывают скалкой до толщины 1—1,5 см и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. На раскатанный пласт теста кладут начинку ровным слоем толщиной 2,5—3 см, покрывая ее другим раскатанным пластом теста. При этом размер нижнего пласта теста должен совпадать с размером противня, а верхний должен быть несколько больших размеров. Край верхнего и нижнего пластов соединяют и защипывают. Раз-

деланную пахлаву оставляют на 10—12 мин., затем ее смазывают сверху яичным желтком и разрезают ножом на куски в виде ромбиков весом 100—150 г.

Выпекают пахлаву при 180—200° в течение 35—40 мин. в два приема. Через 10—12 мин. после того, как ее положили в печь, противень с пахлавой вынимают и по линиям разреза заливают растопленным маслом (50—60 г на 1 кг изделия), затем снова кладут в печь. Выпеченную пахлаву заливают подогретым медом по линиям разреза (80—85 г на 1 кг изделия).

### ПАХЛАВА ШЕКИНСКАЯ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг					
	на 10 кг готовых изделий	в том числе				
		на тес- то	на на- чинку	на за- ливку	на от- делку	на смаз- ку ли- ста
Мука из риса I сорта	2,777	2,777	—	—	—	—
Сахар	4,163	—	—	4,163	—	—
Орехи лещиновые (очи- щенные)	1,40	—	1,40	—	—	—
Масло растительное	0,030	—	—	—	—	0,03
Лимонная кислота	0,020	—	—	0,020	—	—
Шафран	0,020	—	—	—	0,02	—
Итого	8,410	2,777	1,40	4,183	0,02	0,03
Вода	6,0	2,6	—	3,40	—	—
Всего	14,410	5,377	1,40	7,583	0,02	0,03

Готовят сироп из сахара, добавив лимонную кислоту, с относительной влажностью не более 15%.

На предварительно смазанный маслом лист помещают тонкую, в виде нитей, лапшу-аришта, приготовленную из рисовой муки, в 3 слоя. Из рисовой муки замешивают жидкое тесто — на 2,8 кг муки берется 2,6 л воды. Для получения тонкой аришты применяют специальную цилиндрическую воронку емкостью 0,5 л, на дне которой имеется 9—10 отверстий. В нее наливают тесто и с ее помощью наносят сетку аришты на большую сковороду, нагретую до 60—70°C. По истечении 1—2 мин. сетка готова, и полуфабрикат укладывают на вышеуказанный лист. На слой толщиной 5 мм кладут начинку из измельченных орехов и снова сетку из аришты, всего 6—8 слоев. Верх-





*Пахлава шекинская*

ний слой согонит также из трех сеток. Края закрывают и составляют пахлаву на 40—50 мин. Затем нарезают на кусочки в форме ромба и окрашивают настоем шафрана, помещают лист в печь на 10—12 мин., после чего сверху поливают ранее приготовленным сиропом.

### ШАКЕР-ПУРИ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		на тесто	на раздел- ку	на отделку
Мука высшего сорта	5,684	5,440	0,244	—
Масло сливочное	2,274	2,274	—	—
Сахарная пудра	2,274	2,016	—	0,258
Молоко цельное	1,137	1,137	—	—
Яйца	0,227	0,227	—	—
Углекислый аммоний	0,023	0,023	—	—
Ванилин	0,002	0,002	—	—
<b>Всего</b>	<b>11,621</b>	<b>11,119</b>	<b>0,244</b>	<b>0,258</b>

Тесто замешивается в следующем порядке: масло сливочное разминают, затем перетирают с сахарной пудрой до легко мажущейся консистенции. После этого добавляют молоко, яйца, углекислый аммоний, ванилин, муку и всю смесь тщательно перемешивают. Температура замешанного теста должна быть 20—21°, влажность — 21—23%.

После замеса тесто разделяют на куски весом 2,5—3 кг, подпыливают мукой, обминают и раскатывают в пласты толщиной 4—5 мм. Из них специальной выемкой формуют тесто, укладывая его на сухие, протертые листы. Выпекают тесто при температуре 180—200° в течение 10—12 мин. После остывания печенье посыпают сахарной пудрой.

### КЯТА КАРАБАХСКАЯ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг					
	на 10 кг готовых изделий	в том числе				
		на тес- то	на на- чинку	на раз- делку	на от- делку	на смаз- ку
Мука высшего сорта	6,255	3,375	2,780	0,1	—	—
Масло топленое	1,877	0,627	1,20	—	—	0,05
Сахарная пудра	1,043	—	1,043	—	—	—
Сахарный песок	0,695	0,695	—	—	—	—
Яйца	0,695	0,556	—	—	0,139	—
Дрожжи	0,104	0,104	—	—	—	—
Ванилин	0,0025	0,0014	0,0011	—	—	—
Соль	0,054	0,054	—	—	—	—
Итого	10,725	5,412	5,024	0,1	0,139	0,05
Вода	0,720	0,720	—	—	—	—
Всего	11,445	6,132	5,024	0,1	0,139	0,05

Тесто готовят опарным способом. В небольшом количестве воды с температурой 30—32° разводят дрожжи, затем засыпают 20—25% муки (от общего количества муки, идущей на замес) и подливают такое же количество воды; все тщательно перемешивают. Длительность брожения опары 2,5—3 часа при температуре 20—30°.

Для приготовления такого сорта изделий рекомендуется мука с клейковиной хорошего качества, упругой и эластичной.





*Кята карабахская*

Замешивают тесто в следующем порядке: растопленное масло, сахарный песок, яйца, ванилин и соль перемешивают до получения однородной массы, затем вносят опару, перемешивают, засыпают остальную муку и продолжают замес до получения однородной массы. Температура теста по окончании замеса должна быть 19—20°, влажность—22—25%. Продолжительность брожения теста 1—1,5 часа. Начинку готовят из предварительно охлажденного до 10° и растертого масла, затем добавляют сахарную пудру, ванилин и после тщательного

перемешивания постепенно прибавляют муку. Начинку перемешивают до образования однородной рассыпчатой массы с влажностью примерно 11—13%.

Готовое тесто делят на порции весом 250 г. Каждую порцию раскатывают в круглую лепешку толщиной 5—6 мм. На раскатанную лепешку кладут 200 г начинки, края лепешки соединяют. Заготовку повторно раскатывают в круглую лепешку толщиной 1,5—2 см, смазывают яйцом, накалывают вилкой, наносят ею рисунок в виде полосок, расположенных по диагонали, затем укладывают на смазанные маслом листы и выпекают при 200—220° в течение 20—30 мин.

### МУТАКИ ШЕМАХИНСКИЕ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг				
	на 10 кг готовых изделий	на тесто	на начинку	на прослой- ку	на смазку листов
Мука высшего сорта	5,388	5,388	—	—	—
Яйца или меланж	1,078	1,078	—	—	—
Масло сливочное	0,970	0,350	—	0,54	0,08
Молоко цельное	1,622	1,622	—	—	—
Сахарная пудра	1,297	1,297	—	—	—
Соль	0,041	0,041	—	—	—
Ванилин	0,002	0,002	—	—	—
Дрожжи	0,135	0,135	—	—	—
Абрикосовое пюре	1,622	—	1,622	—	—
Сахарный песок	1,081	—	1,081	—	—
Итого	13,236	9,913	2,703	0,54	0,08

Для приготовления указанного сорта изделий рекомендуется мука с клейковиной хорошего качества, эластичной и упругой. Тесто готовят безопарным способом, на молоке. Муку в количестве, предусмотренном рецептурой, и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, замешивают в тесто однородной консистенции влажностью 25—28%. Тесто тщательно обминают и оставляют на 1—1,25 часа при температуре 30—32°. Готовое тесто должно быть эластичным и легко разделяться. Одновременно с замесом теста готовят начинку. Абрикосовое пюре уваривают с сахарным песком до влажности 35%. Начинку перед употреблением



*Мутаки шемахинские*

охлаждают до 25—30%. Тесто делят на порции по 1,5—2 кг и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 4—5 мм. Пласт смазывают растопленным сливочным маслом и режут по длине куса лентами шириной 100—120 мм. Каждую ленту разделяют на порции по 30—32 г в форме треугольников с большим основанием. На каждый треугольник теста у его основания отсаживают с помощью кондитерского мешка со вставленной в него жестяной трубочкой около 4—5 г абрикосовой начинки. Тесто вместе с начинкой свертывают в трубочку, слегка растягивают в оба конца, укладывают на сухие, вытертые листы; смазывают растопленным маслом. Выпекают трубочки в течение 10—15 мин. при температуре 190—200°.

### ПАХЛАВА ГЯНДЖИНСКАЯ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг					
	на 10 кг готовых изделий	в том числе				
		на тесто	на начинку	на сироп	на отдел- ку и про- слойку	на смазку листов
Мука высшего сорта	2,979	2,979	—	—	—	—
Яйца	0,179	0,07	—	—	0,109	—
Дрожжи	0,030	0,030	—	—	—	—
Соль	0,030	0,030	—	—	—	—
Миндаль	1,788	—	1,788	—	—	—
Сахарный песок	3,873	—	1,78	2,093	—	—
Корица	0,030	—	0,030	—	—	—
Масло сливочное	0,417	—	—	—	0,370	0,047
Мед	0,417	—	—	0,417	—	—
Итого	9,743	3,109	3,598	2,510	0,479	0,047
Вода	0,9	0,9	—	—	—	—
Всего	10,643	4,009	3,598	2,510	0,479	0,047

Тесто и начинку готовят так же, как и для пахлавы сдобной. Общее количество воды на замес теста для этого вида пахлавы составляет примерно 30% от веса муки. Температура замешанного теста должна быть 23—24°, влажность—29—31%. Тесто оставляют на 25—30 мин. при температуре 30—35°, затем его обминают и разделяют на порции по 0,1 кг и часть теста на порции примерно по 0,2 кг. Каждую порцию теста

скатывают в булочку, которую затем раскатывают в пласт толщиной 1—3 мм. На белый жестяной лист с бортами, смазанный маслом, кладут раскатанный по форме листа пласт теста весом 0,2 кг. Поверхность теста смазывают маслом и на нее кладут раскатанный пласт теста весом 0,1 кг. Каждый новый пласт смазывают маслом. Через три пласта теста кладут слой миндальной начинки толщиной 4—5 мм, затем снова три промазанных листа теста по 0,1 кг и т. д. Гянджинская пахлава состоит из 23 слоев—18 слоев теста, 5 слоев миндальной начинки. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом и режут на куски в виде ромбиков. Выпекают пахлаву при температуре 180—200° в течение 20—23 мин. также в два приема. Через 15—18 мин. после того, как листы с пахлавой поместили в печь, их вынимают и заливают сиропом удельного веса 1,36—1,38. Сироп варится из сахара и меда. Залитые сиропом листы опять ставят в печь на 5—6 мин. Выпеченные изделия охлаждаются на тех же листах.

#### РУЛЕТ ОРЕХОВЫЙ ОРДУБАДСКИЙ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг				
	на 10 кг готовых изделий	в том числе			
		на тесто	на начинку	на отделку	на смаз- ку листов
Мука высшего сорта	3,9852	3,952	—	—	—
Сметана	1,845	1,845	—	—	—
Масло сливочное	1,162	1,102	—	—	0,06
Ядра грецких орехов	2,214	—	2,214	—	—
Сахарный песок	1,845	—	1,845	—	—
Мед	0,369	—	0,369	—	—
Корица	0,026	—	0,026	—	—
Яичный желток	0,369	—	—	0,369	—
Итого	11,8152	6,9322	4,454	0,369	0,06

Способ приготовления теста, начинки и их влажность такие же, как и для трубочек ореховых.

Готовое тесто делят на порции весом 300 г и раскатывают в круглую лепешку толщиной 4—5 мм. На поверхность раскатанного теста ровным слоем наносят 200 г начинки и закатывают в виде рулета, поверхность смазывают яичным желтком и выпекают при 190—200° в течение 30—35 мин. на железных листах.



## ТРУБОЧКИ МИНДАЛЬНЫЕ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг				
	на 10 кг готовых изделий	в том числе			
		на тесто	на начинку	на смазку листов	на отделку
Мука высшего сорта	4,128	4,128	—	—	—
Сметана	1,877	1,877	—	—	—
Сливочное масло	1,182	1,122	—	0,06	—
Миндаль	2,252	—	2,252	—	—
Сахарный песок	1,877	—	1,877	—	—
Кардамон	0,049	—	0,049	—	—
Коньяк	0,030	—	0,030	—	—
Сахарная пудра	0,338	—	—	—	0,338
Итого	11,733	7,127	4,208	0,06	0,338

Способ приготовления и разделка теста, а также температура и влажность его такие же, как и для трубочек ореховых. Начинку готовят из миндаля, который трехкратно ошпаривают кипятком, очищают от шелухи и подсушивают. Сухой миндаль рубят ножом или пропускают через мясорубку и смешивают с сахарным песком, кардамоном, предварительно очищенным от оболочек, и коньяком. Выпекают на железных листах, смазанных маслом, при температуре 170—180° в течение 20—30 мин.

## ТРУБОЧКИ ОРЕХОВЫЕ ОРДУБАДСКИЕ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг				
	на 10 кг готовых изделий	в том числе			
		на тесто	на начинку	на отделку	на смазку листов
Мука высшего сорта	4,319	4,319	—	—	—
Сметана	1,963	1,963	—	—	—
Масло сливочное	1,237	1,187	—	—	0,05
Ядра грецких орехов	1,963	—	1,963	—	—
Сахарный песок	1,571	—	1,571	—	—
Мед	0,40	—	0,40	—	—
Корица	0,025	—	0,025	—	—
Яичный желток	0,40	—	—	0,40	—
Итого	11,878	7,469	3,959	0,40	0,05

Для приготовления теста сливочное масло и сметану предварительно охлаждают до 8—10°. После этого масло разминают и смешивают его со сметаной не более 2—3 мин. В приготовленную массу добавляют муку и замешивают тесто. Температура теста по окончании замеса должна быть 12—15°, влажность — 26—28%. Начинку готовят следующим образом. Измельченные ножом или в мясорубке грецкие орехи смешивают с сахарным песком и медом (мед берут только в жидком виде), затем добавляют корицу и все перемешивают. Влажность начинки должна быть 8—11%. Готовое тесто делят на порции весом 40 г. Каждую порцию раскатывают в ленту, у которой один конец несколько шире другого. В более широкий конец теста кладут 30 г начинки и закатывают в виде трубочки. Трубочки смазывают яичным желтком и выпекают при 180—200° в течение 20—30 мин. на смазанных маслом железных листах.

## НАН АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		на тесто	на помаду	на отделку
Мука высшего сорта	3,252	3,252	—	—
Масло сливочное	1,626	1,626	—	—
Сахарная пудра	0,943	0,943	—	—
Изюм	0,780	0,780	—	—
Цукаты	0,488	0,488	—	—
Яйца	1,170	0,975	—	0,195
Орехи лещиновые (очи- щенные)	0,488	0,488	—	—
Углекислый аммоний	0,016	0,016	—	—
Шафран сухой	0,001	0,001	—	—
Сахарный песок	2,439	—	2,439	—
Патока	0,244	—	0,244	—
Кармин сухой				
Итого	11,447	8,569	2,683	0,195

Способ приготовления теста и помады аналогичен способу приготовления нана бухарского. В отличие от последнего вместо молока для замеса теста применяют яйца и добавляют шафранную вытяжку. Влажность теста должна быть 21—23%. Тесто разделяют на порции 0,5 кг, формуют в виде батонов диаметром 30—55 мм и укладывают на железные листы, выстланные пергаментом. Перед выпечкой батоны смазывают яйцами и выпекают при 180—200° в течение 20—25 мин. По ох-



*Нан азербайджанский*

лаждении батоны покрывают в два слоя помадой: первый слой по центру шириной 40—45 мм и толщиной 7—8 мм, а на него второй, более узкий слой помады шириной 8—10 мм. После застывания помады батоны режут на куски в форме косых ломтиков шириной 40 мм.

#### КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг		
	на 10 кг готовых изделий	в том числе	
		на тесто	на начинку
Мука высшего сорта	5,827	5,827	—
Масло сливочное	3,496	3,496	—
Сахарная пудра	1,515	1,515	—
Белки яичные	0,408	0,408	—
Абрикосовое или яблоч- ное пюре	0,291	—	0,291
Сахарный песок	0,291	—	0,291
Итого	11,828	11,246	0,582





*Курабье бакинское*

Сливочное масло перетирают с сахарной пудрой, добавляют белки, перемешивают, а затем засыпают муку и замешивают тесто до получения маэобразной консистенции. Для указанного сорта печенья рекомендуется мука с содержанием клейковины до 30%. Температура теста после замеса должна быть 18—20°, а влажность—13,5—15%. Тесто отсаживают на сухие, вытертые листы в виде ромашек, ершиков, двойных ершиков, палочек весом 25—28 г. Для этого применяют специальное отсадное приспособление, состоящее из полотняного мешочка конусообразной формы и вставленной в узкий конец его жестяной зубчатой трубочки с диаметром выходного отверстия 15—20 мм. Тесто, отсаженное в форме ромашки, в центре украшают абрикосовой или яблочной начинкой. Начинку готовят из абрикосового или яблочного пюре и сахарного песка, взятых в равном соотношении и уваренных в течение 30 мин. при 105° до влажности 25—26%. Количество начинки на одно печенье 2,0—2,5 г. Выпекают печенье при температуре 250—270° в течение 9—11 мин.

### НАЗУК СЛАДКИЙ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг						
	на 10 кг готовых изделий	в том числе					
		на тесто	на на- чинку	на про- слойку	на от- делку	на раз- делку	на смаз- ку лис- тов
Мука высшего сорта	6,895	5,155	1,40	—	—	0,34	—
Соль	0,014	0,014	—	—	—	—	—
Дрожжи	0,014	0,014	—	—	—	—	—
Масло топленое	1,986	0,900	0,700	0,336	—	—	0,050
Сахарная пудра	1,103	—	1,103	—	—	—	—
Шафран	0,001	—	0,001	—	—	—	—
Яичный желток	0,330	—	—	—	0,330	—	—
Итого	10,343	6,083	3,204	0,336	0,330	0,34	0,050
Вода	1,95	1,95	—	—	—	—	—
Всего	12,293	8,033	3,204	0,336	0,330	0,34	0,050

Тесто готовят безопарным способом. В теплой воде разводят дрожжи, добавляют соль, растопленное масло и сахарную пудру, затем равномерными порциями засыпают муку и

перемешивают до однородной массы. Температура теста по окончании замеса должна быть 20—22°, влажность—27—30%. Продолжительность брожения теста 1—1,5 часа при 25—30°. Одновременно готовят начинку. Тщательно растертое, предварительно охлажденное до 5—7° масло смешивают с шафраном, который применяется в виде водной или спиртовой настойки. В масло добавляют сахарную пудру и вновь перемешивают. Затем при непрерывном помешивании в эту массу насыпают муку. Готовая начинка представляет собой однородную массу, рассыпчатую, влажностью 10—12%. Готовое тесто делят на куски весом по 2—8 кг в зависимости от количества приготовленного теста и условий разделки. Куски теста обминают, раскатывают в прямоугольные пласты толщиной 3—5 мм, смазывают маслом и на середину пласта на равномерном расстоянии от краев кладут начинку. При весе куска теста в 2 кг начинки кладут 0,7 кг. Края пласта теста с двух сторон загибают на середину и полученный пласт раскатывают. Поверхность теста вновь смазывают маслом, складывают пополам и раскатывают до толщины 10—12 мм, получая таким образом слоеное тесто с начинкой. Поверхность теста накалывают вилкой во избежание вздутия при выпечке, затем режут на квадратные куски размером 85×85 мм и укладывают на листы, смазанные маслом. Перед тем как положить в печь, поверхность теста смазывают яичным желтком и наносят вилкой рисунок в виде полосочек. Выпекают при 200—220° в течение 20—25 мин.

## ШОР-ГОГАЛ (весовой)

Наименование продуктов	Расход про- дуктов, кг, на 10 кг го- товых изде- лий
Мука пшеничная высшего сорта	7,268
Масло топленое	2,907
Яйца	0,363
Дрожжи прессованные	0,073
Перец	0,015
Соль	0,218
Шафран	0,001
Мускатный орех	0,002
Корица	0,004
Мак	0,007
Итого	10,858

Муку просеивают и, добавив воду, дрожжи и соль, замешивают крутое тесто, в которое подливают настой шафрана. Часть муки оставляют для начинки. Последнюю смешивают с топленным маслом, перцем, солью, мускатным орехом и корицей. Тесто нарезают кусочками. Раскатывают кружочки, смазывают маслом, заворачивают в виде рулета, который перекручивают жгутом и сминают в лепешку. Начинку помещают в середину лепешки и сверху смазывают яйцом, взбитым с шафраном, посыпают маком и выпекают в печи при температуре 230—240°C.

### НАН БАРДИНСКИЙ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		на тесто	на помаду	на отделку
Мука высшего сорта	3,300	3,250	—	0,05
Масло сливочное	0,800	0,800	—	—
Сахарная пудра	1,600	1,600	—	—
Яйца	0,840	0,760	—	0,080
Изюм	0,800	0,800	—	—
Цукаты	0,500	0,500	—	—
Углекислый аммоний	0,016	0,016	—	—
Молоко цельное	0,800	0,800	—	—
Орехи лещиновые (очи- щенные)	0,400	0,400	—	—
Сахарный песок	2,500	—	2,500	—
Патока	0,250	—	0,250	—
Кармин сухой				
Итого	11,806	8,926	2,750	0,130
Вода	0,660	0,660		
Всего	12,466	9,586	2,750	0,130

Необходимые для приготовления теста орехи дробят, цукаты режут на мелкие кусочки, сливочное масло и сахарную пудру перетирают до однородной консистенции. В перетертую массу кладут яйца, дробленые орехи, изюм, цукаты, наливают молоко и добавляют углекислый аммоний, затем после тщательного перемешивания — муку и быстро замешивают тесто. Температура теста после замеса должна быть 18—20°, влажность—23—25%. Параллельно с замесом теста готовят помаду. Для этого в варочном котле распускают и нагре-

вают до кипения сахарный песок. Через 5 мин. с момента закипания сахарного раствора добавляют патоку и смесь уваривают до 115—120°. Уваренную массу выливают на холодный стол, охлаждают до 35—40° и затем переносят во взбивательную машину или взбивают вручную металлическими лопатками до мелкокристаллической консистенции. Перед взбиванием в массу вводят разведенный в воде кармин. Влажности помады должна быть 9—11%. Тесто делят на порции весом по 60 г, формуют булочки диаметром 60—65 мм и укладывают на листы, покрытые пергаментом. Перед выпечкой булочки смазывают яйцом и выпекают при 180—200° в течение 20—25 мин. После охлаждения булочки глазируют розовой сахарной помадой.

## ШАКЕР-ЛУКУМ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг		
	на 10 кг готовых изделий	в том числе	
		на тесто	на отделку
Мука высшего сорта	5,744	5,744	—
Масло сливочное	2,872	2,872	—
Сахарная пудра	2,010	1,710	0,30
Молоко цельное	1,723	1,723	—
Шафран	0,006	0,006	—
Углекислый аммоний	0,023	0,023	—
Итого	12,378	12,078	0,30

В процессе приготовления теста сначала перетирают сливочное масло, затем прибавляют сахарную пудру и снова перетирают для получения однородной массы, после чего прибавляют молоко и шафран в виде водной или спиртовой вытяжки. После перемешивания всей массы добавляют углекислый аммоний и муку, замешивают тесто до получения однородной маэобразной консистенции. Температура теста после замеса должна быть 20—22°, влажность—20—23%. Тесто делят на порции весом 300 г, раскатывают в форме батонов, укладывают на листы, выстланные пергаментом, и выпекают при температуре 170—200° в течение 18—20 мин. После охлаждения батоны режут на косые ломтики и обсыпают сахарной пудрой.

## БИСКВИТ С КОРИЦЕЙ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		на тесто	на начинку	на обсыпку
Мука высшего сорта	3,478	3,478	—	—
Сахарный песок	3,478	3,478	—	—
Меланж	5,217	5,217	—	—
Корица	0,104	—	0,104	—
Миндаль	0,355	—	—	0,355
Итого	12,632	12,173	0,104	0,355

Меланж и сахар взбивают в течение 30—40 мин., затем добавляют муку и перемешивают до однородной массы. Влажность теста после замеса должна быть 35—37 %.

Приготовленное тесто тотчас же разливают в железные формы размером 200×200 мм, предварительно выстланные бумагой. Вначале заполняют тестом  $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$  формы, поверхность теста густо и равномерно посыпают молотой корицей (примерно 2,5—3 % от веса теста в форме), затем еще наливают тесто тоже  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$  высоты формы. Поверхность теста в каждой форме посыпают рубленым миндалем (примерно 2,5—3 % от веса теста).

Во избежание оседания теста его сразу же после отделки миндалем выпекают при 180—200° в течение 35—45 мин.

## БАМИЯ

Наименование продуктов	Расход продуктов, кг			
	на 10 кг готовых изделий	в том числе		
		на тесто	на сироп	фритюр
Мука высшего сорта	5,270	5,270	—	—
Сахарный песок	2,350	—	2,350	—
Яйца	0,400	0,400	—	—
Масло растительное	1,940	—	—	1,940
Сода чайная	0,050	0,050	—	—
Соль	0,050	0,050	—	—
Итого	10,060	5,770	2,350	1,940





*Бамя*

Муку просеивают и помещают в котел, добавляют соду чайную и, налив крутой кипяток, готовят заварное тесто, в которое после остывания кладут яйца, затем на столе закатывают крутое тесто. Его пропускают через мясорубку, в которой вместо ножа и решетки вставлена пластина толщиной 0,15 мм, имеющая в середине отверстие с мелкими зубчиками по краям диаметром 10—12 мм. Из мясорубки выдавливается рифленый жгутик теста, который затем разрезается на равные части длиной 7—8 см. Бамяю обжаривают во фритюре на растительном масле, разогретом на сковороде до температуры 225°C. После этого бамяю помещают в сахарный сироп на 2—3 часа. Откидывают на дуршлаг и после подсыхания посыпают сахарным песком.

## СЛАДКИЕ БЛЮДА

В азербайджанской кулинарии сладкие блюда имеют очень ограниченное применение, и поэтому их ассортимент незначителен. Обычно в качестве десерта употребляются различные фрукты, бахчевые, соки.

### ТОРАХ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука мансовая	50	25	50	25	150	75
Масло топленое	25	15	25	15		
Сахар	40	20	40	20		
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1		
Соль						
В ы х о д					210	100

В кастрюлю наливают воду, кладут мансовую муку, сахар, масло, соль и ставят на огонь, варят при непрерывном помешивании до образования густой массы. После этого торях охлаждают и при подаче сверху посыпают толченой корицей.



## СУДЖУК

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука мансовая	50	25	50	25	150	75
Вода	110	55	110	55		
Масло топленое	20	10	20	10		
Сахар	40	20	40	20		
Орехи грецкие очищен- ные	40	20	40	20		
Шафран	0,05	0,05	0,05	0,05		
Соль						
В ы х о д					250	125

В кипящую подсоленную воду высыпают мансовую муку, размешивают и кипятят 10 мин., добавляют сахар, масло, настой шафрана, соль. Очищенные орехи измельчают, половину их смешивают с суджуком, а вторую половину насыпают сверху при подаче блюда.

## КУЙМАГ

Наименование продуктов	Брутто		Нетто		Выход	
	I	II	I	II	I	II
Мука пшеничная 30%- ная	80	40	80	40		
Масло топленое	40	20	40	20		
Сахар	20	10	20	10		
Корица	0,2	0,1	0,2	0,1		
Соль						
В ы х о д					320	160

Масло растапливают на сковороде, всыпают туда просеянную муку и тщательно прожаривают до золотистого цвета. Затем массу перекалывают в ситечко, разводят горячей водой при непрерывном помешивании, чтобы не образовались комочки. Внизу, на дне ситечка образуется казмаг. При подаче на тарелку кладут куймаг, корочки казмага посыпают сахаром, толченой корицей и сверху поливают маслом.

## 12. Азербайджанская кулинария

<b>Введение</b>	<b>5</b>
<b>Пояснения к рецептурам</b>	<b>10</b>
<b>СУПЫ</b>	<b>12</b>
Пити	13
Пити по-шекински	15
Кюфта-бозбаш	15
Дюшбара	16
Довга с мясом	18
Довга без мяса	19
Сулу хингал	19
Шорба	21
Парча-бозбаш	22
Овдух (окрошка)	23
Шорба с курицей	23
Коурма-бозбаш	24
Солянка рыбная «Хазар»	25
Умач	25
Соган-бозбаш	26
Суп-галил (вегетарианский)	27
Туршу сыйыг (щи зеленые по-азербайджански)	27
Суп азербайджанский	28
Сулу диндили кюфта (суп с фрикадельками)	23
Балва	29
Суп фасолевый с мясом	29
Суп картофельный с лапшой	30
Мярджи шорбасы (суп из чечевицы)	30
Хам-бозбаш	31
Бозбаш	31
Сулу кюфта (суп с фрикадельками)	32
Сюдлю сыйыг	33
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>	<b>34</b>
Шашлык	36
Шашлык по-карски	36
Шашлык любительский	37
Шашлык бастурма	39
Шашлык из печенки	39

Шашлык из почечной части корейки	41
Шашлык из почек	41
Шашлык из индейки	42
Шашлык из рыбы	42
Люля-кебаб	44
Тава-кебаб	46
Риза-кюфта	46
Жаркое по-азербайджански	47
Гора мусамбе	49
Чобан коурма	49
Коурма с алычой	50
Нар коурма	50
Кюрза	52
Казан-кебаб	52
Беюк хингал	53
Гиймя хингал	53
Кялям долмасы	54
Бадымджап долмасы	55
Помидор долмасы	57
Алма долмасы	58
Биляр долмасы	58
Айва долмасы	59
Хияр долмасы	59
Шам-кебаб	60
Лососина фаршированная, в слойке	61
Осетрина, запеченная под соусом «Аппшерон»	61
Бозартма из рыбы	62
Поджарка по-азербайджански	62
Кюкю из баранины	64
Кюкю из кутума	65
Кутум по-азербайджански	66
Бозартма из баранины	66
Фасоль зеленая с бараниной	67
Хядик с бараниной	68
Пенджар (баранина с сушеной зеленью)	68
Бадымджап мусамбе (баклажаны с бараниной)	69
Кюды мусамбе	69
Джыз-быз	70
Биточки натуральные по-восточному	70
Отбивные котлеты (по-восточному)	71
Чыхыртма из баклажан	72
Чыхыртма из грибов	72
Джуджа-кебаб	73
Бозартма из курицы	73
Чыхыртма из овощей	74
Чыхыртма из фасоли	74
Бора из овощей	75
Балыг чыхыртмасы	75
Галья из тыквы	76
Кутабы с мясом	76
Кутабы с тыквой	78
Кутабы с зеленью	78
Пирожки по-азербайджански	79
Фиджим	79
Шор гогал (штучный)	80

Рыба жареная . . . . .	81
Рыба тушеная . . . . .	81
Рыба отварная . . . . .	82
Рыба фаршированная . . . . .	82
Балык мутянджан . . . . .	83
Ширин коурма . . . . .	83
Боз коурма . . . . .	84
Буглама . . . . .	84
Халимашы . . . . .	85
Хашил . . . . .	85
Картофель, фаршированный бараньей	86
Азмя . . . . .	86
Гиймя с луком . . . . .	87
Биточки . . . . .	87
Соютма . . . . .	88
Овришта . . . . .	88
Яйма . . . . .	89
Гиймя чыхыртма . . . . .	89
Туршу коурма . . . . .	90
Мутянджан с бараньей	90
Сюзма хингал . . . . .	91
Чуду . . . . .	92
Соган долмасы . . . . .	92
Алты кюфта . . . . .	93
Гайганаг . . . . .	94
Гайганаг с мацони . . . . .	94
Ширин гайганаг . . . . .	94
<b>ПЛОВЫ</b> . . . . .	96
Плов с коурмой . . . . .	97
Плов туршу коурма . . . . .	97
Плов али-мусамба . . . . .	98
Плов сабза коурма . . . . .	99
Плов парча дошамя . . . . .	100
Плов догма дошамя . . . . .	100
Плов чыхыртма . . . . .	101
Плов фисинджан . . . . .	102
Плов чило-кебаб . . . . .	102
Плов хам-дошамя . . . . .	103
Плов мутянджан . . . . .	104
Шиля плов . . . . .	104
Плов лобия-чиллов . . . . .	105
Гиймя плов . . . . .	105
Плов тас-кебаб . . . . .	106
Аришта плов . . . . .	107
Мярджи плов . . . . .	107
Кюкю плов . . . . .	109
Пахла плов . . . . .	109
Шюйуд плов . . . . .	110
Плов чыхыртма из баранины	110
Плов тар-чиллов . . . . .	111
Джуджа плов . . . . .	112
Тоюг плов . . . . .	113
Плов с фаршированными цыплятами	113
Плов чыхыртма из цыплят . . . . .	114

Газ коурма плов	114
Балыг плов	115
Гызыл балыг плов	116
Сюдлю плов	116
Плов с севрюгой	117
Плов с кишмишом	117
Ширин плов	118
Мейвя плов	119
Плов шашандаз	119
Кыр-кыр плов	120
Гиймя чыхыртма плов	120
Чабан аши	121
Ярма плов	122
<b>ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</b>	<b>123</b>
Чай-заварка	124
Чай с сахаром	125
Чай с лимоном	125
Шербет лимонный	126
Шербет розовый (гюляб)	126
Шербет фруктовый	127
Шербет «Юбилейный»	128
<b>ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА</b>	<b>129</b>
Бульон мясной	129
Дюшбара	130
Сулу хингал	130
Парча-бозбаш	131
Кюфта-бозбаш	132
Довга	132
Шорба	133
Хаш	133
Чыхыртма жидкая (I вариант)	134
Чыхыртма жидкая (II вариант)	134
Овдух (окрошка)	135
Кюфта	135
Тава-кебаб паровой	136
Тава-кебаб жареный	137
Тава-кебаб белковый	137
Люля-кебаб	138
Люля-кебаб с лавашом	138
Кялям долмасы	139
Помидор долмасы	139
Ярпаг долмасы	141
Бибяр долмасы	141
Бозартма	142
Турушу коурма	142
Плов фисинджан	143
Плов с мясом (отварным фаршем)	143
Шиля плов	144
Кюрза	144
Плов фисинджан (с курицей)	145
Сюдлю плов	145
Плов с откидным мацони	146

Хашил . . . . .	146
Шюйуд плов . . . . .	147
Фирни . . . . .	147
Шюйудлю сюзма . . . . .	149
<i>Характеристика диеты . . . . .</i>	149
<b>ВОСТОЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . .</b>	151
Шакер бура . . . . .	152
Шакер чурек . . . . .	153
Пахлава слоеная . . . . .	155
Пахлава бакинская . . . . .	157
Пахлава шекинская . . . . .	158
Шакер-пури . . . . .	159
Кята карабахская . . . . .	160
Мутаки шемахинские . . . . .	162
Пахлава гянджинская . . . . .	164
Рулет ореховый ордубадский . . . . .	165
Трубочки миндальные . . . . .	166
Трубочки ореховые ордубадские . . . . .	166
Нан азербайджанский . . . . .	167
Курабье бакинское . . . . .	168
Назук сладкий . . . . .	170
Шор тогал (весовой) . . . . .	171
Нан бардинский . . . . .	172
Шакер-Лукум . . . . .	173
Бисквит с корицей . . . . .	174
Бамия . . . . .	174
<b>СЛАДКИЕ БЛЮДА . . . . .</b>	176
Торах . . . . .	175
Суджук . . . . .	177
Куймаг . . . . .	177

**Редактор Э. Мусаева.**  
**Художественный редактор В. Цейтин.**  
**Технический редактор С. Мирзишьева.**  
**Корректоры Н. Фидлер, И. Вебер.**

**Формат бумаги 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.**  
**Бум. офсетная. Физ. п. л. 11,5. Условн. п. л. 10,69.**  
**Учетн.-изд. л. 10,2. Заказ № 8357.**  
**Тираж 20.000. Цена 1 руб. 70 коп.**  
**Отпечатано с фотопленки**

**Государственный комитет Совета Министров**  
**Азербайджанской ССР по делам издательства,**  
**полиграфии и книжной торговли.**  
**Азербайджанское ордена Дружбы народов**  
**государственное издательство «Азернешр».**  
**Баку, ул. Гуси Гаджиева, № 4.**  
**Баку, типография издательства «Коммунист».**

**АЗƏРБАЈЧАН КУЛИНАРИЈАСЫ**

**Бакы    Азәрнәшр    1982**



азербайджанская кулинария

# азербайджанская кулинария



1 руб. 70 коп.

