

## ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
<b>Картофель :</b>					
Молодой очищенный:	125	20	100		100
Молодой отв. в кожуре очищенный:	133	20	106	6	100
Свежий очищенный:	133-167	25-40	100	0	100
Очищенный отварной:	137-172	25-40	103	3	100
Отварной в кожуре, очищенный:	137-172		137-172	3+25-40	100
Печеный в кожуре:	167	-	167	40	100
<b>Баклажаны свежие:</b>					
Сырые очищенные:	118	15	100	-	100
Сырые для фарширования:	105	5	100	-	100
Жаренные кружочками:	142	5	135	26	100
панированные в муке, жаренные	135	5	128	22	100
печёные целые, очищенные	137	-	137	27	100
<b>Капуста белокачанная:</b>					
сырая очищенная:	125	20	100	-	100
шинкованая для салата:	198	20-37	100	-	100
тушеная:	159	20	127	21	100
вареная целиком для голубцов:	136	20	109	8	100
Капуста квашеная тушеная:	169	30	118	15	100
<b>Кабачки свежие:</b>					
Жаренные ломтиками без кожицы	193	20	154	35	100
Жаренные кружочками в муке	166	10	149	33	100
<b>Лук репчатый:</b>					
свежий сырой очищенный:	119	16	100	-	100
свежий пассерованный до готов:	238	16	200	50	100
<b>Морковь свежая:</b>					
свежая очищенная:	125-133	20-25	100	-	100
свежая отварная:	126-135	20-25	101	0,5	100
<b>Огурцы свежие:</b>					
свежие неочищенные	105	5	-	-	100
свежие очищенные	125	20	-	-	100
<b>Перец болгарский свежий:</b>					
очищенный для фарширования:	133	25	100	-	100
свежий сырой шинкованный:	133	25	100	-	100
свежий резанный пассерованный:	171	25	128	22	100
<b>Помидоры (томаты):</b>					
свежие не очищенные:	102	2	-	-	100
консервированные целые:	200	50	100	-	100
свежие жареные:	187	15	159	37	100
<b>Свекла свежая:</b>					
сырая очищенная	125-133	20-25	100	-	100
вареная целиком	131-140	20-25	109	8	100
вареная в кожуре очищенная	128-136	-	128-136	2+20-25	100
пассерованная соломкой, кубиком	201-215	20-25	161	38	100
<b>Чеснок:</b>					
свежий очищенный:	128	22	100	-	100
сухой очищенный	208	36+26	100	-	100