

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СССР
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

9 156
1447

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР
НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ**

ПИЩЕПРОМИЗДАТ
Москва—1947

9 156
1447

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

Сборник рецептов на хлебобулочные изделия
Замечены опечатки:

| Стран. | Строка или таблица | Напечатано | Следует читать | По чьей вине |
|--------|--|---|--|---|
| 71 | 10-я строка сверху | Приводим для сведения данные о минимальных выходах изделий расширенного ассортимента | Приводим для сведения данные о минимальных выходах изделий расширенного ассортимента (при влажности муки 14,5%) | Автора и спецредак- тора Глав- хлеба |
| 71 | Колонка „Мини- мальный выход готовых изделий“ Хлеб минский штучный | 135 | 132 | корректора |
| 81 | Колонка Цена 1 ц. изделий Булочные наклад- ные сорта развес 0,2 кг | 70 | 50 | корректора |



9 156
 Т 1447

СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

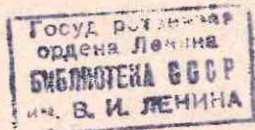
Сборник рецептов на хлебобулочные изделия
 по видам изделий

| По виду | Вид изделия | Наименование | Страна происхождения |
|---------|-------------|--|----------------------|
| королек | 120 | Продукт из пшеничной муки высшего сорта с добавлением сахара и яиц | Франция |
| королек | 30 | Продукт из пшеничной муки высшего сорта с добавлением сахара и яиц | Франция |

Handwritten notes:
 4-4
 10-1
 10-1

СЕРТИФИКАТ
 № 1188





49-44865

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В настоящем Сборнике помещены все действующие унифицированные рецептуры на хлебобулочные, венско-выборгские, бараночные и сдобносухарные изделия, утвержденные как основным приказом НКПП СССР № 7 от 15 января 1938 г., так и последующими приказами и распоряжениями НКПП СССР и НКТ СССР. На эти приказы и распоряжения имеются соответствующие ссылки при каждой рецептуре, помещенной в Сборнике.

Рецептуры, утвержденные МПН СССР (НКПП СССР), обязательны для предприятий союзной, республиканской и местной промышленности.

В соответствии с основным приказом НКПП СССР выпуск в торговую сеть новых видов продукции, вырабатываемой хлебобулочными предприятиями (МПН), должен производиться по рецептурам, утвержденным Министром или заместителем Министра пищевой промышленности СССР. Вырабатывать и выпускать в торговую сеть пробные партии продукции нового ассортимента разрешается в течение первых трех месяцев по временным рецептурам Союзного главка или министерства союзной республики.

Рецептуры и цены на пирожки, пироги с различным фаршем и ватрушки, не охваченные рецептурами, утвержденными МПН СССР, продаваемые в розничной сети, разрешено приказом НКПП СССР от 25/IV 1938 г. за № 465 устанавливать и утверждать самостоятельно министерствами пищевой промышленности и торговли союзных и автономных республик, край- и облторгами.

Порядок разработки и утверждения рецептур предусматривается специальными правилами, утвержденными НКПП СССР от 15 января 1938 г. (приложение № 1 к настоящему сборнику рецептур).

Для ориентировки трестов хлебопечения при установлении и утверждении планового выхода предприятиям Сборник содержит приложение — таблицу «Выход готовых изделий» на все виды хлеба. Приведенным выходом, как минимальным, рекомендуется управляющим трестами руководствоваться при утверждении норм.

В таблице не указан выход основных сортов ржаного и пшеничного хлеба, так как эти нормы выхода подлежат ежегодному и поквартальному утверждению Главхлебом и МПП СССР.

К Сборнику также прилагается таблица неизменных цен.

Приведенные во всех рецептурах нормы расхода сырья указаны в килограммах с десятичными знаками.

Нормы расхода прессованных дрожжей могут отклоняться в зависимости от их подъемной силы и качества муки. Согласно указаниям стандартов допускается выпечка изделий на жидких дрожжах без добавления прессованных.

При применении рецептов допускается заменять:

1. Молоко цельное — молоком сгущенным во всех видах изделий, кроме крема, из расчета за 1 кг цельного молока 140 г сухого или 400 г сгущенного молока. При применении сгущенного молока с сахаром расход сахара по рецептуре уменьшается на 420 г за каждый килограмм сгущенного молока.

2. Молоко цельное — сухим или сгущенным обезжиренным молоком с добавлением жира из расчета за 1 кг цельного молока 350 г сгущенного молока и 40 г жира, или 110 г сухого обезжиренного молока и 40 г жира.

3. Яйца — меланжем или яичным порошком из расчета за 1 кг яиц 1 кг меланжа или 278 г яичного порошка.

4. В рецептурах под названием «животное масло» подразумеваются все виды сливочного масла; допускается заменять их топленным маслом из расчета за 1 кг сливочного 0,85 кг топленного масла.

Во всех хлебобулочных изделиях, где расход животного масла ниже 5% от веса муки (за исключением диетических сортов и изделий, которые по стандартам изготавливаются на животном масле), допускается замена животного масла маргарином из расчета килограмм за килограмм, а также всеми видами компаундиров (кроме маргогуселина с луковой вытяжкой) и топленых животных пищевых жиров не ниже I сорта из расчета за 1 кг животного масла 0,85 кг компаундиров и пищевых жиров.

6. Животное масло, употребляемое для смазки форм и листов, во всех случаях можно заменять маргарином.

7. Изюм во всех случаях можно заменять цукатами или мелкорезаной курагой из расчета килограмм за килограмм, за исключением ситного с изюмом и цукатников повышенной качества.

8. Во всех хлебобулочных изделиях патоку можно заменять сахаром из расчета за 1 кг патоки 0,75 кг сахара.

9. Во всех хлебобулочных изделиях из муки пшеничной II сорта и во всех изделиях из обойной пшеничной и ржаной муки допускается замена сахарного песка желтым сахаром (предварительно растворенным и профильтрованным) из расчета содержания сухого вещества.

10. Во всех изделиях из муки ржаной, пшеничной обойной и II сорта допускается 25% полагающегося по рецептурам сахара и патоки заменять рафинадной патокой в пересчете по сухому веществу.

А. П. ПЕТРОВИЧЕВ, А. П. ПЕТРОВИЧЕВ, А. П. ПЕТРОВИЧЕВ
ПЕТРОВИЧЕВ, А. П. ПЕТРОВИЧЕВ, А. П. ПЕТРОВИЧЕВ

1. РЖАНЫЕ СОРТА ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА РЖАНЫЕ СОРТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Приказом НКПП СССР от 17 января 1944 г. за № 51 разрешено увеличить норму расхода соли в ржаном обойном весовом хлебе до **2,5%** по отношению к муке.

2. Норма расхода масла на смазку форм приказом Главхлеба от 2 марта 1943 г. за № 23 утверждена в следующих размерах по отношению к весу готовых изделий:

- а) масло растительное стандартное с отстоем до 20% — 0,07%;
- б) масло растительное с отстоем от 20 до 50% — 0,1%;
- в) отстой растительного масла — 0,15%;
- г) минеральное масло для хлебных форм — 0,15%.

РЖАНЫЕ СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|--|---|---------------------------------|--|---|---|
| | ржаной из обойной муки весовой и штучный | заварной из ржаной обойной муки весовой и штучный | ржаной из обдирной муки весовой | бородинский весовой, формовой и подовой штучный 0,5—1 кг | штучный сладкий в специальной упаковке 0,5 кг | заварной любой штучный весовой штучный 0,2—0,4 кг |
| | подовой и формовой | | подов. и форм. | | формовой | формовой |
| Мука ржаная обойная | 100,0 | 97,0 | — | 80,0 | 95,0 | 100,0 |
| Мука ржаная обдирная | — | — | 100,0 | — | — | — |
| Мука пшеничная II сорта | — | — | — | 15,0 | — | — |
| Отруби пшеничные | — | — | — | — | — | 4,8 |
| Крахмал | — | — | — | 0,2 | 0,25 | — |
| Солод ржаной красный | — | 3,0 | — | 5,0 | 5,0 | 9,5 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,0 | 1,5 | 1,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,1 | 0,2 | — |
| Сахар | — | — | — | 6,0 | — | 2,4 |
| Патока | — | — | — | 4,0 ² | 1,0 | 14,3 |
| Масло растительное | 0,15 ² | 0,15 ² | 0,15 ² | 0,05 | 0,25 | 3,0 |
| Кориандр | — | — | — | 0,50 | — | — |
| Тмин, анис | — | 0,1 | — | — | 0,1 | 0,5 |
| Итого сырья | 101,71 | 101,81 | 101,71 | 111,85 | 103,3 | 135,5 |

¹ Фасуется в пакки по 200 и 400 г нарезанным на тонкие ломти, с оберткой в фольгу или целлофан.

² Для формового — 0,15. Для подового — 0,05.

Примечания. 1. Рецептуры утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15 января 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) хлеб ржаной из обойной муки — ГОСТ 2077-43;

б) хлеб ржаной заварной из обойной муки $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5108;

в) хлеб из ржаной обдирной муки $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5173;

г) хлеб бординский $\frac{\text{ВГУ}}{\text{НКПП}}$ 89.

РЖАНЫЕ СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|--|---|--|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| | х л е б | | | | |
| | из ржаной сеяной муки весомой, подовой и формовой | минский весовой и штучный 0,4 — 0,8 кг подовой | рижский штучный 0,4 и 0,8 кг | витебский штучный 0,5 кг | заварной пеклеванного штучный 1 кг |
| | п о д о в о й | | | | |
| Мука ржаная сеяная | 100,0 | 90,0 | 95,0 | 90,0 | 72,0 |
| Мука пшеничная II сорта | — | — | — | — | 25,0 |
| Мука пшеничная I сорта | — | 10,0 | 10,0 | — | — |
| Крахмал | 0,2 | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 0,4 |
| Солод белый | — | — | 5,0 | 4,0 | 3,0 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,25 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 0,03 | 0,5 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Патока | — | 2,0 | 5,0 | 5,0 | — |
| Масло растительное | 0,15 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| Тмин | — | 0,2 | 0,4 | — | 0,15 |
| Анис | — | — | — | 0,4 | — |
| Кориандр | — | — | — | — | 0,15 |
| Итого сырья | 101,88 | 105,25 | 105,25 | 107,9 | 102,45 |

Примечания. 1. Рецептуры на хлеб ржаной из муки сеяной рижский, витебский и заварной пеклеванного хлеба утверждены списком № 5, приложение к приказу № 7 от 15 января 1938 г. Рецепт на минский хлеб утверждена приказом по НКПП СССР и НКТ СССР № 221-ц-61 от 3 апреля 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) хлеб из ржаной сеяной муки $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 484;

б) хлеб минский $\frac{\text{ВТУ}}{\text{НКПП}}$ 90;

в) хлеб рижский $\frac{\text{ВТУ}}{\text{НКПП}}$ 91.

ПШЕНИЧНЫЕ СОРТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА ПШЕНИЧНЫЕ СОРТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Приказом НКПП СССР от 17 января 1944 г. за № 51 разрешено увеличить норму расхода соли в пшеничном обойном весовом хлебе до 2,5% по отношению к муке.

2. Норма расхода масла на смазку форм приказом Главхлеба от 2 марта 1943 г. за № 23 утверждена в следующих размерах по отношению к весу готовых изделий:

- а) масло растительное стандартное с отстоем до 20%—0,07%;
- б) масло растительное с отстоем от 20 до 50%—0,1%;
- в) отстой растительного масла—0,15%;
- г) минеральное масло для хлебных форм—0,15%.

ПШЕНИЧНЫЕ СОРТА ХЛЕБА ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ

А. ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ОБОЙНОЙ МУКИ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | |
|---|--|--|
| | х л е б | |
| | из пшеничной обойной муки ве- совой и штуч- ный—подовой и формовой | докторский штучный 0,5—1 кг подовой |
| Мука пшеничная обойная | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,3 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 0,4 | 1,0 |
| Сахар | — | 2,0 |
| Масло растительное | 0,15 | — |
| Масло животное | — | 2,0 |
| Итого сырья | 101,85 | 106,5 |

Примечания. 1. Рецептуры утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) хлеб из пшеничной обойной муки — ГОСТ — 2078-43;

б) хлеб докторский $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 487.

ПШЕНИЧНЫЕ СОРТА ХЛЕБА

Б. ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ II СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|---|-----------------------------|--|------------------------------|---|-------------------------|
| | хлеб | | | хлеб | | |
| | пшеничный из муки II сорта, весомой, подовой и формовой | карельский весомой, подовой | пшеничный заварной весомой, подовой с изюмом | хлеб витой, весомой, подовой | стародубский заварной, весомой, подовой | чайный весомой, подовой |
| Мука пшеничная II сорта | 100,0 | 85,0 | 80,0 | 100,0 | 100,0 | 90,0 |
| Мука ржаная сеяная | — | 10,0 | 15,0 | — | — | 10,0 |
| Крахмал | — | — | 0,4 | — | — | — |
| Соль | 1,3 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 | 1,3 |
| Дрожжи прессованные | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 0,75 | 1,5 | 1,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,25 | — |
| Солод ржаной красный | — | 5,0 | 5,0 | — | 3,0 | 2,5 |
| Сахар | — | 4,0 | — | 5,0 | — | — |
| Патока | — | 8,0 | 5,0 | — | 5,0 | 10,0 |
| Кориандр | — | 0,75 | 0,15 | — | — | 0,2 |
| Тмин | — | — | 0,15 | — | — | — |
| Изюм | — | 5,0 | 15,00 | — | 10,0 | — |
| Маргарин | — | — | — | 1,25 | — | — |
| Итого сырья | 101,95 | 120,10 | 123,05 | 108,55 | 121,25 | 115,0 |

Примечания. 1. Рецептуры на хлеб пшеничный из муки II сорта, карельский и пшеничный заварной утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15 января 1938 г.

Рецептура на хлеб витой утверждена постановлением НКТ СССР от 29 марта 1936 г. № 472.

Рецептура на стародубский хлеб утверждена приказом НКТ СССР в НКПП СССР от 26 августа 1938 г. № 593/933.

Рецептура на чайный хлеб утверждена преискурантом НКТ СССР в НКПП СССР от 12 августа 1940 г. № 142/д-64/д.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) хлеба пшеничного из муки II сорта $\frac{ОСТ}{ВКС}$ 5109;

б) хлеба карельского ВТУ 230;

в) хлеба чайного ВТУ 231.

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ II СОРТА.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | | |
|--|------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------|----------------------------------|---|------------------------|
| | булки французские сайки 0,2—0,4 кг | халы плетеная 0,4 кг | цукатники с изюмом 0,2—0,4 кг | Батоны с сахаром 0,5 кг | кисело-сладкие хлебцы 0,1—0,2 кг | калачи уральские весомые штучные 0,5 кг | булочная мелочь 0,1 кг |
| Мука пшеничная II сорта | 100,0 | 100,0 | 98,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Солод ржаной, красный | — | — | 2,0 | — | 7,5 | — | — |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 2,0 | 6,0 | — | 5,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | — | 0,15 | — | 2,0 | 1,0 |
| Маргарин | — | 1,25 | — | — | — | — | 1,25 |
| Яйца шт/кг | — | 15/0,6 | — | — | — | — | 20/0,8 |
| Патока | — | — | 1,5 | 3,0 | — | 3,0 | — |
| Изюм | — | — | 5,0 | — | 12,0 | — | — |
| Масло животное | — | — | — | — | 1,0 | — | — |
| Крахмал | — | — | — | — | 0,25 | — | — |
| Итого сырья | 105,65 | 107,59 | 114,0 | 107,65 | 123,45 | 107,5 | 110,55 |

Примечания. 1. Рецептуры на булки французские, халы, цукатники, батоны с сахаром и кисело-сладкие хлебцы утверждены списком № 5 к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

Рецептура на калачи уральские утверждена письмом НКПП СССР и НКТ СССР от 17/VI 1941 г. № ц—233/144.

Рецептура на булочную мелочь утверждена приказом НКТ СССР и НКПП СССР от 14/IV 1938 г. № ц-71-50.

Письмом от 19 июня 1939 г. НКПП СССР разрешена выработка саяк по рецептуре французских булок.

2. Качество готовых изделий определяется:

Булок французских из муки II сорта $\frac{ОСТ}{ВКС}$ 5109;

Батонов с сахаром $\frac{ОСТ}{НКПП}$ 492.

Цукатников с изюмом $\frac{ОСТ}{НКПП}$ 491;

Саяк $\frac{ВТУ}{НКПП}$ 229.

ХЛЕБ ВЕСОВОЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ I СОРТА

В. ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ I СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------|
| | ситный простой ве- совый подовой и формовой. Батоны штучные 0,5 кг подовые | ситный с изюмом весовой подовой | ситный горчич- ный | ситный горчич- ный с изюмом | ситный с маком |
| | | | | | |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,3 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,3 |
| Дрожжи прессованные | 0,7 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | — | 4,0 | 6,0 | 6,0 | 4,0 |
| Патока | — | 2,0 | — | — | 2,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,25 | 0,05 |
| Маргарин | — | 2,0 | — | — | 2,0 |
| Изюм | — | 10,0 | — | 12,0 | — |
| Масло горчичное | — | — | 8,0 | 8,0 | — |
| Мак | — | — | — | — | 5,0 |
| Итого сырья | 102,15 | 120,45 | 116,45 | 128,75 | 115,35 |

Примечания. 1. Рецептуры на хлеб ситный простой, ситный с изюмом, ситный горчичный и ситный с маком утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 5 от 15/1 1938 г. Рецептура на ситный горчичный с изюмом утверждена приказом НКТ СССР и НКПП СССР № 593/933 от 26/VIII 1938 г.

Письмом от 20/VII 1946 г. за № 0104/12335 Министерством пищевой промышленности СССР разрешено вырабатывать батоны по рецептуре простого ситного хлеба.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) хлеб ситный простой и батоны $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}} 5141$;

б) хлеб ситный с изюмом $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ЦС}} \frac{7975}{22}$;

в) хлеб ситный горчичный, ситный горчичный с изюмом и ситный с

маком $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 490$.

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ I СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | | |
|--|----------------------------|---------------------------|---------------|------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------|
| | хлеб бутербродный формовой | булки французские и сайки | хала плетеная | плетенки с маком | батоны нарезанные | батоны с изюмом | русские и круглые (мучные) булки |
| | | | | | | | |
| | 0,5 | 0,1-0,2 | 0,4 | 0,2-0,4 | 0,2-0,4 | 0,4-0,8 | 0,1-0,2 |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 1,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 4,0 | 5,0 |
| Патока | — | — | — | — | — | 2,0 | — |
| Масло растительное | 0,25 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Компонаджир | 1,5 | — | — | — | — | — | — |
| Маргарин | — | 2,5 | 1,5 | 2,5 | 3,5 | 2,0 | — |
| Мак | — | — | — | 1,0 | — | — | — |
| Яйца шт/кг | — | — | 15/0,6 | — | — | — | — |
| Изюм | — | — | — | — | — | 10,0 | — |
| Итого сырья | 106,25 | 110,15 | 109,75 | 111,15 | 111,15 | 120,65 | 107,65 |

Примечания. 1. Рецептура на хлеб бутербродный, формовой утверждена приложением к приказу по НКТ и НКПП СССР № 33/ц-II от 24/I 1937 г.

Рецептуры на булки французские, халу плетеную, плетенки с маком, батоны нарезанные, батоны с изюмом утверждены списком № 5 приложения к приказу по НКПП СССР от 15/I 1938 г.

Рецептуры на русские и круглые булки утверждены письмом НКПП СССР от 18/II 1946 г. № 18-ц.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) хлеб бутербродный $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 514$; г) плетенки с маком $\frac{\text{ОСТ}-492}{\text{НКПП}}$

б) булки французские $\frac{\text{ОСТ}-7972^2}{\text{ЦС}-18}$; д) батоны нарезанные $\frac{\text{ОСТ}-492}{\text{НКПП}}$;

в) хала плетеная $\frac{\text{ОСТ}-7976}{\text{ЦС}-23}$; е) русские и круглые булки $\frac{\text{ВТУ}-232}{\text{ВТУ}-232}$.

¹ Письмом от 19/VI 1939 г. НКПП СССР разрешил вырабатывать сайки по рецептуре французских булок.

$\frac{\text{ОСТ}-7972}{\text{ОСТ}-7972}$

² $\frac{\text{ЦС}-18}{\text{ЦС}-18}$ на сайки не распространяются; на сайки действуют ВТУ—229.

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ I СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|----------------------|------------------------------|-----------------|--------------------|------------------------------|----------------------------------|
| | батончики молочные | калачи московские и ситнички | русские булочки | булочки для котлет | булочная мелочь ¹ | розанчики машинного производства |
| | вес 1 штуки (в кг) | | | | | |
| | 0,25 | 0,1—0,2 | 0,05 | 0,028—0,035 | 0,1 | 0,1—0,05 |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 1,5 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 1,25 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,25 |
| Сахар | 3,0 | — | 5,0 | — | 6,0 | 6,0 |
| Патока | — | — | — | 3,0 | — | — |
| Маргарин | 1,5 | — | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 5,0 |
| Молочный сахар (лактоза) | 7,0 | — | — | — | — | — |
| Масло животное | — | — | — | — | 1,0 | 1,0 |
| Яйца шт/кг | — | — | — | — | 20/0,8 | 25/1,0 |
| Масло растительное | — | — | 0,15 | — | 0,15 | 0,15 |
| Мак | — | — | — | — | 0,5 | — |
| Итого сырья | 114,25 | 102,5 | 110,15 | 109,0 | 113,95 | 115,9 |

¹ Булочная мелочь выпекается на поду или на листах. К подовой мелочи относятся розанчики, булочки с маком и солью, витые, соленые.

К листовой мелочи относятся ленинградские калачи, подковки, грешки и др.

Примечание. Рецептуры на батончики молочные утверждены списком № 5 приложения к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/І 1938 г. Рецептуры на калачи московские и ситнички утверждены письмом НКПП СССР от 5/ІІ 1946 г. № 28-п. Рецептуры на русские булочки утверждены приказом НКТ и НКПП СССР № Ц-71-50 от 14/ІV 1938 г. Рецептуры на булочки для котлет приказом НКТ и НКПП СССР № 169-4-29 от 1/ІІ 1937 г. Рецепт на булочную мелочь утверждена списком № 5 приложения к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/І 1938 г. Рецептуры на розанчики машинного производства утверждены приказом НКПП СССР и НКТ СССР № 182 Ц/628 от 23/ІХ 1938 г.

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА Г. ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование сырья | Наименование изделий | | | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------|--------------|
| | хлеб весомой и батонный, штучный, вес 1 шт. 0,5 кг. | хлеб ситный с изюмом весомой подовой | булки французские | русские и круглые (мучные) булки | булочки для сосисок | булки мучные |
| | | | вес 1 штуки (в кг) | | | |
| | 0,1—0,2 | 0,1—0,2 | 0,025—0,05 | 0,2—0,4 | | |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,25 | 1,3 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 4,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 3,0 |
| Масло животное | — | — | — | — | — | 2,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | — |
| Маргарин | — | 2,0 | 2,5 | — | 2,5 | — |
| Изюм | — | 10,0 | — | — | — | — |
| Яйца шт/кг | — | — | — | — | — | 25/1,0 |
| Итого сырья | 106,4 | 119,45 | 111,15 | 108,65 | 111,15 | 108,5 |

Примечания. 1. Рецептуры на хлеб весомой и хлеб ситный с изюмом, булки французские утверждены списком № 5 приложение к приказу НКПП № 7 от 15/І 1938 г.

Письмом от 20/VII 1946 г. за № 0104/12335 Министерством пищевой промышленности СССР разрешено выпекать батончики простые по рецептуре на весомой хлеб.

Рецептуры на булки круглые утверждены письмом НКПП СССР от 18/ІІ 1946 г. № 18-ц.

Рецептуры на булочки для сосисок, булочки мучные утверждены списком № 5, приложения к приказу НКПП № 7 от 15/І 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется:

- а) хлеб весомой $\frac{ОСТ}{НКПП} \frac{8552^1}{29}$; г) булки русские и круглые ВТУ—232;
- б) хлеб ситный с изюмом $\frac{ОСТ}{ЦС} \frac{7975}{22}$; д) булки мучные $\frac{ОСТ}{НКПП} \frac{492}{}$;
- в) булки французские $\frac{ОСТ}{ЦС} \frac{7974}{21}$;

¹) $\frac{ОСТ}{НКПП} \frac{8552}{29}$ на батончики простые не распространяется.

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|---------------|------------------|
| | батоны с изюмом | батоны нарезные | батоны парижские | батоны любительские | халы плетеная | плетенка с маком |
| | вес 1 штуки (в кг) | | | | | |
| | 0,2—0,4 | 0,2—0,4 | 0,2—0,4 | 0,2—0,4 | 0,2—0,4 | 0,2—0,4 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,0 | 1,0 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 5,0 | 6,0 | 1,0 | 12,0 | 7,0 | 6,0 |
| Патока | 3,0 | — | — | — | — | — |
| Маргарин | 2,0 | 3,5 | — | 2,0 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | — | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Изюм | 12,0 | — | — | — | — | — |
| Масло животное | — | — | — | 6,0 | — | — |
| Яйца шт/кг | — | — | — | 15/0,6 | 15/0,6 | — |
| Молоко | — | — | — | 15,0 | — | — |
| Мак | — | — | — | — | — | 1,0 |
| Итого сырья | 124,65 | 112,15 | 105,0 | 138,75 | 112,75 | 112,15 |

Примечания. 1. Рецептуры утверждены приложением № 5 к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) батонов с изюмом и нарезных $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 492;

б) батонов парижских $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 513;

в) батонов любительских $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 492;

г) хал из муки высш. сорта $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ЦС}}$ 7976/23

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|--|----------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|---------------|
| | хлебцы докторские | булочные накладные сорта 1 | калачи ленинградские | калачи московские и ситнички | розанчики |
| | вес 1 штуки (в кг) | | | | |
| | 0,1—0,2 | 0,1—0,2 | 0,1 | 0,1—0,2 | 0,1 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 6,0 | 6,0 | 6,0 | — | 6,0 |
| Масло животное | 3,0 | 1,0 | 1,0 | — | 1,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | — | 0,15 |
| Отруби пшеничные | 20,0 | — | — | — | — |
| Маргарин | — | 3,0 | 3,0 | — | 3,0 |
| Яйца шт/кг | — | 25/1,0 | 20/0,8 | — | — |
| Итого сырья | 131,65 | 113,65 | 113,45 | 102,5 | 112,65 |

Примечания. 1. Рецептуры утверждены списком № 5 приложении к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество калачей Московских определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 485

¹ К булочным накладным сортам относятся «накладные булки» «дыни», одесские булки и др.

III. ВЪБОРГСКО-ВЕНСКІЕ ИЗДЕЛІЯ

ВЫБОРГСКО-ВЕНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Выборгская слоба | | Венская слоба | | выборгская слоба „детский жаронок“ вес 1 шт. 0,05—0,1 | венская слоба из муки II сорта. Вес 1 шт 0,1 |
|--|------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|---|--|
| | из муки I сорта ¹ | из муки высшего сорта ¹ | из муки I сорта ¹ | из муки высшего сорта ¹ | | |
| | вес 1 штуки (в кг) | | | | | |
| | 0,05—0,1 | 0,05—0,1 | 0,05—0,1 | 0,05—0,1 | | |
| Мука пшеничная I сорта | 100 | — | 100 | — | 100 | — |
| Мука пшеничная высшего сорта | — | 100 | — | 100 | — | — |
| Мука пшеничная II сорта | — | — | — | — | — | 100,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,2 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 20,0 | 20,0 | 10 | 18 | 7,0 | 10,0 |
| Патока | 2,0 | 2,0 | — | — | — | — |
| Масло животное | 7,0 | 7,0 | 7,0 | 7,0 | 3,5 | — |
| Масло растительное | 0,5 | 0,5 | — | — | — | 4,0 |
| Яйца шт/кг | 100/4,0 | 100/4,0 | 90/3,6 | 90/3,6 | 20/0,8 | 75/3,0 |
| Варенье и повидло | 12,0 | 12,0 | — | — | — | — |
| Сахарная пудра | 1,0 | 1,0 | — | — | — | — |
| Мак | 1,0 | 1,0 | — | — | — | — |
| Ванилин | 0,05 | 0,05 | — | — | — | — |
| Изюм | — | — | — | — | — | — |
| Итого сырья | 150,05 | 150,05 | 123,6 | 131,6 | 115,00 | 119,5 |

Примечания. 1. Рецептуры на венско-выборгскую слобу из муки пшеничной I и высшего сортов утверждены приложением № 5 к приказу № 7 НКПП СССР от 15/II 1938 г.

Рецептура на слобу венскую из муки пшеничной II сорта утверждена письмом МГПИ СССР от 21/III 1946 г. № 35-д.

2. Качество венской слобы из муки пшеничной высшего сорта определяется по $\frac{\text{ОСТ 8226}}{\text{ЦС 26}}$.

3. К выборгско-венским изделиям относятся плюшки, устрицы, и струнели штоли, фигурные лепешки и другие виды

ВЫБОРГСКО-ВЕНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|---|----------------------|------------------|---------------------------|
| | рулет с маком | | московские пончики протые |
| | весовой | вес 1 шт 0,04 кг | |
| Мука пшеничная I сорта | — | 100,0 | 100,0 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100 | — | — |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар в тесто на обсыпку | 30 | 25,0 | 15,22 |
| Корица | — | — | 0,2 |
| Масло животное | 10 | 5,0 | 7,0 |
| Яйца шт/кг | 200/8,0 | 100/4,0 | 8,0 |
| Мак | 40,0 | 30,0 | — |
| Масло растительное | 0,5 | — | 33,0 |
| Яичный порошок | — | — | — |
| Винокаменная (или молочная) кислота | — | — | — |
| Итого сырья | 191,0 | 166,5 | 172,7 |

Примечание. Рецепт на рулет с маком из муки высшего сорта утверждена списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

Рецепт на рулет с маком из муки I сорта утверждена приказом НКТ СССР и НКПП СССР № 593/933 от 26/VIII 1938 г.

Рецепт на московские пончики утверждена приказом по НКПП СССР № 840 от 29/V 1937 г.

ВЫБОРГСКО-ВЕНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | |
|--|-----------------------------------|------------------|
| | любительские изделия ¹ | булочки с джемом |
| | вес 1 штуки (в кг) | |
| | 0,075 | 0,05—0,1 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,4 | 1,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 | 4,0 |
| Сахар | 17,0 | 15,0 |
| Масло животное | 13,0 | 9,0 |
| Яйца шт/кг | 220/8,8 | 200/8,0 |
| Ванилин | 0,07 | — |
| Варенье, повидло и джем | — | 40,0 |
| Сахарная пудра | — | 3,0 |
| Итого сырья | 142,27 | 180,0 |

¹ К любительским изделиям относятся рожки, двойные рожки, витые сорта и др.

Примечания. 1. Рецепты на любительские изделия утверждены списком № 5, приложение к приказу № 7 по НКПП СССР от 15/1 1938 г.

Рецепты на булочки с джемом утверждены письмом НКПП СССР и НКТ СССР от 17/VI 1941 г. № Ц.233/144.

2. Качество любительских изделий определяется: $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 492.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Пончики машинного производства вес 1 штуки 0,04 кг |
|--|--|
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 |
| Сахар | 37,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 |
| Соль | 1,0 |
| Масло хлопковое рафинированное | 33,0 |
| Корица | 0,2 |
| Итого сырья | 173,2 |

Примечание. Рецепт на пончики машинного производства утверждена письмом МПП СССР и МТ СССР от 11/V 1946 г. № 422.

ВЫБОРГСКО-ВЕНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|----------------------|----------|---|
| | булочки шафранные | бриоши | сдоба выборгская детская фигурная (в том числе крендель!) |
| | вес 1 штуки (в кг) | | |
| | 0,05—0,4 | 0,065 | 0,05—0,1 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,25 | 0,75 | 1,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,5 | 4,0 | 1,5 |
| Сахар | 30,0 | 17,0 | 25,0 |
| Масло животное | 20,0 | 24,0 | 10,0 |
| Яйца шт/кг | 100/4,0 | 550/22,0 | 100/4,0 |
| Ванилин | — | — | 0,05 |
| Миндаль | — | — | — |
| Патока | — | — | 2,0 |
| Масло растительное | — | — | 0,5 |
| Сахарная пудра | — | — | 1,0 |
| Мак | — | — | 1,0 |
| Шафран | 0,02 | — | — |
| Молоко | 20,0 | — | — |
| Изюм | — | — | 1,0 |
| Итого сырья | 177,77 | 167,75 | 147,05 |

Примечание. Рецептуры утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/І 1938 г.

¹ К выборгской детской фигурной сдобе относятся зайцы, рыбки, курочки, лебеди и др.

ВЫБОРГСКО-ВЕНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|----------------------|------------------|---------------------------|
| | булки слоеные | булочки с тмином | булочки и хлебцы лимонные |
| | вес 1 штуки (в кг) | | |
| | 0,05—0,1 | 0,05—0,1 | 0,05—0,2 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 0,75 | 1,2 | 1,25 |
| Дрожжи прессованные | 2,50 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар | 30,0 | 21,0 | 30,0 |
| Масло животное | 15,0 | 22,0 | 20,0 |
| Яйца шт/кг | 400/16,0 | 70/2,8 | 100/4,0 |
| Ванилин | 0,05 | — | — |
| Молоко | 13,0 | — | 20,0 |
| Тмин | — | 0,5 | — |
| Масло лимонное | — | — | 0,05 |
| Итого сырья | 177,3 | 150,0 | 177,8 |

Примечание. Рецептура на булки слоеные утверждена списком № 5, приложение к приказу НКПП СССР № 7 от 15/І 1938 г. Рецептуры на булочки с тмином и булочки и хлебцы лимонные утверждены приказом НКПП СССР и НКТ СССР от 26/VIII 1938 г. № 593/933.

ВЫБОРГСКО-ВЕНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | |
|---|----------------------|---------------------|
| | сдобные хлебцы | булочки с кремом |
| | вес 1 штуки (в кг) | |
| | 0,2-0,4 | 0,05 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 0,75 | 1,4 |
| Дрожжи прессованные | 2,75 | 3,0 |
| Сахар | 33,0 | 23,0 |
| Масло животное | 17,0 | 15,4 |
| Яйца шт/кг | 450/18 | 460/18,4 |
| Гвоздика | 0,04 | — |
| Кардамон | 0,04 | — |
| Корица | 0,04 | — |
| Сахарная пудра | — | 3,0 |
| Изюм | 10,0 | — |
| Масло растительное | — | 3,0 |
| Итого сырья | 181,62 | 167,2 |

Примечания. 1. Рецепт на сдобные хлебцы утверждена приказом НКПП СССР и НКТ СССР от 26/VIII 1938 г. № 593/933.

2. Рецепт на булочки с кремом утверждена письмом НКТ СССР и НКПП СССР от 17/VII 1941 г. № Ц-233/144.

ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------|--------------------|------------|--------------------|--|
| | пирожки жареные, вес 1 штуки 0,075 кг | | | | | |
| | с ливером и луком | с ливером | с рисом и яйцом | с повидлом | с рыбой и рисом | |
| Тесто | | | | | | |
| Мука пшеничная I сорта или высшего сорта | 38,0 | 38,0 | 38,0 | 41,0 | 38,0 | |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | |
| Дрожжи прессованные | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | |
| Масло растительное или жи- ры животные | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| Фарш | | | | | | |
| Субпродукты II, III и IV ка- тегорий | 30,0 | 32,0 | — | — | — | |
| Яйца (в шт.) | — | — | 3 | — | — | |
| Рис сухой | — | — | 9 | — | 1,5 | |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,4 | — | 0,2 | |
| Масло животное или жир жи- вотный | 1 | 1 | 2,5 | — | 1,0 | |
| Повидло | — | — | — | 20 | — | |
| Лук | 2,3 | — | — | — | — | |
| Перец | 0,03 | 0,03 | — | — | 0,01 | |
| Рыба филе | — | — | — | — | 22 | |
| Вязига | — | — | — | — | 2 | |
| Жир на жаренье пирожков | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |

Примечание. Рецепт на пирожки печеные и жареные утверждена приказом по НКТ СССР, по НКПП СССР, по НКМ и МОЛПР СССР и по НКР СССР № 467/1308/1447/419 от 31/XII 1945 г.

ПЕЧЕННЫЕ ПИРОЖКИ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------|-----------------|------------|-----------------|
| | пирожки печеные, вес 1 штуки 0,075 кг | | | | |
| | с ливером и луком | с ливером | с рисом и яйцом | с повидлом | с рыбой и рисом |
| Тесто | | | | | |
| Мука пшеничная I сорта или высшего сорта | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное или жиры животные | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Фарш | | | | | |
| Субпродукты II, III и IV категорий | 35 | 37 | — | — | — |
| Яйца (в кг) | — | — | 3 | — | — |
| Рис сухой | — | — | 9 | — | 1,5 |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,4 | — | 0,2 |
| Масло животное или жир животный | 1 | 1 | 2,5 | — | 2,5 |
| Повидло | 1 | — | — | 25 | — |
| Лук | 2,3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,03 | 0,03 | — | — | 0,01 |
| Рыба филе | — | — | — | — | 22 |
| Вязига | — | — | — | — | 2 |
| Жир на смазку листов | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Яйца на смазку, или альбумин, или сыворотка | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |

Примечание. Рецептуры на пирожки печеные и жареные утверждены приказом по НКП СССР, по НКПП СССР, по НКМ и МОЛПР СССР и по НКРП СССР № 467/1308/1447/419 от 31/XII 1945 г.

ПИРОГИ МОСКОВСКИЕ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|---------------------------------------|--------------|---------------------|
| | пироги Московские, вес 1 штуки 0,5 кг | | |
| | ягодные | | с вареньем |
| на дрожжах | с разрыхлителем | | |
| | открытые | | открытые и закрытые |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,5 | 0,5 | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 1,5 | — | 1,5 |
| Сахар в тесто/начинку | 10/87 | 10/80 | 10/100 |
| Масло животное | 7,0 | 10,0 | 7,0 |
| Яйца шт/кг | 90/3,6 | 250/10 | 90/3,6 |
| Агар-агар | 2,5 | 2,5 | — |
| Ягоды | 260 | 240 | — |
| Ванилин | — | 0,1 | — |
| Сода | — | 0,5 | — |
| Аммоний | — | 1,0 | — |
| Варенье или повидло | — | — | 100,0 |
| Итого сырья | 473,1 | 454,6 | 223,6 |

Примечание. Рецептуры на пироги Московские утверждены приказом НКПП СССР № 988 от 25/VII 1937 г. и списком № 1, приложение к приказу НКПП СССР № 7 от 15/I 1938 г.

ПИРОГИ МОСКОВСКИЕ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|---|--------------|--------------------|
| | пироги Московские вес 1 штуки 0,5 кг, открытые и закрытые | | |
| | сдобные с вареньем | с повидлом | сдобные с повидлом |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,0 | 1,5 | 1,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар в тесто/начинку | 30,0/00 | 10,0/00 | 30,0/00 |
| Масло животное | 24,0 | 7,0 | 24,0 |
| Яйца шт/кг | 150/6,0 | 90/3,6 | 150/6 |
| Варенье или повидло | 143,0 | 100,0 | 143,0 |
| Сахарная пудра | 10,0 | — | 10,0 |
| Эссенция | — | 0,5 | 0,5 |
| Итого сырья | 315,5 | 224,1 | 316,0 |

Примечание. Рецептуры на пироги Московские утверждены приказом НКПП СССР № 988 от 25/VII 1937 г. и списком № 1, приложение к приказу НКПП СССР № 7 от 15/I 1938 г.

ПИРОГИ МОСКОВСКИЕ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| | пироги Московские | | |
| | с творогом вес 1 штуки 0,6 кг | фруктовые, вес 1 шту- ки 0,5 кг | |
| | | на дрожжах | с разрых- лителем |
| закрытые и открытые | открытые | | |
| Мука пшеничная I сорта . . . | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные . . . | 1,5 | 1,5 | — |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 0,5 |
| Сахар в тесто/начинку . . . | 10/57,5 | 10/87 | 10/80 |
| Масло животное | 7,0 | 7,0 | 10,0 |
| Яйца шт/кг | 500/20 | 90/3,6 | 250/10 |
| Фрукты | — | 280,0 | 260,0 |
| Агар-агар | — | 2,5 | 2,5 |
| Ванилин | 0,15 | — | 0,1 |
| Сода | — | — | 0,5 |
| Аммоний | — | — | 1,0 |
| Творог | 342,5 | — | — |
| Итого | 540,15 | 493,1 | 474,6 |

Примечание. Рецептуры на пироги Московские утверждены при-
казом НКПП СССР № 988 от 25/VII 1937 г. и списком № 1, приложе-
ние к приказу НКПП СССР № 7 от 15/I 1938 г.

IV. ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | | |
|--|-----------------------|--------------|-------------------|---------------------|--------------------------|----------------|-----------------|
| | цукатники | хал плетеная | булки французские | булки витые соленые | булочные изделия с солью | листовой товар | батоны с изюмом |
| | вес 1 штуки (в кг) | | | | | | |
| | 0,1— —0,2 и 0,4 | 0,4— —0,8 | 0,1— —0,2 | 0,2— —0,4 | 0,1 | 0,1 | 0,4 |
| Мука пшеничная II сорта | 85,0 | — | — | — | — | — | — |
| Мука пеклеванная | 10,0 | — | — | — | — | — | — |
| Мука пшеничная высшего сорта | — | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Солод ржаной красный | 5,0 | — | — | — | — | — | — |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 0,75 | 0,75 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,75 |
| Соль | 1,5 | 1,25 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 1,5 | 1,25 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Патока | 10,0 | — | — | — | — | — | — |
| Изюм | 15,0 | — | — | — | — | — | 15,0 |
| Крахмал | 1,5 | — | — | — | — | — | — |
| Кориандр | 0,75 | — | — | — | — | — | — |
| Цедра | 3,0 | — | — | — | — | — | — |
| Масло животное | — | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Масло растительное | — | — | — | — | — | — | 0,25 |
| Яйца шт/кг | — | 100/4,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | — |
| Мак | — | — | — | — | — | 1,0 | — |
| Итого сырья | 137,75 | 114,0 | 110,25 | 111,50 | 111,50 | 111,50 | 123,25 |

Примечания. 1. Рецептуры на штучные изделия повышенного качества утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/Д 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется:

а) батоны с изюмом $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 492;

б) цукатников $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 491;

в) хал плетеных $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ЦС}}$ $\frac{7976}{23}$;

г) булок французских $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ЦС}}$ $\frac{7974}{21}$.

ШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | |
|---|--|--|
| | сдоба венская (слойка) весом 0,05 кг | сдоба выборг- ская весом 1 штука 0,05 кг |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 | 2,0 |
| Сахар | 27,0 | 12,5 |
| Масло животное | 23,0 | 25,0 |
| Яйца шт/кг | 320/12,8 | 420/16,8 |
| Варенье и повидло | 4,5 | 6,0 |
| Сахарная пудра | 2,5 | 2,0 |
| Мак | 2,0 | — |
| Ванилин | 0,05 | 0,05 |
| Сметана | 0,8 | — |
| Творог | 9,0 | 6,0 |
| Помада сахарная | 2,5 | 2,5 |
| Яблоки | 3,0 | — |
| Миндаль | 1,0 | 1,0 |
| Итого сырья | 191,15 | 174,85 |

Примечание. Рецептуры на сдобу венскую и выборгскую утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР от 15/1 1938 г.

ХЛЕБ ВЕСОВОЙ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий |
|--|---------------------------------------|
| | крупитчатый ситный, весовой (в кг) |
| Мука пшеничная — крупчатка | 100,0 |
| Соль | 1,5 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 |
| Сахар | 6,0 |
| Маргарин | 2,5 |
| Итого сырья | 112,0 |

Примечание. Рецепт на крупитчатый ситный утверждена приказом НКТ СССР и НКПП СССР № 171/118 от 7/III 1939 г.

V. БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ II И I СОРТОВ

А. БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ II СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|--------------------------------|------------------|---------------|
| | баранки простые | баранки сахарные | сушки простые |
| | количество штук в 1 кг изделия | | |
| | 25—30 | 35—40 | 90—100 |
| Мука пшеничная II сорта . . . | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Соль | 1,25 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 0,5 | 7,0 | 1,0 |
| Масло растительное \ | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Итого сырья | 102,15 | 108,90 | 102,9 |

Примечания. 1. Рецептуры на бараночные изделия утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1/1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 494$.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ II И I СОРТОВ

Б. БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ I СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | |
|--|--------------------------------|----------------|------------------|-----------------|
| | бублики украинские | бублики чистые | бублики с тмином | бублики с маком |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | |
| | 20 | 20 | 10—20 | 20 |
| Мука пшеничная I сорта . . . | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 12,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Маргарин | 8,0 | — | — | — |
| Мак | 1,5 | — | — | 1,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Патока на варку | — | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Тмин | — | — | 1,0 | — |
| Итого сырья . . . | 124,15 | 106,15 | 107,15 | 107,15 |

Примечания. 1. Рецептуры на бараночные изделия утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 494$.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ I СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|--|--------------------------------|-----------------|--------------|----------------|----------------------|
| | барани простые | барани сахарные | сушки чистые | сушки с тмином | сушки соленые к пиву |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | | |
| | 35—40 | 35—40 | 120—130 | 120—130 | 85—95 |
| Мука пшеничная I сорта . . . | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,25 | 0,85 | 0,25 | 0,25 | — |
| Соль | 1,50 | 1,0 | 1,50 | 1,50 | 6,0 |
| Сахар | 1,00 | 15,0 | 1,00 | 1,00 | — |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,4 |
| Маргарин | — | 3,0 | — | — | — |
| Тмин | — | — | — | 1,50 | — |
| Итого сырья . . . | 102,9 | 120,0 | 102,9 | 104,4 | 106,4 |

Примечания. 1. Рецептуры на бараночные изделия утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 494$.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ I СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| | сушки Очаковские (соломка) | баранки простые для Крайнего Севера | сушки Сморгонские |
| | количество штук в 1 кг изделия | | |
| | 600—650 | 35—40 | 120—130 |
| Мука пшеничная I сорта . . . | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Ванилин | — | — | 0,02 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | — |
| Сахар | 1,0 | — | 7,0 |
| Патока на варку | 1,0 | — | — |
| Дрожжи прессованные | — | 0,5 | 0,3 |
| Яйца шт/кг | — | — | 30/1,2 |
| Итого сырья | 103,15 | 101,65 | 109,52 |

Примечания. 1. Рецептуры на сушки Очаковские (соломка) и баранки простые для Крайнего Севера утверждены списком № 5, приложение к приказу № 7 от 15/1 1938 г. Рецептура на сушки Сморгонские утверждена письмом НКПП СССР и НКТ СССР от 13/1 1941 г. № 25-ц/13-ц.

2. Качество Очаковских сушек определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 494.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

В. БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|--------------------------------|------------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|
| | бублики чистые | бублики с тмином | бублики с маком | баранки | | |
| | | | | простые | сдобные | сахарные |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | | | |
| | 20 | 20 | 20 | 35—40 | 25—30 | 35—40 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,0 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 2,0 | 8,0 | 15,0 |
| Патока на варку | 1,0 | 1,0 | 1,0 | — | 1,0 | — |
| Масло животное | — | — | — | — | 1,0 | — |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Тмин | — | 1,0 | — | — | — | — |
| Мак | — | — | 1,0 | — | — | — |
| Маргарин | — | — | — | — | — | 5,0 |
| Итого сырья | 108,15 | 109,15 | 109,15 | 103,9 | 111,8 | 121,4 |

Примечания. 1. Рецептуры на бараночные изделия из пшеничной муки высшего сорта утверждены списком № 5, приложение к приказу НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 494.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | |
|--|--------------------------------|----------------|-----------------------------|--------------|
| | баранки лимонные | баранки яичные | баранки горчичные с цукатом | сушки чистые |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | |
| | 45—50 | 25—30 | 25—30 | 120—130 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,25 | 1,50 | 2,0 | 0,25 |
| Соль | 1,0 | 1,5 | 1,0 | 1,5 |
| Сахар | 15,0 | 15,0 | 7,5 | 1,0 |
| Масло животное | 2,0 | 3,0 | 4,5 | — |
| Масло растительное | 0,15 | 4,00 | — | 0,15 |
| Масло лимонное | 0,007 | — | — | — |
| Яйца шт/кг | — | 200/8,0 | 20/0,8 | — |
| Патока на варку | — | — | 1,5 | 1,5 |
| Масло горчичное | — | — | 6,5 | — |
| Цукат | — | — | 7,5 | — |
| Итого сырья | 118,407 | 133,0 | 131,3 | 104,4 |

Примечания. 1. Рецептуры на баранки лимонные, яичные и сушки чистые утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г. Рецептура на баранки горчичные с цукатом утверждена приказом НКТ и НКПП СССР от 26/VIII 1938 г. № 593/933.

2. Качество баранок лимонных, яичных и сушек чистых определяется О.Т по НКПП 494.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|
| | баранки горчичные | баранки сахарные с маком | баранки фруктово-миндальные | баранки фруктово-розовые | баранки ванильные | баранки шафранные |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | | | |
| | 25—30 | 35—40 | 45—50 | 45—50 | 45—50 | 45—50 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Соль | 1,5 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 1,0 |
| Сахар | 6,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| Патока на варку | 1,0 | — | — | — | — | — |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| „ горчичное | 12,0 | — | — | — | — | — |
| Маргарин | — | 4,0 | — | — | — | — |
| Мак | — | 1,0 | — | — | — | — |
| Масло животное | — | — | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Масло горькоминдальное | — | — | 0,007 | — | — | — |
| Масло гераниевое | — | — | — | 0,006 | — | — |
| Кармин | — | — | — | 0,001 | — | — |
| Ванилин | — | — | — | — | 0,005 | — |
| Шафран | — | — | — | — | — | 0,001 |
| Итого сырья | 122,15 | 121,40 | 118,407 | 118,407 | 117,505 | 118,401 |

Примечания. 1. Рецептуры на бараночные изделия из муки высшего сорта утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7, от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется О.Т по НКПП 494.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|--|--------------------------------|----------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| | сушки с маком | сушки с тмином | сушки детские с маком | сушки витые | сушки ванильные |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | | |
| | 125—140 | 120—130 | 200—230 | 115—125 | 130—150 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,25 | 0,25 | — | — | 1,5 |
| Соль | 1,50 | 1,50 | 1,0 | 1,0 | — |
| Сахар | 1,0 | 1,0 | 5,0 | 10,0 | 20,0 |
| Патока на варку | 1,5 | 1,5 | 1,0 | 1,0 | 1,5 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |
| Мак | 1,5 | — | 1,0 | 1,0 | — |
| Тмин | — | 1,5 | — | — | — |
| Масло животное | — | — | — | — | 2,0 |
| Ванилин | — | — | — | — | 0,01 |
| Итого сырья | 105,9 | 105,9 | 110,0 | 116,0 | 129,01 |

Примечания. 1. Рецептуры утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество сушек определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 494.

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | |
|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| | сушки сдобные | баранки простые для Крайнего Севера | сушки с тмином и солью |
| | количество штук в 1 кг изделия | | |
| | 200—250 | 35—40 | 90—95 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,25 | 0,50 | 0,25 |
| Соль | 0,50 | 1,00 | 3,0 |
| Сахар | 12,0 | — | 1,0 |
| Патока на варку | 1,0 | — | 0,5 |
| Масло растительное | 3,0 | 0,15 | 0,15 |
| Тмин | — | — | 1,0 |
| Итого сырья | 116,75 | 101,65 | 105,90 |

Примечания. 1. Рецептуры утверждены списком № 5, приложение к приказу № 7 по НКПП СССР от 15/1 1938 г.

2. Качество изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 494.

VI. СУХАРИ

А. СУХАРИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ II СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | |
|--|-------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|
| | сухари пшеничные пивные | сухари панирочные (сухарная мука) | сухари простые для Крайнего Севера | сухари городские количество штук в 1 кг изделия 40—45 |
| Мука пшеничная II сорта . . . | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 5,0 | 1,3 | 1,3 | 1,2 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 0,5 | 0,5 | 1,0 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,5 |
| Сахар | — | — | — | 13,0 |
| Масло животное | — | — | — | 5,0 |
| Яйца шт/кг | — | — | — | 50/2,0 |
| Итого сырья | 106,15 | 101,95 | 101,95 | 122,7 |

Примечания. 1. Рецептуры на сухари пшеничные пивные и сухари городские утверждены списком № 5, приложение к приказу НКПП СССР № 7 от 15/II 1938 г.

Рецептуры на сухари панирочные утверждены приказом НКТ СССР и НКПП СССР № 1218/697 от 9/XI 1938 г.

Рецептура на сухари простые для Крайнего Севера из муки пшеничной II сорта утверждена письмом НКТ СССР № 3/82 от 15/III 1939 г.

2. Качество городских сухарей определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 495.

Б. СУХАРИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ I СОРТА.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | с у х а р и | | | | | | | |
| | панировочные (сухарная мука) 1) | простые для Крайнего Севера | городские | кофейные | сливочные | дорожные | колхозные | чайные |
| | | | | | | | | |
| | 50 | 40—45 | 60—65 | 45—50 | 40—45 | 35—40 | 50—65 | |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 0,7 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,5 |
| Соль | 1,3 | 1,0 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,0 | 1,0 | 1,2 |
| Масло растительное | 0,15 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | — |
| Сахар | — | — | 13,0 | 13,0 | 13,0 | 5,0 | 28,0 | 15,0 |
| Маргарин | — | — | — | — | — | — | — | 2,5 |
| Масло животное | — | — | 5,0 | 5,0 | 5,0 | — | 5,0 | — |
| Яйца шт/кг | — | — | 50/2,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | 100/4,0 | — |
| Мак | — | — | — | — | — | — | 10/0 | — |
| Итого сырья | 102,15 | 102,5 | 122,7 | 122,7 | 122,7 | 109,5 | 149,5 | 120,2 |

Примечания. 1. Рецептуры на сухари панировочные (сухарная мука) утверждены приказом НКПП СССР и НКТ СССР № 1218/697 от 9/XI 1938 г.

Рецептуры на сухари простые для Крайнего Севера, сухари городские, сухари кофейные, сухари сливочные, сухари дорожные, сухари колхозные утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/I 1938 г.

Рецептура на сухари чайные утверждена приказом НКТ СССР и НКПП СССР № 557/143-ц от 2/VIII 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 495.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | | | | |
|--|----------------------|---------------|--------------|--------------|----------------|--------------|---------------|--------------|--------------|
| | с у х а р и | | | | | | | | |
| | сахарные | ванильные | московские | охотничьи | мелко-сахарные | пионерские | фруктовые | русские | весенние |
| | | | | | | | | | |
| | 35—40 | 80—90 | 50—55 | 40—45 | 65—70 | 110—120 | 100—110 | 50—55 | 60—65 |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | 2,0 | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Соль | 1,2 | 1,2 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,2 |
| Сахар | 40,0 | 20,0 | 13,0 | 13,0 | 50,0 | 13,0 | 13,0 | 10,0 | 15,0 |
| Масло животное | 3,0 | 10,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | — | — |
| Орех | — | — | — | — | — | — | — | — | 2,0 |
| Маргарин | 2,0 | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Масло растительное | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Яйца шт/кг | 100/4,0 | 100/4,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | 100/4,0 | 50/2,0 | 50/2,0 | — | 2 |
| Эссенция | — | — | — | — | — | — | 0,25 | — | — |
| Ванилин | — | 0,05 | — | — | — | — | — | — | — |
| Крахмал | — | — | — | — | — | — | — | 0,5 | — |
| Итого сырья | 151,7 | 137,75 | 122,5 | 122,5 | 161,7 | 122,5 | 122,75 | 113,2 | 121,7 |

Примечания. 1. Рецептуры на сухари сахарные, ванильные, московские, охотничьи, мелкосахарные, пионерские, фруктовые утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/I 1938 г.

Рецептуры на сухари русские и весенние утверждены письмом НКПП СССР от 18/II 1946 г. № 17-ц.

2. Качество готовых изделий определяется по $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}}$ 495, кроме сухарей весенних и русских.

В. СУХАРИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

| Наименование и количество сырья (в кг) | С у х а р и | | | | | |
|--|--------------------------------|----------|----------|------------|----------|-----------|
| | докторские | сахарные | крымские | славянские | кофейные | городские |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | | | |
| | 70—75 | 50—55 | 40—45 | 55—60 | 70—75 | 50—55 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Соль | 0,75 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 10,0 | 50,0 | 55,0 | 55,0 | 20,0 | 20,0 |
| Масло животное | 2,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 15,0 | 15,0 |
| Масло растительное | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Яйца шт/кг | 50/2,0 | 120/4,8 | 100/4,0 | 100/4,0 | 80/3,2 | 80/3,2 |
| Итого сырья | 117,25 | 168,3 | 174,5 | 174,5 | 141,7 | 141,7 |

Примечания. 1. Рецептуры на сухари докторские, сахарные, крымские, славянские, кофейные, городские утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется: $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 495$.

| Наименование и количество сырья (в кг) | С у х а р и | | | | | | |
|--|--------------------------------|---------|--------------|------------|-------------|-----------|--------------|
| | сливочные | детские | венецианские | миндальные | лопашевские | ванильные | деликатесные |
| | количество штук в 1 кг изделия | | | | | | |
| | 55—60 | 200—230 | 40 | 35—40 | 105—120 | 95—110 | 100 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 20,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 22,0 | 22,0 | 22,0 |
| Масло животное | 15,0 | 2,0 | 12,0 | 12,0 | 16,0 | 16,0 | 16,0 |
| Масло растительное | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Яйца шт/кг | 80/3,2 | 50/2,0 | 120/4,8 | 120/4,8 | 100/4,0 | 100/4,0 | 100/4,0 |
| Миндаль | — | — | 10,0 | 10,0 | — | — | 2,0 |
| Ванилин | — | — | — | — | — | 0,1 | — |
| Итого сырья | 141,7 | 122,5 | 145,3 | 145,3 | 146,0 | 146,1 | 147,0 |

Примечания. 1. Рецептуры на сухари сливочные, детские, венецианские, миндальные лопашевские, ванильные, деликатесные утверждены списком № 5, приложение к приказу по НКПП СССР от 15/1 1938 г.

2. Качество готовых изделий определяется: $\frac{\text{ОСТ}}{\text{НКПП}} 495$, кроме сахарей венецианских.

VII. ИЗДЕЛИЯ К ПИВУ, КРЕКЕР,
СОЛОМКА И ДР.

СУХАРИ ИЗ РЖАНОЙ ОБОЙНОЙ МУКИ

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий |
|--|----------------------|
| | сухари ржаные пивные |
| Мука ржаная обойная | 100,0 |
| Соль | 5,0 |
| Масло растительное | 0,15 |
| Дрожжи прессованные | 0,06 |
| Итого сырья | 105,21 |

Примечание. Рецепт на сухари ржаные пивные утверждена списком № 5, приложение к приказу НКПП СССР № 7 от 15/1 1938 г.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Изделия к пиву | | Крекер | |
|--|----------------|----------------|-----------------------|-------------------------------|
| | спаржа соленая | мятные палочки | роунд-крекер с тмином | роунд-крекер с тмином и солью |
| Мука пшеничная II сорта | 100,0 | — | — | — |
| Мука пшеничная I сорта | — | 100,0 | 1020,0 | 1020,0 |
| Мука соевая | — | — | 51,0 | 51,0 |
| Соль | 5,0 | 2,0 | 15,5 | 66,5 ¹ |
| Дрожжи прессованные | 1,0 | — | 10,0 | 10,0 |
| Масло растительное | 1,0 | 0,5 | — | — |
| Сахар | — | 54,0 | 41,0 | 41,0 |
| Масло мятное | — | 0,05 | — | — |
| Аммоний | — | 0,5 | — | — |
| Маргарин | — | — | 51,0 | 51,0 |
| Патока | — | — | 25,5 | 25,5 |
| Тмин | — | — | 25,5 | 25,5 |
| Итого сырья | 107,0 | 157,05 | 1239,5 | 1290,5 |

Примечание: Рецептуры на изделия к пиву (спаржа, мятные палочки) утверждены списком № 5, приложение к приказу № 7 по НКПП СССР от 15/1 1938 г.

Рецептуры на крекер утверждены как приложение к преискуранту НКПП СССР от 11/IV 1939 г. № Ц-35.

¹ От общего количества соли (66,5 кг) — 14,1 кг предназначается в тесто, а 47,1 кг на обсыпку изделий.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Соломка | | Вафельные стаканчики на 1 т готовых изделий |
|---|------------------|-------------------|--|
| | сладкая к чаю | соленая к пиву | |
| Мука пшеничная I сорта . . . | 100,0 | 100,0 | |
| Мука пшеничная высшего сорта | — | — | 1369 |
| Масло сливочное | — | — | 13,7 |
| Соль | 0,3 | 2,5 | 2,7 |
| Краска | — | — | 0,06 |
| Дрожжи прессованные | 0,1 | 0,4 | — |
| Сахарный песок | 8,0 | 3,0 | 27,4 |
| Масло растительное | — | — | 13,7 |
| Маргарин | 7,0 | 4,0 | — |
| Меланж | — | — | 27,4 |
| Сода | — | — | 9,6 |
| Итого сырья | 115,4 | 109,9 | 1463,96 |

Примечание. Рецепт на сладкую соломку к чаю утверждена
письмом НКПП СССР и НКТ СССР от 24/IV 1941 г. № 160-94-ц.

Рецепт на соленую соломку к пиву утверждена приложением к
приказу НКПП СССР № 614 от 4/VI 1938 г.

Рецепт на вафельные стаканчики утверждена приложением к
прейскуранту НКТ СССР и НКПП СССР № 188/ц/73/ц от 2/IX 1940 г.

VIII. БЛИННАЯ МУКА, ТЕСТО, КВАС И ДР.

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | | |
|--|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|---|--|
| | тесто из муки пшеничной обойной | тесто из муки пшеничной II сорта | тесто из муки пшеничной I сорта | тесто из муки пшеничной высшего сорта | сдобное тесто из муки пшеничной высшего сорта | сухой квас, развес штучный, коробка по 400 г |
| мука ржаная обойная | — | — | — | — | — | 814,0 |
| мука пшеничная обойная | 100,0 | — | — | — | — | — |
| мука пшеничная II сорта | — | 100,0 | — | — | — | — |
| мука пшеничная I сорта | — | — | 100,0 | — | — | — |
| мука пшеничная высшего сорта | — | — | — | 100,0 | 100,0 | — |
| масло | 1,5 | 1,5 | 1,25 | 1,25 | 1,2 | 11,0 |
| дрожжи ржаной | — | — | — | — | — | 101,5 |
| дрожжи прессованные | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 0,75 | — |
| масло растительное | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,25 | 11,5 |
| сахар | — | — | — | — | 5,0 | — |
| дрожжи ячменный | — | — | — | — | — | 247,5 |
| Итого сырья | 102,54 | 102,54 | 102,79 | 102,79 | 110,20 | 1185,5 ¹ |

Примечание. 1. Рецептуры на тесто из муки пшеничной обойной, пшеничной II сорта, пшеничной I сорта, пшеничной высшего сорта, сдобное тесто из муки пшеничной высшего сорта утверждены приложением № 1 к приказу НКТ СССР № 175 от 2/XII 1937 г. Рецептура на сухой квас утверждена приказом по НКПП СССР от 8/IV 1939 г. № 307.

¹ Расход сырья указан на 1 тонну готовых изделий.

БЛИННАЯ МУКА

| Наименование и количество сырья (в кг) | Наименование изделий | | | | |
|--|----------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
| | мука для блинов | | | | |
| | № 1 | № 2 | № 3 | № 4 | № 5 |
| Мука пшеничная I сорта | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | — |
| Мука пшеничная II сорта | — | — | — | — | 100,0 |
| Соль столовая | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,5 | 1,5 |
| Сахарная пудра | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |
| Сухое молоко | 7,0 | 7,0 | 5,0 | — | — |
| Виннокаменная кислота | 1,78 | 1,45 | — | 1,9 | 1,9 |
| Сода двууглекислая | 2,22 | 2,18 | 2,29 | 2,3 | 2,3 |
| Молочная кислота | — | 0,36 | — | — | — |
| Лимонная кислота | — | — | 1,71 | — | — |
| Яичный порошок | — | — | 1,0 | — | — |
| Соевая дезодорированная мука | — | — | — | 9,0 | 9,0 |
| Итого сырья | 114,9 | 114,89 | 113,9 | 118,2 | 118,2 |

Примечание. Рецептуры на муку для блинов № 1, 2, 3 утверждены приказом по НКПП СССР № 395 от 7/III 1937 г. и списком № 1, приложение к приказу № 7 от 15/I 1938 г.

Рецептура на муку для блинов № 4 утверждена приказом НКТ и НКПП СССР от 2/III 1938 г. № Ц-17/104. На муку для блинов № 5 утверждены приложением к прейскуранту цен от 19/X 1940 г. № 256-Ц. Ц-89.

КВАС—НАПИТОК

| Наименование и количество сырья (в кг) | Московский хлебный квас (бутылочный) | | Хлебный квас на патоке | Квас кислый | Квас окрошечный |
|--|--------------------------------------|-----------------|------------------------|----------------|-----------------|
| | настойный способ | заторный способ | | | |
| | Сахар | 6,0 | 4,0 | 1,0 | — |
| Солод ржаной | 2,8 | 4,5 | 4,5 | 2,0 | 2,4 |
| Мука ржаная | 0,6 | — | — | 0,5 | 0,5 |
| Солод ячменный | 0,4 | 1,0 | 0,5 | — | 0,3 |
| Мятная эссенция | 0,015 | 0,015 | 0,015 | 0,005 | — |
| Углекислота | 1,4 | 1,4 | — | — | — |
| Дрожжи прессованные | 0,01— 0,005 | 0,01— 0,005 | — | 0,01— 0,005 | — |
| Патока рафинированная | — | — | 4,0 | — | — |
| Сухари ржаные | — | — | — | 2,5 | — |
| Колерованные сухари | — | — | — | — | 0,1— 0,250 |

Норма расхода материалов на 1 дкл напитка

Примечание. Рецептуры на квас-напиток утверждены приказом НКПП СССР № 147 от 27/III 1942 г.

ПРАВИЛА

разработки и утверждения рецептур на продукцию, вырабатываемую предприятиями НКПП СССР

(Утверждены приказом НКПП СССР от 15 января 1938 г. № 7)

1. Рецептуры на продукцию разрабатываются главными управлениями, предприятиями и научно-исследовательскими институтами по их поручению и после проверки представляются главками НКПП СССР или республики по подчиненности.

2. Рецептуры должны утверждаться на все виды изделий, изготавливаемые из смеси двух или более видов сырья, изменение в соотношении которых влияет на качество изделий.

Из продукции пищевой промышленности к таким видам изделий относятся:

- а) все виды хлебобулочных, кондитерских изделий;
- б) колбасы, паштеты и другие виды колбасных изделий;
- в) кулинарные изделия готовые и полуготовые всех видов;
- г) концентрированные пищевые продукты сгущенные и сушеные, как-то: супы сгущенные, каши, бульонные кубики, кисели сухие, желе сгущенное и т. п.;
- д) консервы всех видов, а также маринады;
- е) молочные продукты, изготавливаемые с прибавлением других видов сырья, кроме молока;
- ж) все виды мороженого;
- з) соуса и майонезы всех видов;
- и) все виды маргарина и компаунджиров;
- к) ликерно-водочные изделия;
- л) пиво всех сортов;
- м) безалкогольные напитки всех видов, квасы и медовые напитки;
- н) соки купажируемые;
- о) чай, кофе, какао, кофейные напитки всех видов и сортов;

- п) парфюмерно-косметические изделия;
- р) мыла всех видов;
- с) табачные изделия (рецептуры мешек сырья);
- т) комбикормы.

3. Рецептуры, как правило, составляются отдельно на каждый сорт изделий, причем выработка однородных изделий под одним и тем же наименованием, но различных по качеству, не допускается.

Выпуск изделий по одной и той же рецептуре, но под разными названиями, допускается лишь при условии различного их оформления с обязательным утверждением нового названия изделия НКПП.

На сорта изделий, где все различие между сортами заключается лишь в окраске или отдушке (например, мыло туалетное различных запахов или воды безалкогольные на эссенциях синтетических), допускается утверждение групповой рецептуры.

4. Представляемые на утверждение рецептуры должны содержать:

- а) точное наименование изделия, сорт его, группу изделий, к которой оно принадлежит, а также номер группового стандарта, если таковой утвержден (например, карамель глазированной в шоколаде с пралиновой начинкой «Алло»);
- б) краткое описание внешнего вида изделий;
- в) основные показатели качества готовых изделий (например, по наливкам — крепость, общий сахар, экстрактивность или для конфет — кислотность, влажность, содержание плодовой мякоти и т. д.);
- г) точный состав сырья и расход его на единицу готовых изделий.

5. Состав сырья в рецептуре указывается точно с обозначением сорта и вида, а также основных показателей его качества (молоко цельное жирностью 3,2% или сок вишневый плотностью 6° Боме).

Все допускаемые замены одного сорта сырья другим, если это не влияет на качество продукции (например, замена морса соком или экстрактом), должны быть в рецептуре оговорены и в ней же дан коэффициент перевода.

6. Количественный расход сырья на единицу продукции дается в единичных мерах, по весу или объему отсортированного или разделанного сырья, т. е. без включения в рецептуру потерь при сортировке, разделке и хранении сырья.

В тех случаях, когда при выработке продукции в целом по условиям технологического процесса может быть определен и расход отдельных видов сырья, в рецептуре указывается средний расход сырья и допускаемые в ту и другую сторону отклонения (например, количество кислоты в безалкогольных напитках — от до).

7. Построение рецептур должно обеспечивать возможность использования их на производстве без дополнительных пересчетов. Поэтому на кондитерские изделия, консервы с заливкой и тому подобные виды изделий, состоящие из полуфабрикатов, рецептуры должны состояться не только на готовые изделия, но и на полуфабрикаты, например, по карамели с фруктовой начинкой должны быть даны отдельно рецептуры на карамельную массу, на фруктовую начинку и готовую карамель.

8. В тех случаях, когда по сезонным или иным условиям не представляется возможным сохранить одну и ту же рецептуру в течение всего года и имеется необходимость ее изменения в зависимости от сырьевого баланса (например, замена цельного молока сухим или сгущенным обратом и маслом), разрешается представлять на утверждение рецептуры на одно и то же изделие, но с обязательным обеспечением стандартности качества данного изделия.

9. При представлении рецептур на утверждение в НКПП должны быть приложены следующие материалы, обосновывающие их:

а) химический анализ готовой продукции массового выпуска;

б) органолептическая оценка комиссии главка;

в) образец изделия;

г) краткая объяснительная записка с указанием в ней расчетов и в частности, размера потерь в производстве.

10. Все материалы по рецептурам представляются в Плановый сектор НКПП с заключением Бюро по стандартизации на утверждение наркома или его заместителя. Регистрацию рецептур и наименований продукции ведет Бюро по стандартизации.

ВЫХОД ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Нормы выхода основных сортов хлеба (ржаной и пшеничный хлеб из обойной муки, ржано-пшеничный и пшеничный II сорта) устанавливаются Министерством пищевой промышленности и Главхлебом при утверждении годовых и квартальных планов.

Нормы выхода изделий расширенного ассортимента утверждаются трестами отдельным предприятиям, при утверждении им планов, на основе опыта работы предприятий и данных опытных выпечек.

Приводим для сведения данные о минимальных выходах изделий расширенного ассортимента:

| Наименование сортов | Мука | Развес одной штуки (в кг) | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|---------------------|------|---------------------------|---|
|---------------------|------|---------------------------|---|

I. Ржаные сорта хлебных изделий

| | | | |
|--------------------------------------|---|----------------------|------------|
| Хлеб ржаной обдирный | Обдирная | Весовой | 148 |
| Хлеб бородинский | Ржаная обдирная 80% Пшеничная II сорта 15% | " Штучный 0,5 | 148 142 |
| Хлеб сладкий в специальной упаковке | Ржаная обойная | " | 140 |
| Хлеб заварной любительский | Ржаная обойная | Штучный 0,2—0,4 | 139 |
| Хлеб из ржаной сеяной муки | Ржаная сеяная | Весовой | 140 |
| Хлеб минский | Ржаная сеяная 90% Пшеничная I сорта 10% | " Штучный 0,4—0,8 | 135 135 |

Продолжение

| Наименование сортов | Мука | Развес одной штуки (в кг) | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|--|---------------------------|---------------------------|---|
| Хлеб витебский | Ржаная сеяная | Штучный 0,5 | 131 |
| Хлеб заварной пекле- ванный | Ржаная сеяная 72% | " | |
| | Пшеничная II сорта 25% | Штучный 1,0 | |
| Хлеб рижский | Ржаная сеяная 85% | | 138 |
| | Пшеничная I сорта 10% | Штучный 0,4—0,8 | 133 |

II. Пшеничные сорта хлебных изделий

| | | | |
|---|---------------------------|--------------------|-----|
| Хлеб докторский | Пшеничная обойная | Штучный 0,5—1,0 | 142 |
| Хлеб карельский | Пшеничная II сорта 85% | | |
| | Ржаная сеяная 10% | Весовой | 145 |
| Хлеб пшеничный завар- ной | Пшеничная II сорта 80% | | |
| | Ржаная сеяная 15% | " | 150 |
| Хлеб витой | Пшеничная II сорта | " | 137 |
| Хлеб стародубский за- варной | То же | " | 148 |
| Хлеб чайный | Пшеничная II сорта 90% | " | 142 |
| | Пшеничная сеяная 10% | | |
| Булки французские | Пшеничная II сорта | Штучные 0,2—0,4 | 126 |
| Хала плетеная | То же | Штучные 0,4 | 129 |
| Цукатники с изюмом | " | 0,2—0,4 | 132 |
| | " | | 143 |
| | " | 0,5 | 145 |
| 19. Батоны с сахаром | " | 0,1 | 135 |
| Кислосладкие хлебцы | " | 0,2 | 141 |
| | " | | 143 |

Продолжение

| Наименование сортов | Мука | Развес одной штуки (в кг) | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|---|-----------------------|---------------------------|---|
| Калачи уральские | Пшеничная II сорта | Весовой Штучный 0,5 | 142 |
| Булочная мелочь | Пшеничная II сорта | 0,1 | 139 |
| Хлеб ситный с изю- мом | Пшеничная I сорта | Весовой | 125 |
| Батоны простые | То же | Штучные 0,5 | 147 |
| Хлеб ситный горчич- ный | " | Весовой | 129 |
| Хлеб с изюмом | " | " | 137 |
| Хлеб с маком | " | " | 148 |
| Хлеб бутербродный | " | Штучный 0,5 | 139 |
| Булки французские | " | Штучные 0,2 | 138 |
| | " | 0,1 | 126 |
| Сайки | " | Штучные 0,2 | 129 |
| | " | 0,4 | 129 |
| Хала плетеная | " | 0,2 | 131 |
| Плетенки с маком | " | 0,4 | 131 |
| | " | 0,2 | 130 |
| | " | 0,4 | 133 |
| Батоны нарезные | " | 0,2 | 129 |
| | " | 0,4 | 132 |
| Батоны с изюмом | " | 0,4 | 144 |
| | " | 0,8 | 146 |
| Русские и круглые (мучные) булки | " | Штучные 0,1—0,2 | 127 |
| Батончики молочные | " | Штучные 0,25 | 132 |
| Калачи московские и ситнички | " | Штучные 0,1—0,2 | 120 |
| Русские булочки | " | Штучные 0,05 | 122 |
| Булочки для котлет | " | " 0,028 | 116 |
| Булочная мелочь | " | " 0,1 | 124 |
| Розанчики машинного производства | " | " 0,05 | 122 |
| | " | " 0,1 | 124 |
| | " | " 0,05 | 122 |
| Круглые булочки | " | " 0,05 | 122 |
| Хлеб весовой пшеничный | Высший сорт | Весовой | 135 |
| Хлеб ситный с изюмом | " | " | 147 |
| Батоны простые | " | Штучные 0,5 | 129 |
| Булки французские | Высшие сорта | " 0,1 | 125 |
| | " | " 0,2 | 128 |

Продолжение

| Наименование сортов | Мука | Развес одной штуки (в кг) | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|---|--|---------------------------|---|
| IV. Хлебобулочные изделия повышенного качества | | | |
| Цукатники | Пшеничная II сорта в смеси с пеклеванной | Штучные 0,1 0,2 и 0,4 | 150 |
| Хала | Высший сорт | Штучные 0,4 0,8 | 136 |
| Булки французские | " " | Штучные 0,1 | 128 |
| Булки витые соленые | " " | " 0,2 | 130 |
| Булочные изделия с солью | " " | " 0,2 | 124 |
| Листовой товар | " " | " 0,4 | 126 |
| Батоны с изюмом | " " | " 0,1 | 122 |
| Сдоба выборгская | " " | " 0,1 | 124 |
| Сдоба венская слойка | " " | " 0,4 | 147 |
| Крупичатый ситный | Крупчатка | " 0,05 0,05 | 179 |
| | | Весовой | 144 |

| Наименование сортов | Мука | Развес одной штуки (в кг) | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|---------------------|------|---------------------------|---|
| | | | |

V. Бараночные изделия

| | | | |
|---|---------|---------|------|
| Баранки простые | II сорт | 25—30 | 101 |
| Баранки сахарные | II " | 35—40 | 106 |
| Сушки простые | II " | 90—100 | 95 |
| Бублики украинские | I " | 20 | 131 |
| Бублики чистые | I " | 20 | 111 |
| Бублики с тмином | I сорт | 10—20 | 112 |
| Бублики с маком | I " | 20 | 112 |
| Баранки простые | I " | 35—40 | 102 |
| Баранки сахарные | I " | 35—40 | 115 |
| Сушки чистые | I " | 120—130 | 95 |
| Сушки с тмином | I " | 120—130 | 96 |
| Сушки соленые к пиву | I " | 85—95 | 100 |
| Сушки очаковские (соломка) | I " | 600—650 | 90 |
| Баранки простые для Крайнего Севера | I " | 35—40 | 94 |
| Сушки сморгонские | I " | 120—130 | 93,5 |

Продолжение

| Наименование сортов | Мука | Количество штук в 1 кг изделия | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|---|-------------|--------------------------------|---|
| Бублики чистые | Высший сорт | 20 | 113 |
| Бублики с тмином | " " | 20 | 114 |
| Бублики с маком | " " | 20 | 114 |
| Баранки простые | " " | 35—40 | 100 |
| Баранки сдобные | " " | 25—30 | 120 |
| Баранки сахарные | " " | 35—40 | 113 |
| Баранки горчичные | " " | 25—30 | 120 |
| Баранки сахарные с маком | " " | 35—40 | 114 |
| Баранки фруктово-розовые | " " | 45—50 | 113 |
| Баранки фруктово-миндальные | " " | 45—50 | 113 |
| Баранки ванильные | " " | 45—50 | 113 |
| Баранки шафранные | " " | 45—50 | 113 |
| Баранки лимонные | " " | 45—50 | 113 |
| Баранки яичные | " " | 25—30 | 128 |
| Баранки горчичные с цукатом | " " | 25—30 | 114 |
| Сушки чистые | " " | 120—130 | 96 |
| Сушки с маком | " " | 125—140 | 97 |
| Сушки с тмином | " " | 125—140 | 97 |
| Сушки детские с маком | " " | 200—230 | 99 |
| Сушки витые | " " | 115—125 | 111 |
| Сушки ванильные | " " | 130—150 | 110 |
| Сушки сдобные | " " | 200—250 | 112 |
| Сушки простые для Крайнего Севера | " " | 35—40 | 93 |
| Сушки с тмином и солью | " " | 120—130 | 93 |

VI. Сухари.

| | | | |
|---|--------------------|---------|-----|
| Сухари пшеничные пивные | Пшеничная обойная | | 83 |
| Сухари панировочные (сухарная мука) | Пшеничная II сорта | | 90 |
| Сухари простые для Крайнего Севера | II " | | 88 |
| Сухари городские | I сорт | 40—45 | 110 |
| Сухари панировочные | I " | Весовые | 84 |
| Сухари простые для Крайнего Севера | I " | 50 | 83 |

Продолжение

| Наименование сортов | Мука | Количество штук в 1 кг изделия | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|----------------------------|-------------|--------------------------------|---|
| Сухари городские . . . | I сорт | 40—45 | 106 |
| Сухари кофейные . . . | I " | 60—65 | 106 |
| Сухари сливочные . . . | I " | 45—50 | 106 |
| Сухари дорожные . . . | I " | 40—45 | 95 |
| Сухари колхозные . . . | I " | 35—40 | 131 |
| Сухари чайные . . . | I " | 50—65 | 107 |
| Сухари сахарные . . . | I " | 35—40 | 134 |
| Сухари ванильные . . . | I " | 80—90 | 111 |
| Сухари московские . . . | I " | 50—55 | 105 |
| Сухари охотничьи . . . | I " | 40—45 | 108 |
| Сухари мелкосахарные . . . | I " | 65—70 | 136 |
| Сухари пионерские . . . | I " | 110—120 | 104 |
| Сухари русские . . . | I " | 50—55 | 96 |
| Сухари весенние . . . | I " | 60—65 | 99 |
| Сухари фруктовые . . . | I " | 100—110 | 104 |
| Сухари докторские . . . | Высший сорт | 70—75 | 98 |
| Сухари сахарные . . . | " " | 50—55 | 148 |
| Сухари крымские . . . | " " | 40—45 | 150 |
| Сухари славянские . . . | " " | 55—60 | 148 |
| Сухари кофейные . . . | " " | 70—75 | 125 |
| Сухари городские . . . | " " | 50—55 | 125 |
| Сухари сливочные . . . | " " | 50—55 | 120 |
| Сухари детские . . . | " " | 200—230 | 104 |
| Сухари венецианские . . . | " " | 40 | 125 |
| Сухари миндальные . . . | " " | 35—40 | 125 |
| Сухари лопашевские . . . | " " | 105—120 | 117 |
| Сухари ванильные . . . | " " | 95—110 | 118 |
| Сухари деликатесные . . . | " " | 100—110 | 120 |

VII. Изделия к пиву и крекер.

| | | |
|---|----------------|------|
| Сухари ржаные пивные | Ржаная обойная | 88 |
| Спаржа соленая | II сорт | 103 |
| Мятные палочки . . . | I " | 135 |
| Роунд-крекер с тмином | I " | 1000 |
| Роунд-крекер с тмином и солью | I " | 1000 |
| Соломка сладкая | I " | 104 |
| Соломка соленая | I " | 95 |

Продолжение

| Наименование сортов | Мука | Развес одной штуки (в кг) | Минимальный выход готовых изделий (в % к весу муки) |
|---------------------|------|---------------------------|---|
|---------------------|------|---------------------------|---|

VIII. Блинная мука, тесто, квас и др.

| | | | |
|---|-------------|---------|--------|
| Тесто из муки пшеничной | II сорт | Весовое | 159 |
| Тесто из муки пшеничной | I " | " | 156 |
| Тесто из муки пшеничной | Высший сорт | " | 153 |
| Сдобное тесто из муки пшеничной | " " | " | 161 |
| Сухой квас | — | — | 1000 |
| Мука для блинов № 1 | — | — | 114,70 |
| Мука для блинов № 2 | — | — | 114,69 |
| Мука для блинов № 3 | — | — | 113,7 |
| Мука для блинов № 4 | — | — | 118,0 |
| Мука для блинов № 5 | — | — | 118,0 |

ТАБЛИЦА НЕИЗМЕННЫХ ЦЕН 1926/1927 г.

| Наименование изделий | Цена 1 ц изделий (в руб. и коп.) |
|--|----------------------------------|
| I. Ржаные сорта хлебных изделий | |
| Хлеб заварной из обойной муки весовой | 10—69 |
| Хлеб столовый из обойной муки весовой | 10—69 |
| Хлеб заварной из обойной муки штучный | 21—38 |
| Хлеб столовый из обойной муки штучный | 21—38 |
| Хлеб ржаной из обдирной муки | 13—50 |
| Хлеб бородинский весовой и штучный из обойной муки | 13—50 |
| Хлеб штучный сладкий в специальной упаковке | 21—38 |
| Хлеб заварной любительский в фольге и целлофане | 90 |
| Хлеб из ржаной пшеничной обойной муки | 13—50 |
| Хлеб из ржаной сеяной муки весовой | 16—74 |
| Хлеб минский весовой и штучный | 33—48 |
| Хлеб рижский штучный | 33—48 |
| Хлеб витебский штучный | 33—48 |
| Хлеб заварной пеклеваный из муки | 33—48 |
| II. Пшеничные сорта хлебобулочных изделий | |
| A. Изделия из пшеничной обойной муки | |
| Хлеб пшеничный из обойной муки весовой | 13—50 |
| Хлеб пшеничный из обойной муки штучный | 27—00 |
| Хлеб докторский штучный | 27—00 |
| B. Изделия из пшеничной муки II сорта | |
| Хлеб пшеничный из муки II сорта весовой | 16—74 |
| Хлеб карельский весовой | 33—48 |
| Хлеб пшеничный заварной | 33—48 |
| Хлеб витой | 33—48 |
| Хлеб стародубский заварной, весовой | 33—48 |
| Хлеб чайный весовой | 33—48 |
| Булки французские 0,2—0,4 | 33—48 |
| Хала плетеная 0,4 кг | 33—48 |
| Цукатники с изюмом 0,2—0,4 | 33—48 |
| Батоны простые | 33—48 |
| Батоны с сахаром | 33—48 |
| Кислосладкие хлебцы 0,2 кг и выше | 33—48 |
| Калачи уральские весовые и штучные | 33—48 |
| Булочная мелочь 0,1 и ниже | 41—40 |
| Кислосладкие хлебцы 0,1 кг | 41—40 |

| Наименование изделий | Цена 1 ц изделий (в руб. и коп.) |
|---|----------------------------------|
| B. Изделия из пшеничной муки I сорта | |
| Хлеб ситный, простой | 20—70 |
| Хлеб ситный с изюмом | 41—40 |
| Хлеб ситный горчичный | 41—40 |
| Хлеб ситный горчичный с изюмом | 41—40 |
| Хлеб ситный с маком | 41—40 |
| Хлеб бутербродный | 41—40 |
| Батоны нарезные и батоны с изюмом | 41—40 |
| Русские, круглые (мучные) булки развесом 0,2 кг | 41—40 |
| Батончики молочные | 41—40 |
| Калачи московские и ситнички развесом 0,1 кг | 50—00 |
| Калачи московские развесом 0,2 кг | 41—40 |
| Русские булочки 0,05 кг | 65—00 |
| Булочки для котлет | 65—00 |
| Булочная мелочь | 50—00 |
| Розанчики машинного производства | 50—00 |
| Булки французские развесом 0,1 | 50—00 |
| Русские, круглые (мучные) булки развесом 0,1 кг | 41—40 |
| Булки французские развесом 0,2 | 41—40 |
| Сайки развесом 0,2 | 41—40 |
| Халы развесом 0,4 | 41—40 |
| Плетенки с маком 0,2—0,4 | 41—40 |
| Русские, круглые (мучные) булки развесом 0,1 кг | 50—00 |
| Г. Изделия из пшеничной муки высшего сорта | |
| Хлеб весовой | 35—00 |
| Хлеб ситный с изюмом | 50—00 |
| Булки французские развесом 0,2 кг | 50—00 |
| Булки французские 0,1 | 70—00 |
| Русские, круглые (мучные) булки развесом 0,2 кг | 50—00 |
| Русские, круглые (мучные) булки развесом 0,1 кг | 70—00 |
| Булочки для соеисок | 85—00 |
| Булки мучные | 50—00 |
| Батоны с изюмом | 50—00 |
| Батоны нарезные | 50—00 |
| Батоны парижские | 50—00 |
| Батоны любительские | 50—00 |
| Хала плетеная развес 0,2—0,4 кг | 50—00 |
| Плетенка с маком | 50—00 |
| Хлебцы докторские развес 0,2 кг | 50—00 |
| Хлебцы докторские 0,1 | 70—00 |
| Булочные накладные сорта развес 0,2 кг | 70—00 |

| Наименование изделий | Цена 1 ц изделий (в руб. и коп.) |
|--|-------------------------------------|
| Булочные накладные сорта 0,1 | 70—00 |
| Калачи ленинградские развес 0,1 кг | 70—00 |
| Калачи московские и ситнички развес 0,1 кг | 70—00 |
| Калачи московские развесом 0,2 | 50—00 |
| Розанчики развес 0,1 кг | 70—00 |
| Батоны простые | 50—00 |
| III. Выборгско-венские изделия | |
| Выборгская сдоба из муки I и высшего сортов | 260—00 |
| Венская сдоба из муки I и высшего сортов | 260—00 |
| Выборгская сдоба «Детский жаворонок» из муки I сорта | 260—00 |
| Венская сдоба из муки II сорта | 260—00 |
| Рулет с маком из муки I и высшего сортов | 260—00 |
| Московские пончики | 260—00 |
| Любительские изделия | 260—00 |
| Булочки с джемом | 260—00 |
| Кекс весенний | 260—00 |
| Булочки шафранные | 260—00 |
| Бриоши | 260—00 |
| Сдоба выборгская детская фигурная (в том числе крендель) | 260—00 |
| Булки слоеные | 260—00 |
| Булочки с тмином | 260—00 |
| Булочки и хлебцы лимонные | 260—00 |
| Сдобные хлебцы | 260—00 |
| Булочки с кремом | 260—00 |
| Пироги московские (с фруктами, творогом, ягодами, вареньем и повидлом) | 100—00 |
| Пирожки жареные и печеные из муки высшего сорта | 120—00 |
| Пирожки жареные и печеные из муки I сорта | 100—80 |
| Пирожки жареные и печеные из муки II сорта | 80—00 |
| IV. Хлебулочные изделия повышенного качества | |
| Цукатники с изюмом | 33—48 |
| Хала плетеная | 50—00 |
| Булки французские развесом 0,2 | 50—00 |
| Булки французские 0,1 | 70—00 |
| Булки витые соленые развесом 0,2—0,4 | 50—00 |
| Булочные изделия с солью развесом 0,1 | 70—00 |
| Листовой товар развесом 0,1 | 70—00 |
| Батоны с изюмом | 50—00 |
| Сдоба венская слойка | 260—00 |
| Сдоба выборгская | 260—00 |
| Крупичатый ситный | 60—00 |

| Наименование изделий | Цена 1 ц изделий (в руб. и коп.) |
|--|-------------------------------------|
| V. Бараночные изделия | |
| Баранки, бублики и сушки всех сортов: | |
| а) из пшеничной муки II сорта | 70—00 |
| б) из пшеничной муки I сорта | 90—00 |
| в) из пшеничной муки высшего сорта | 100—00 |
| Мятные палочки | 90—00 |
| VI. Сухари | |
| Сухари ржаные пивные | 14—88 |
| Сухари пивные из муки II сорта | 33—48 |
| Сухари панировочные (сухарная мука) | 64—00 |
| Сухари простые для Крайнего Севера из муки II сорта | 33—48 |
| Сухари сдобные (независимо от сорта муки и наименования изделий) | 260—00 |
| Крекер из муки I сорта | 130—00 |
| VII. Изделия к пиву, крекер, соломка и др. | |
| Соломка сладкая к чаю | 90—00 |
| Соломка соленая к пиву | 90—00 |
| VIII. Различные изделия | |
| Тесто из муки пшеничной II сорта | 16—74 |
| Тесто из муки пшеничной I сорта | 20—70 |
| Тесто из муки пшеничной высшего сорта | 35—00 |
| Тесто сдобное из муки пшеничной высшего сорта | 50—00 |
| Сухой квас | 64—00 |
| Мука для блинов I сорта | 60—00 |
| Мука для блинов II сорта | 60—00 |
| Мука для оладьев I сорта | 60—00 |
| Московский квас в бутылках за гл | 28—00 |
| Хлебный квас за гл | 20—00 |

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| Указания к рецептурам на хлебобулочные изделия | 3 |
| Ржаные сорта хлебных изделий | 7 |
| Пшеничные сорта хлебобулочных изделий | 11 |
| Выборгско-венские изделия | 23 |
| Хлебобулочные изделия повышенного качества | 35 |
| Бараночные изделия | 39 |
| Сухари | 51 |
| Изделия к пиву, крекер, соломка и др. | 59 |
| Блинная мука, тесто, квас и др. | 63 |
| Правила разработки и утверждения рецептур на продукцию, вы- рабатываемую предприятиями НКГП СССР | 68 |
| Выход готовых изделий | 71 |
| Таблица неизменных цен 1926/27 г. | 80 |

Редактор А. Лучинская

Техн. редакт. Е. Кисина

Сдано в набор 26/XI 1946 г. Подп. к печати 17/IV 47 г. Объем п. л. 2⁵/₈
Л 86080 Уч.-изд. л. 8 Знаков в печ л. 62144 Формат 80×110¹/₃₂
Тираж 10000 Бесплатно Зак. 2684

Тип. Управления Делами Совета Министров Союза ССР

29 ИЮЛ 1947