

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Краткая характеристика	4
Указания по применению технологических карт	5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Закуски и салаты

1. Закуска из грецких орехов с чесноком и петрушкой.....	15
2. Салат архиерейский.....	15
3. Салат слоёный из маринованной свеклы с яблоками	16
4. Винегрет с белой фасолью	17
5. Рулет из овощей с сыром	18
6. Овощная закуска со сливочным сыром	19
7. Винегрет с фасолью и грибами	20
8. Салат овощной с грибами	20
9. Салат грибной с яблоками и сметаной	21
10. Салат с грибами и блинчиками	22
11. Кулёчки из слоёного теста с белыми грибами	23
12. Пирог блинный «Грибное чудо»	24
13. Салат из солёных груздей	25
14. Грибы с хреном.....	26
15. Салат из лесных грибов с луком и сметаной.....	26
16. Зельц из белых грибов.....	27
17. Грибной паштет	28
18. Сырный паштет.....	29
19. Рыба (мелочь) с хреном.....	30
20. Рыба (мелочь) в укропном отваре	31
21. Рыба (мелочь) маринованная.....	32
22. Сельдь домашнего пряного посола с ягодным соусом.....	32
23. Сельдь маринованная	33
24. Сельдь в пикантном соусе	34
25. Закуска из маринованной трески	35
26. Скумбрия солёная по-домашнему.....	36
27. Паштет из сельди	37
28. Салат из сельди с грибами	37
29. Салат-коктейль из сельди, овощей и грибов.....	38
30. Рулетики из сельди с овощами в водорослях нории.....	39
31. Салат-коктейль яичный с рыбой	40
32. Рулет рыбный.....	41
33. Закуска из белой рыбы со свеклой.....	42
34. Заливное из белой рыбы в свекольном желе	43
35. Блинные рулетики с сыром и икрой	44
36. Круассаны с копчёной рыбой.....	45
37. Мясной пирог	46
38. Польский кекс с ветчиной и фасолью.....	47
Соус из зелёных оливок	

39. Тёплый овощной салат с грудинкой или жареными грибами (постный вариант)	48
40. Салат слоёный	50
41. Винегрет с мясом и солёными огурцами	51
42. Руляда из поросёнка (праздничная пасхальная закуска).....	51
43. Рулет из свиной рульки с морковью.....	52
44. Свиная рулька, запеченная с грибами	53
45. Рулетики из свиной корейки с омлетом	54
46. Луковое пирожное.....	55
47. Рулет из свиной рульки с курицей.....	56
48. Рулет из свежего сала	57
49. Сальтисон.....	58
50. Аушпик (холодец) с куриной грудкой	58
51. Салат «Изобильный»	60
52. Рулет из языка в хрустящей оболочке.....	61
53. Салат-коктейль с отварным сердцем.....	62
54. Салат из печени с белыми грибами	63
55. Вантробьянка.....	64
56. Закусочный рулет из сердца.....	64
57. Конверт слоёный с куриным филе.....	65
58. Мельшпейз из жареной птицы	66
59. Куриный брусочек.....	67
60. Салат из птицы с грибами	68
61. Пикантная закуска из куриных сердечек	69
62. Горячая закуска из куриных сердечек.....	70
63. Салат из куриных сердечек с грибами	71
64. Шейка куриная фаршированная	72
65. Сальтисон из куриных потрошков	73
66. Сальтисон «Селянский»	74
67. Ливерная колбаса по-домашнему	75
68. Террин из куриной печени с малиной.....	76
69. Утка, фаршированная телячьей печенью с фисташками.....	77
70. Сыр из дичи	78

Супы

71. Холодный огуречный суп.....	79
72. Суп-затируха.....	79
73. Суп с кабачками	80
74. Щи зелёные старобелорусские.....	81
75. Крем-борщ из свеклы и яблок.....	82
76. Суп овощной с гречневой крупой.....	83
77. Суп из чечевицы с цветной капустой.....	84
78. Суп с заварными манными клёцками.....	85
79. Суп фасолевый с сырными клёцками.....	85
80. Суп с фасолью и грибами	86
81. Гречневый суп с грибами и картофельными клёцками.....	87
82. Похлёбка грибная.....	88
83. Грибная похлёбка с жареным картофелем	89
84. Монастырский суп	90
85. Грибной суп-пюре с цветной капустой.....	91

86. Пшённый суп-пюре с грибами	92	124. Рагу овощное с грибами	127
87. Грибная юшка с беконом в слоёном тесте ...	93	125. Шампиньоны под сливочным соусом с	
Бекон в слоёном тесте		пряными травами.....	128
88. Суп рыбный с клёцками.....	94	126. Лесные грибы, тушеные в горшочках.....	129
89. Уха с рыбными колдунами	95	127. Грибы, тушеные в сметане.....	130
Колдуны рыбные		128. Рулет крестьянский.....	131
90. Гречневый суп с капустой и		129. Рыбное филе с топлёным маслом и	
фрикадельками.....	96	зеленью.....	132
Фрикадельки		130. Рыбное филе, запеченное с	
91. Суп «Тертюха».....	98	картофельным пюре, под кунжутом.....	133
92. Суп с охотничьими колбасками	98	131. Жареное рыбное филе в сухарно-	
93. Грыжанка мясная.....	100	кунжутной корочке	134
94. Суп-пюре гороховый с чесночным		132. Рыбное филе, запеченное с грибами и	
маслом.....	100	овощами	135
95. Суп охотничий	101	133. Угорь, жареный на решётке под соусом...	135
96. Суп куриный с рулетиками.....	102	134. Котлеты рыбные с зеленью	137
97. Суп из птичьих потрохов.....	103	135. Котлеты рыбные оригинальные.....	138
98. Чечевичный суп-пюре с белыми грибами		136. Рулет из рыбы под овощным соусом	139
и курицей.....	104	137. Карп, фаршированный кругляшами, с	
99. Десертный сливовый суп с клёцками	105	овощами	140
100. Суп-пюре из малины с мерингами.....	106	138. Постные голубцы с рыбой.....	141

Горячие блюда

101. Бабушкины драники с мачанкой.....	107	142. Говяжья вырезка с тмином на гриле с	
102. Цибрики.....	108	овощами	145
103. Картофельная шарлотка.....	108	143. Штуфада (жаркое из говядины,	
104. Картофель на Петров день.....	109	шпигованной салом)	146
105. Толканица картофельная, запеченная с		144. Жареная телятина с мочёными	
грибами	110	яблоками и брусникой	147
106. Горячий гриль-гарнир	111	145. Телятина а-ля бефстроганов с белыми	
107. Картофельные гнёзда с яичным кремом ..	112	грибами.....	148
108. Бульбяно-тыквенная рулька с грибным		146. Антрекот в соусе с клёцками в	
соусом	113	горшочке	149
109. Капуста с пряными травами	114	147. Бастурма по-домашнему	150
110. Свекла аппетитная.....	115	148. Мясной цимес.....	151
111. Пызы	115	149. Язык, тушенный в соусе с изюмом	152
112. Капуста тушеная с копчёностями и		150. Мясной рулет с фасолью	153
грибами в горшочке.....	116	151. Мясо с овощами, запеченное с	
113. Гречневая каша с куриной грудкой и		картофельным пюре в горшочке.....	154
овощами в горшочке.....	117	152. Рубец с котлетами из квашеной капусты..	155
114. Пшённая каша с капустной икрой	118	Соус томатный с имбирем	
115. Яйца с капустой брокколи и зелёным		153. Мясо лося, тушеное с грибами и	
горошком	119	брусникой.....	156
116. Омлет воздушный.....	120	154. Медальоны из лосиной (говяжьей)	
117. Омлет, фаршированный цветной		вырезки с овощным гарниром.....	157
капустой.....	121	155. Лосятина, тушеная в квасе с хреном и	
118. Омлет, фаршированный телячьей		изюмом	158
печенью.....	122	156. Жаркое из косули или лося с	
119. Омлет, фаршированный куриным филе ...	123	краснокочанной капустой.....	159
120. Запеканка «Гульбишник творожный»	124	157. Баранина в укропном соусе.....	161
121. Сырники в горшочке, запеченные с		158. Баранина на рёбрышках с помидорами	
маково-сметанным соусом.....	124	и кислым соусом.....	162
122. Яблочные сырники в овсяной		159. Маринованная баранья корейка со	
панировке.....	125	сладким перцем под соусом	162
123. Колдуны крахмальные с белыми		160. Баранья корейка на картофельной	
грибами	126	шарлотке под острым луковым соусом.....	163
Фарш из белых грибов			

161. Жареная баранина на рёбрышках с овощами и чесночным соусом.....	164
162. Шашлык из баранины с белыми грибами.....	165
163. Отварная баранина под можжевелевым соусом.....	166
164. Свинина в свекольном рассоле, жаренная на углях, с печеным картофелем и свеклой.....	167
165. Маринованная в яблочном соке свинина, жаренная на углях.....	168
166. Маринованная свиная вырезка с яблоками.....	169
167. Свинина, маринованная в клюквенном соке, на шампурах с домашними соленьями.....	170
168. Деревенская свиная колбаса (полуфабрикат).....	171
169. Деревенская свиная колбаса жареная.....	171
170. Колбаски свиные.....	172
171. Кровянка (кишки чёрные) (полуфабрикат).....	173
172. Кровянка жареная.....	173
173. Верещака «Панская».....	174
174. Верещака «Селянская» на пиве или квасе.....	175
175. Верещака на свекольном квасе.....	176
176. Свиные ножки из духовки.....	177
177. Мясо дикого кабана, тушеное в пиве.....	177
178. Спинка кабана запеченная.....	178
179. Жареное мясо бобра под клюквенным соусом.....	179
180. Заяц смаженный.....	180
181. Жаркое из зайца на вертеле.....	181
182. Паштет из зайчатины.....	182
183. Куриная грудка с грибами и рисом.....	183
184. Фаршированная куриная грудка, запеченная в сливках.....	184
Паштет из куриной печени	
185. Куриные бёдрышки под сметаной с белыми грибами.....	185
186. Запеканка из птицы с рисом.....	186
187. Утиная ножка с печеными яблоками и сливовым соусом.....	187
Соус сливовый	
188. Индейка в белом вине со спаржей и грибами.....	188
189. Фрикадельки из индейки с грибами и сладкими перцами.....	189
190. Гусь, фаршированный квашеной капустой с грибами.....	190
191. Грудка дикой утки на гриле.....	191
192. Перепела маринованные, запеченные в духовке.....	192
193. Перепела, фаршированные яблоками.....	193
194. Куропатки жареные со смородиновым соусом.....	194

Хлеба и куличи

195. Хлеб ржаной на закваске.....	195
196. Хлеб карельский (формовой).....	196
197. Хлеб из смеси злаков быстрого приготовления.....	197
198. Хлеб луковый (формовой).....	198
199. Литовский хлеб на пиве и ряженке (формовой).....	199
200. Польский смешанный хлеб (подовый).....	200
201. Ржаные булочки с тмином.....	201
202. Отрывной сырный хлеб.....	202
Тесто слоёное дрожжевое	
Вяленые томаты	
203. Кулич по старинному рецепту 1900 года.....	204
204. Кулич на заварной опаре.....	205

Мучные блюда и десерты

205. Яблочная коврижка.....	207
206. Картофельные лепёшки.....	208
207. Блины на пиве.....	209
208. Тыквенные блины с апельсиновым соусом с орехами и изюмом.....	210
209. Блинчики на газированной воде.....	211
210. Свекольные блинчики.....	211
211. Гречаники.....	213
212. Постная запеканка из манки.....	214
213. Блинчики со шпинатом или(и) крапивой.....	215
214. Сырные блины с петрушкой.....	216
215. Сметанные лазанки с жареными грибами.....	217
216. «Ушки» с кислой капустой.....	218
217. Пелюхи.....	219
218. Блинчики с грушей и брусникой.....	220
219. Толстый блин «Чачоха».....	220
220. Толстый блин «Чачоха» с курицей и ананасами.....	221
221. Творожная ватрушка.....	222
222. Ватрушки с луковой начинкой.....	224
Тесто дрожжевое	
223. Кныши белорусские с гречнево-картофельно-луково-грибной начинкой.....	225
224. Яблоки в творожном тесте.....	226
225. Кокосовые пирамидки.....	227
226. Печенье картофельное.....	228
227. Печенье сырное.....	229
228. Нарядный сливовый пирог.....	230
229. Ягодный пирог на тыквенном тесте.....	231
230. Дзед (обертух).....	232
231. Мазурка королевская.....	233
Соус молочно-апельсиновый	
232. Мазурка цыганская.....	234
233. Тройной сливовый мазурек.....	235
234. Бараночки яблочные.....	236
235. Творожник с карамельной морковью.....	236
236. Творожник с ягодами.....	238
237. Творожник «Клюква в сахаре».....	239
238. Пирог со свежими грибами.....	240

239. Мельшпейз заварной из яблок.....	241
Соус ванильный	
Яблочные чипсы	
240. Мельшпейз из налистников с яблоками ...	243
Соус ванильный	
241. Ауфляуф из сметаны с ромом	244
242. Творожный мини-кухен	245
243. Мини-десерт «Груша со сливочно-апельсиновым кремом»	246
244. Маково-фруктовый десерт под глазурью с карамелизованными яблоками и овсяными хлопьями.....	247
245. Торт блинный медовый.....	249
246. Мильфей с клубникой по-деревенски	249
Тесто слоёное пресное	
247. Кулага	251
248. Яблочный сыр.....	252
249. Десерт с тыквой.....	252
250. Десерт «Птичье молоко»	253
251. Пенка из сушеных яблок.....	255
252. Кокс из малины или земляники	255
253. Кокс из лимона	256
254. Крем заварной шадо	257
255. Старосветский десерт с клубникой.....	258
256. Ванильный десерт с карамелизованными ревенем и клубникой	259
257. Хлебный десерт со сливочным кремом и печеными яблоками.....	260
258. Пасхальные сладости	261
259. Чернослив, фаршированный миндалем, в тесте.....	262
260. Лазанки с изюмом.....	263
261. Галушки яблочные	264
262. Фруктовое или ягодное мороженое.....	264

Соусы и элементы оформления

263. Соус луковый острый.....	266
264. Чесночный соус	266
265. Чесночная икра	267
266. Соус из хрена (холодный)	268
267. Соус из хрена (горячий)	268
268. Соус горчичный (I вариант)	269
269. Соус горчичный (II вариант)	269
270. Соус бруснично-горчичный	270
271. Соус тминный	271
272. Соус алычовый с чесноком и зеленью	271
273. Соус смородиновый	272
274. Можжевельный соус	272
275. Соус сливочный с «Хересом»	273
276. Соус сметанный с грибами	274
277. Маринад.....	274
278. Лук маринованный	275
279. Печеная свекла маринованная.....	276
280. Апельсиновая карамель	277

Напитки

281. Солодуха	278
282. Сбитень белорусский.....	278
283. Медовуха праздничная	279
284. Медовуха весенняя.....	279
285. Берёзовик	280
286. Берёзовик дедушкин	280
287. Берёзовик-шипучка	281
288. Квас берёзовый.....	282
289. Квас с хреном и изюмом	282
290. Квас ароматный.....	283
291. Квас лимонно-медовый	284
292. Квас из красной смородины.....	284
293. Квас «Антоновка»	285
294. Квас из свеклы.....	285
295. Квас из можжевельных ягод	286
296. Квас из голубики	287
297. Водянка из голубики.....	287
298. Крамбамбуля	288
299. Крамбамбуля шляхетская самодельная (крепкая)	288
300. Настойка белорусская.....	289
301. Настойка рябиновая	290
302. Настойка перцовая	290
303. Настойка тминная	291
304. Настойка можжевельная.....	291
305. Настойка ягодная	292
306. Анисовая настойка	292
307. Настойка «Хреновуха»	293
308. Настойка «Зубровка»	294
309. Настойка кедровая	294
310. Настойка «Сливянка»	295

Заготовки впрок

311. Брусника мочёная.....	296
312. Яблоки мочёные	296
Солодовый отвар	
313. Капуста квашеная.....	298
I. Капуста квашеная с клюквой или брусникой	
II. Капуста квашеная с тмином	
III. Капуста квашеная с яблоками, клюквой или брусникой, тмином	
IV. Капуста квашеная со свеклой	
314. Капуста квашеная кочанами	299
315. Свекла квашеная	300
316. Старый белорусский рецепт засолки огурцов	301
317. Огурцы солёные (I способ)	302
318. Огурцы солёные (II способ)	302
319. Помидоры солёные	303
320. Чеснок маринованный	304
321. Грибы отварные охлаждённые нестерилизованные	305
322. Грибы маринованные нестерилизованные	306
323. Грибы солёные нестерилизованные	308

324. Судак копчёный по-домашнему	309	333. Бастурма (вяленая говяжья вырезка)	316
325. Сальник (здor) солёный	310	334. Поросёнок молочный копчёный	317
326. Здор с пряностями	310	335. Окорок копчёный	318
Жирная приправа «Затаўка»		336. Свиная грудинка сырокопченая.....	319
327. Сальник (здor) копчёный.....	311	337. Свиная корейка сырокопченая.....	320
328. Сало солёное	312	338. Вырезка свиная сыровяленая	320
329. Сало солёное с пряностями.....	313	339. Вырезка свиная сырокопчёная.....	321
330. Сало копчёное	313	340. Шея свиная сырокопчёная.....	322
331. Вырезка говяжья сырокопченая	314		
332. Вырезка говяжья сыровяленая	315	Советы опытных поваров	324

Нормативное производственно-практическое издание

**СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ
НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ
БЕЛУРУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Редактор — ответственный за выпуск В. Н. Радевич
Компьютерный набор, верстка и дизайн Г. И. Сасковец

Подписано в печать 22.03.2019
Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 38,6. Уч.-изд. л. 20,7.
Тираж 50 экз. Заказ 1120.

ООО «Научно-информационный центр-БАК».
Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий № 1/328 от 19.05.2014.
Ул. Кропоткина, 44, офис 603, г. Минск, 220002

ООО «Поликraft».
Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий № 2/14 от 21.11.2014.
Ул. Кнорина, 50, корп. 4, к. 401а, г. Минск.