

Я $\frac{311}{608}$

50 БЛЮД
АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ
КУХНИ

ГОСТОРГИЗДАТ · 1940



НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НКТ СССР

Я 311
608



50 БЛЮД АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУХНИ

Составили С. И. МЕСРОПЯН
и В. И. СХИРТЛАДЗЕ
при участии В. Н. ЧУРИНОВА



ГОСТОРГИЗДАТ—МОСКВА—1940



ПРЕДИСЛОВИЕ

Научно-исследовательский институт торговли и общественного питания Наркомторга СССР подготовил к печати ряд работ по национальному питанию. В число их входит и брошюра «50 блюд азербайджанской кухни».

Данная работа была просмотрена и одобрена Отделом столовых, ресторанов и кафе НКТ СССР, а также представителями Отдела общественного питания НКТ Азербайджанской ССР в лице гг. Ионисяна и Пандисавидзе, сделавшими ряд ценных замечаний.

Брошюра «50 блюд азербайджанской кухни» является первой попыткой ознакомить работников общественного питания с национальной азербайджанской кухней.

Просьба ко всем читателям, имеющим замечания, посылать их по адресу: Москва, проезд Владимирова, д. 6, Госторгиздат или Малая Тульская, дом 2/1, корпус 8, Научно-исследовательский институт торговли и общественного питания.



40-9458

СУПЫ

1. Пяти (суп гороховый с алычей)¹

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Горох крупный „нахуди“ . . . | 30 | — | 30 | 5,80 | 0,96 | 15,10 | 94,65 |
| Баранье сало „курдюк“ | 20 | — | 20 | 0,51 | 15,33 | — | 144,70 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Картофель | 100 | 35 | 65 | 0,90 | 0,12 | 12,08 | 54,36 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Кислые сливы (алыча) | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Барбарис сушеный | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | | Итого . . | 24,16 | 48,29 | 28,60 | 666 |

В кастрюлю с кипящей водой кладут баранину, нарезанную по 2—3 куса на порцию, и варят 10 мин. Пену удаляют. Засыпают промытый отмоченный горох и варят до готовности. За 20 мин. до окончания варки добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, промытую алычу, очищенный и нарезанный кубиками картофель, мелко рубленый курдюк и настой шафрана.

При отпуске процеживают через сито; мясо, горох и прочие продукты при подаче посыпают перцем и зеленью. Бульон из-под пяти подают отдельно. Барбарис подают также отдельно.

Примечание. Пяти готовят также в специальных порционных мисках и подают в них же.

¹ Во всех приведенных в книге таблицах при подсчете нетто цифры округлены в пределах одной единицы грамма.

2. Кяляпача (суп из голя)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) |
|---|-----------------|-----------------|----------------|
| | | | |
| Ноги и голова барана в очищенном виде | 500 | 14 | 430 |
| Чеснок | 5 | 22 | 3 |
| Уксус винный | 10 | — | 10 |
| Соль | 5 | — | 5 |
| Выход | 450 | — | — |

Ноги и голову заливают горячей водой и вымачивают 1 час. Хорошо промывают, а затем рубят пополам и еще раз промывают. Кладут в котел, заливают холодной водой из расчета 2 л на 1 кг голя и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении в течение 4—5 час., периодически снимая пену.

Перед отпуском вынимают кости и разливают суп в тарелки. Уксус, соль и толченый чеснок подают отдельно.

3. Умач аши (суп с измельченным тестом)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------|--------------|------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Мука пшеничная | 50 | — | 50 | 5,05 | 0,34 | 35,79 | 170,65 |
| Масло сливочное | 20 | — | 20 | 0,20 | 16,79 | 0,12 | 157,48 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 5,42 | 17,14 | 37,33 | 335 | |

Просеянную муку высыпают в широкую посуду, сбрызгивают водой и перетирают. В процессе протирки постепенно прибавляют воду и продолжают перетирать до образования мелких крошек. Мучные крошки опускают в кипящую воду, солят, добавляют пассерованный рубленый лук и варят 10—15 мин.

При отпуске посыпают зеленью.

4. Сулу кюфта (суп с фрикадельками)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------|--------------|------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Картофель | 100 | 35 | 65 | 0,90 | 0,12 | 12,08 | 54,36 |
| Масло топленое | 10 | — | 10 | — | 9,52 | — | 88,51 |
| Рис | 15 | — | 15 | 0,97 | 0,17 | 10,76 | 49,72 |
| Кислые сливы (алыча) | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 18,82 | 41,69 | 24,26 | 565 | |

От баранины отделяют кости и из них варят бульон, а мякоть баранины два раза пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, отварной рис, хорошо смешивают, после чего разделяют в виде шариков. В кипящий процеженный бульон кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, а через 10 мин. добавляют мясные шарики, промытую алычу, пассерованный рубленый лук и доводят суп до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

5. Кюфта бозбаш (суп с шариками с алычей)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|----------------------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------|--------------|------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Горох крупный „нахуди“ | 30 | — | 30 | 5,80 | 0,96 | 15,10 | 91,65 |
| Рис | 15 | — | 15 | 0,97 | 0,17 | 10,76 | 49,72 |
| Масло топленое | 10 | — | 10 | — | 9,52 | — | 88,51 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Кислые сливы (алыча) | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Зелень петрушки | 10 | 26 | 7 | — | — | — | — |
| Картофель | 100 | 35 | 65 | 0,90 | 0,12 | 12,08 | 54,36 |
| Яйца | 1/10 | — | 1/10 | 0,61 | 0,57 | 0,03 | 7,95 |
| Имбирь | шт. 0,2 | — | шт. 0,2 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 25,23 | 42,72 | 39,39 | 667 | |

От баранины отделяют кости и из них варят бульон. В кипящий процеженный бульон засыпают промытый отмоченный горох и варят до готовности. Мякоть баранины солят, посыпают перцем и три раза пропускают через мясорубку. Добавляют отварной рис, рубленую зелень, яйца, все смешивают, после чего разделяют в виде шариков. Каждый шарик начиняют 2—3 штуками алычи. В кипящий гороховый суп кладут очищенный, нарезанный кубиками картофель, а через 10 мин. добавляют мясные шарики, пассерованный рубленый лук, толченый имбирь и доводят суп до готовности.

При отпуске процеживают через сито. Бульон подают отдельно; шарики, горох и прочие продукты при подаче посыпают зеленью.

6. Парча бозбаш

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------|--------------|------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 364,21 |
| Горох „нахуди“ | 30 | — | 30 | 5,80 | 0,96 | 15,10 | 94,65 |
| Баранье сало „курдюк“ | 20 | — | 20 | 0,51 | 15,33 | — | 144,70 |
| Каштаны | 30 | 25 | 22 | 1,34 | 0,86 | 8,71 | 49,50 |
| Картофель | 100 | 35 | 65 | 0,90 | 0,12 | 12,08 | 54,36 |
| Кислые сливы (алыча) | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Айва | 30 | 30 | 21 | 0,20 | — | 2,06 | 9,05 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Имбирь | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Помидоры (томат) | 50 | 15 | 42 | 0,26 | 0,06 | 1,37 | 7,33 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| В ы х о д | 450 | Итого . . | 25,96 | 49,21 | 40,74 | 730 | |

В кастрюлю с кипящей водой кладут баранину, нарезанную по 2—3 куса на порцию, и варят 10 мин. Пену удаляют. Засыпают промытый, отмоченный горох и варят до готовности. За 20 мин. до окончания варки добавляют пассерованный рубленый лук, промытые сливы, соль, перец, очищенный нарезанный кубиками картофель, очищенные и нарезанные половинками каштаны, толченый имбирь, мелко рубленый курдюк, очищенную и нарезанную тонкими ломтиками айву, а за 5 мин. до отпуски—нарезанные половинками помидоры.

При отпуске посыпают зеленью.

7. Лезги хингалы (суп лезгинский) ¹

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|----------------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------|--------------|------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Масло топленое | 20 | — | 20 | — | 19,03 | — | 177,02 |
| Фасоль белая | 30 | — | 30 | 5,39 | 0,43 | 13,18 | 80,14 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Мука пшеничная | 40 | — | 40 | 4,04 | 0,28 | 28,63 | 136,52 |
| Яйца | 1/10 | — | 1/10 | 0,61 | 0,57 | 0,03 | 7,95 |
| Уксус винный | шт. 10 | — | шт. 10 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| В ы х о д | 450 | Итого . . | 26,99 | 52,19 | 43,26 | 774 | |

В кастрюлю с кипящей водой кладут баранину, нарезанную по 2—3 куса на порцию, и варят 10 мин. Пену удаляют. Добавляют промытую, отмоченную фасоль, пассерованный рубленый лук, соль, перец и варят до готовности. В просеянной муке проделывают небольшое углубление, в которое отбивают яйца, добавляют воду и замешивают до исчезновения комков. Полученное тесто раскатывают толщиной 0,2 см и нарезают на ленты шириной 2—3 см, после чего ленты режут на мелкие куски в форме треугольников, пересыпают их мукой, перекалдывают на противни и ставят в сухое место.

Перед варкой встряхивают от муки. Хингалы опускают в горячую просоленную воду и варят при медленном кипении до тех пор, пока они не всплывут на поверхность воды, после чего их откидывают на сито.

Готовые хингалы до отпуски сохраняют в бульоне.

При отпуске хингалы кладут порциями на тарелку и заливают приготовленным супом, а отварное мясо подают на отдельной тарелке.

Уксус подают отдельно.

Примечание. При изготовлении лезги хингалы в небольшом количестве хингалы отваривают непосредственно в супе.

¹ Суп лезги хингалы является одним из распространенных блюд в Азербайджане, а также и в Дагестанской автономной республике.

8. Довга (суп бакинский)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|-------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Простокваша (мацони) | 200 | — | 200 | 5,92 | 5,44 | 6,08 | 99,80 |
| Масло топленое | 10 | — | 10 | — | 9,52 | — | 88,51 |
| Рис | 25 | — | 25 | 1,62 | 0,29 | 17,93 | 82,87 |
| Горох крупный „нахуди“ | 15 | — | 15 | 2,90 | 0,48 | 7,55 | 47,32 |
| Мука | 5 | — | 5 | 0,50 | 0,03 | 3,58 | 17,06 |
| Лук репчатый | 10 | 16 | 8 | 0,09 | 0,01 | 1,71 | 3,33 |
| Щавель | 40 | 24 | 30 | 0,47 | 0,12 | 0,84 | 6,53 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 28,28 | 47,76 | 37,69 | 711 | |

От баранины отделяют кости и из них варят бульон, а мякоть баранины солят, посыпают перцем и вместе с луком три раза пропускают через мясорубку, смешивают, после чего разделяют в виде шариков. В кипящий процеженный бульон кладут горох и варят до готовности. Добавляют рис и продолжают варить 10 мин., после чего кладут крупно нарезанный промытый щавель, шарики из баранины, сбитую с мукой, протертую через сито простоквашу и, осторожно помешивая, чтобы не пригорело, варят до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

9. Дюшбэрэ (суп с пельменями)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|-------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Мука пшеничная | 50 | — | 50 | 4,05 | 0,34 | 35,79 | 170,65 |
| Яйца | 1/4 | — | 1/4 | 1,46 | 1,48 | 0,07 | 19,77 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Лук репчатый | 10 | 16 | 8 | 0,09 | 0,01 | 0,71 | 3,33 |
| Уксус винный | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 22,48 | 42,10 | 36,63 | 638 | |

От баранины отделяют кости и из них варят бульон, а мякоть баранины три раза пропускают через мясорубку, а затем добавляют пассерованный лук, перец, соль и хорошо смешивают. В просеянной муке делают небольшое углубление, в которое отбивают яйца, добавляют воду и быстро замешивают до исчезновения комков. Полученное тесто раскатывают толщиной 0,1—0,2 см. Отступая на 3—4 см от края раскатанного теста, раскладывают с небольшими промежутками фарш в количестве 8—10 г. Края теста смазывают яйцом, затем фарш накрывают тестом, после чего вынимают круглой выемкой.

Полученные пельмени опускают в горячий процеженный бульон и варят при слабом кипении до тех пор, пока они не всплывут на поверхность бульона.

При отпуске пельмени кладут на тарелки, заливают бульоном и посыпают зеленью; уксус подают отдельно.

10. Хамраши (суп с фасолью и лапшой)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|-------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Масло топленое | 10 | — | 10 | — | 9,52 | — | 88,51 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Фасоль белая | 20 | — | 20 | 3,60 | 0,29 | 8,79 | 53,43 |
| Лапша | 30 | — | 30 | 2,77 | 0,16 | 21,93 | 102,99 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 23,32 | 41,85 | 32,18 | 617 | |

От баранины отделяют кости; мякоть баранины солят, посыпают перцем и три раза пропускают через мясорубку, а затем разделяют в виде шариков. Кости заливают водой и варят до готовности.

Пену удаляют, бульон процеживают, засыпают отмоченную фасоль и варят до мягкости, а затем добавляют пассерованный рубленый лук, лапшу, шарики из баранины и доводят до готовности. При отпуске посыпают зеленью.



11. Шорба (суп рисовый с бараниной)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Масло топленое | 10 | — | 10 | — | 9,52 | — | 88,51 |
| Рис | 25 | — | 25 | 1,62 | 0,29 | 17,93 | 82,87 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Чернослив или албухара | 20 | — | 20 | 0,33 | 0,07 | 11,35 | 48,60 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . | | 18,90 | 41,76 | 30,70 | 592 |

В кастрюлю с кипящей водой кладут баранину, нарезанную по 2—3 куска на порцию, и варят 1 час. Бульон процеживают, а затем добавляют отварную баранину, пассерованный рубленый лук, соль, промытый рис и продолжают варить. За 10 мин. до готовности добавляют чернослив или албухару. При отпуске посыпают зеленью.

12. Овдух (окрошка)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|--------------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|-------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Простокваша (мацони) | 200 | — | 200 | 5,92 | 5,44 | 6,08 | 99,80 |
| Огурцы свежие | 100 | 20 | 80 | 0,57 | 0,07 | 1,45 | 8,94 |
| Лук зеленый | 40 | 20 | 32 | 0,35 | 0,02 | 2,84 | 13,30 |
| Сахар | 5 | — | 5 | — | — | 4,72 | 19,37 |
| Зелень кинзы (амем) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Зелень укропа | 10 | 26 | 7 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | | 6,84 | 5,52 | 15,09 | 142 |

Простоквашу разбавляют водой¹, добавляют нарезанные кубиками очищенные от кожуры огурцы, мелко нарезанный зеленый лук, зелень, соль, хорошо перемешивают, после чего ставят на лед. Отпускают в холодном виде.

Примечание. В овдух можно класть мелкими кусками отварное мясо.

¹ На 200 г простокваши берется 100 г воды (0,1 л).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

13. Тава-кебабы (битки)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина полужирная | 200 | 28 | 144 | 23,40 | 7,89 | — | 169,33 |
| Масло топленое | 40 | — | 40 | — | 38,07 | — | 354,03 |
| Уксус винный | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Лук репчатый | 40 | 16 | 32 | 0,35 | 0,02 | 2,84 | 13,30 |
| Зелень базилик (рейган) и крессалат (вазяри) | 25 | 26 | 18 | — | — | — | — |
| Сахар | 5 | — | 5 | — | — | 4,74 | 19,43 |
| Яйца | 2 шт. | — | 2 шт. | 12,17 | 11,50 | 0,55 | 159,10 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 300 | Итого . . | | 35,92 | 57,48 | 8,13 | 715 |

Мякоть баранины солят, посыпают перцем и вместе с репчатым луком два раза пропускают через мясорубку, а затем для нежности фарша добавляют немного воды, смешивают, после чего из него приготавливают битки. Битки без всякой панировки (сухареи) обжаривают с обеих сторон. На порционную сковороду с маслом кладут готовые битки, заливают сбитыми яйцами и доводят до готовности. Готовят подливку. Лук пассеруют, добавляют уксус, сахар, соль, заливают водой так, чтобы она покрыла продукты, и варят 10 мин.

Тава-кебабы отпускают на порционной сковороде, в соуснике подают луковую подливку. Зелень подают отдельно.

Примечания. 1. Вместо луковой подливки можно подать акбура (сок неспелого винограда).

2. С тава-кебабы можно подать жареный картофель.

14. Кялам долмасы (голубцы с капустой)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина полужирная | 100 | 28 | 72 | 11,69 | 3,95 | — | 84,66 |
| Рис | 10 | — | 10 | 0,65 | 0,12 | 7,17 | 33,15 |
| Горох лущеный „лапа“ | 10 | — | 10 | 1,93 | 0,32 | 5,03 | 31,55 |
| Изюм | 15 | — | 15 | 0,26 | 0,07 | 9,40 | 40,33 |
| Зелень базилик „рейган“ | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| „ кинза „амем“ | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |

Продолжение

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Капуста свежая | 200 | 20 | 160 | 1,76 | 0,23 | 6,62 | 36,51 |
| Масло топленое | 20 | — | 20 | — | 19,03 | — | 177,02 |
| Сок неспелого винограда (ак- бора) | 15 | — | 15 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 320 | Итого . . | 16,29 | 23,72 | 28,22 | 403 | |

Освобожденную от верхних загрязненных листьев и кочерыжек капусту бланшируют в просоленном кипятке, после чего откидывают на сито. Отбирают целые большие листья и стебли их разбивают тяжкой. Мякоть баранины пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанную зелень, промытый отмоченный рис, горох, промытый изюм, соль и все хорошо смешивают.

На подготовленные листья капусты кладут фарш и завертывают их, придавая им форму конверта. В сотейник кладут двумя слоями голубцы, добавляют масло, акбора, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, прикрывают крышкой и доводят до готовности.

При отпуске поливают соком, полученным при припускании голубцов, и посыпают зеленью.

Примечание. Акбора можно заменить винным уксусом.

15. Ярпак долмасы (голубцы с виноградными листьями)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|--------------------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина полужирная | 100 | 28 | 72 | 11,69 | 3,95 | — | 84,66 |
| Рис | 20 | — | 20 | 1,30 | 0,23 | 14,34 | 66,30 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Зелень базилик (рейган) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| кинза (амем) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| мята (нана) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Виноградные листья (ярпак) | 200 | 20 | 160 | — | — | — | — |
| Кислые сливы (алыча) | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Масло топленое | 20 | — | 20 | — | 19,03 | — | 177,02 |
| Простокваша (мадони) | 100 | — | 100 | 2,96 | 2,71 | 3,04 | 49,90 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 420 | Итого . . | 16,12 | 25,94 | 18,80 | 385 | |

Свежие виноградные листья перебирают, промывают, отрезают корешки, бланшируют в просоленном кипятке, после чего откидывают на сито. Мякоть баранины пропускают через мясорубку, добавляют репчатый лук, соль, перец и еще два раза пропускают через мясорубку, а затем добавляют промытый отмоченный рис и все хорошо смешивают. На подготовленные виноградные листья кладут фарш и завертывают, придавая форму конверта. В сотейник кладут двумя слоями голубцы, перекладывая каждый слой голубцов отмоченной алычой, добавляют масло, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, прикрывают крышкой и доводят до готовности.

При отпуске поливают соком, полученным при припускании голубцов, а простоквашу подают отдельно.

Примечание. По желанию простоквашу смешивают с толченым чесноком или с толченой корицей, смешанной с сахарным песком.

16. Люля-кебабы

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|-----------------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 300 | 28 | 216 | 33,57 | 63,74 | — | 730,43 |
| Баранье сало „курдюк“ | 20 | — | 20 | 0,51 | 15,33 | — | 144,70 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 | 0,46 | 0,03 | 3,73 | 17,47 |
| Зелень базилик (рейган) | 10 | 26 | 7 | — | — | — | — |
| крессалат (вазари) | 20 | 26 | 14 | — | — | — | — |
| кинза (амем) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Лук зеленый | 50 | 20 | 40 | 0,44 | 0,03 | 3,55 | 16,63 |
| Барбарис сушеный (смах) | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Хлеб местный (лаваш) | 100 | — | 100 | 6,88 | 0,39 | 45,18 | 217,07 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 340 | Итого . . | 41,86 | 79,52 | 52,45 | 1126 | |

Мякоть баранины солят, посыпают перцем и вместе с бараньим салом и репчатым луком пропускают два раза через мясорубку, а затем нанизывают на плоские металлические шпажки (шампуры), придавая им продолговатую форму длиной 5—6 см и шириной 2 см и жарят на раскаленных углях без пламени. По готовности люля-кебаб снимают со шпажек, порциями заворачивают в лаваш (национальный хлеб) и кладут на тарелку или на блюдо.

Зеленый лук и барбарис подают отдельно.

Приготовление лаваша

Из пшеничной муки готовится обыкновенное крутое просоленное пресное тесто. Тесто нарезается на куски. Каждый кусок

тонко раскатывают лепешкой овальной формы толщиной в 2 мм. Берется предварительно разогретый выпуклый щит (колпак) и на этот щит кладется лепешка из теста. Щит с лепешкой ставится на горячее место плиты и выпекается.

17. Джыз-быз (жареные кишки)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) |
|-------------------------------|--------------|--------------|-------------|
| Кишки бараньи | 300 | 30 | 210 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 |
| Масло топленое | 30 | — | 30 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 |
| Соль | 3 | — | 3 |
| Выход | — | — | 175 |
| Калорийность | | | 319 |

В сотейнике раскаляют масло или баранье сало «курдюк», кладут очищенные, промытые и нарезанные мелкими кусочками кишки, добавляют мелко рубленый лук, соль, перец, смешивают, накрывают крышкой и жарят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

18. Бюк хингал

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Баранина полужирная | 200 | 28 | 144 | 23,40 | 7,89 | — | 169,33 |
| Масло топленое | 40 | — | 40 | — | 38,07 | — | 354,03 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Мука пшеничная | 40 | — | 40 | 4,04 | 0,28 | 28,63 | 136,52 |
| Яйца | 1/10 шт. | — | 1/10 шт. | 0,61 | 0,57 | 0,03 | 7,95 |
| Сок неспелого винограда акбора | 15 | — | 15 | — | — | — | — |
| Простокваша (мацони) | 100 | — | 100 | 2,96 | 2,72 | 3,04 | 49,90 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 320 | | Итого . . | 31,18 | 49,54 | 33,12 | 724 |

Мякоть баранины солят, посыпают перцем и вместе с репчатым луком два раза пропускают через мясорубку, а затем полученный фарш обжаривают на масле. Отдельно готовят хингал. В просеян-

ной муке проделывают небольшое углубление, в которое отбивают яйца, добавляют воду и замешивают до исчезновения комков. Полученное тесто раскатывают толщиной в 0,2 см и нарезают на ленты шириной 2—3 см, после чего ленты режут мелкими кусками в форме треугольников и пересыпают их мукой. Перед варкой стряхивают муку, кладут в кипящую просоленную воду, отваривают и откидывают их на сито. В сотейник распускают часть масла, кладут слоями хингал, пересыпают каждый слой жареным мясным фаршем, заливают оставшимся маслом, смешанным с акборой, прикрывают крышкой и прогревают.

При отпуске простоквашу подают отдельно.

Примечание. Акбора можно заменить винным уксусом.

19. Каурма хингал

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Баранина жирная | 200 | 28 | 144 | 22,38 | 42,49 | — | 486,95 |
| Масло топленое | 40 | — | 40 | — | 38,07 | — | 354,03 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 | 0,46 | 0,03 | 3,73 | 17,46 |
| Мука пшеничная | 40 | — | 40 | 4,04 | 0,28 | 28,63 | 136,52 |
| Яйца | 1/10 шт. | — | 1/10 шт. | 0,61 | 0,57 | 0,03 | 7,95 |
| Зелень мяты | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Сыр «мотал» | 20 | — | 20 | 5,64 | 4,64 | 0,41 | 67,95 |
| Чеснок | 3 | 22 | 2 | — | — | — | — |
| Простокваша (мацони) | 100 | — | 100 | 2,96 | 2,72 | 3,04 | 49,90 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 330 | | Итого . . | 36,09 | 88,80 | 35,84 | 1121 |

Баранину, нарезанную мелкими кусками, солят, посыпают перцем и обжаривают в сотейнике на масле. Добавляют пассерованный лук, заливают горячей водой так, чтобы продукты покрыло, и под крышкой припускают до готовности. Хингал отваривают в просоленной воде и откидывают на сито, после чего в кастрюле размешивают с растопленным маслом.

При отпуске хингал кладут на тарелку, посередине проделывают углубление, кладут мясо с соусом (каурму) и посыпают зеленью, а по краям хингала посыпают сыром «мотал».

Простоквашу с толченым чесноком подают отдельно.

20. Каурма с алычой

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|--------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 300 | 28 | 216 | 33,57 | 63,74 | — | 730,43 |
| Масло топленое | 40 | — | 40 | — | 38,07 | — | 354,03 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 | 0,46 | 0,03 | 3,73 | 17,46 |
| Кислые сливы (алыча) | 30 | — | 30 | — | — | — | — |
| Имбирь | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 300 | Итого . . | | 34,03 | 101,84 | 3,73 | 1102 |

Баранину, нарезанную мелкими кусками, солят, посыпают перцем и обжаривают в сотейнике на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, промытую алычу, толченый имбирь, заливают горячей водой так, чтобы продукты покрыло, и под крышкой припускают до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

21. Кебаб (шашлык)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|-------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 300 | 28 | 216 | 33,57 | 63,74 | — | 730,43 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 | 0,46 | 0,03 | 3,83 | 17,46 |
| „ зеленый | 50 | 20 | 42 | 0,44 | 0,03 | 3,55 | 16,63 |
| Барбарис сушеный | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Зелень базилик (рейган) | 10 | 26 | 7 | — | — | — | — |
| „ крессалат (вазари) | 20 | 26 | 14 | — | — | — | — |
| „ кинза (амем) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Лимон | 1/4 | — | 1/4 | — | — | — | — |
| Перец | шт. 0,05 | — | шт. 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 3 | — | 3 | — | — | — | — |
| Выход | 340 | Итого . . | | 34,47 | 63,80 | 7,38 | 765 |

Баранину, нарезанную по 5—6 кусков на порцию, кладут в посуду, солят, посыпают перцем, добавляют мелко рубленый репчатый лук, перемешивают и в таком виде оставляют до отпуски, а затем баранину нанизывают на металлические шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени. По готовности снимают со шпажек, перекладывают на блюдо, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и обкладывают кругом веточками зелени. Барбарис и лимон подают отдельно.

22. Басдырма (маринованный шашлык)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|-------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Говядина (вырезка) | 300 | 28,5 | 214 | 37,36 | 43,51 | — | 557,79 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 | 0,46 | 0,03 | 3,83 | 17,46 |
| Уксус винный | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Лук зеленый | 50 | 20 | 40 | 0,44 | 0,03 | 3,55 | 16,63 |
| Зелень базилик (рейган) | 10 | 26 | 7 | — | — | — | — |
| „ крессалат (вазари) | 20 | 26 | 14 | — | — | — | — |
| „ кинза (амем) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Лимон | 1/4 | — | 1/4 | — | — | — | — |
| Перец | шт. 0,05 | — | шт. 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 3 | — | 3 | — | — | — | — |
| Выход | 240 | Итого . . | | 38,26 | 43,57 | 7,38 | 592 |

Говядину, нарезанную по 5—6 кусков на порцию, кладут в посуду, солят, посыпают перцем, добавляют мелко рубленый репчатый лук, уксус, перемешивают и в таком виде оставляют на 1—2 часа. Перед отпуском говядину нанизывают на металлические шпажки, жарят на раскаленных углях без пламени. По готовности снимают со шпажек, перекладывают на блюдо, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и обкладывают кругом веточками зелени, а лимон кладут рядом.

Примечание. С басдырмой подают также гранаты или гранатный сок «наршараби».

23. Жаркое азербайджанское

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|-------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баранина жирная | 300 | 28 | 216 | 33,57 | 63,74 | — | 730,43 |
| Лук репчатый | 30 | 16 | 25 | 0,27 | 0,02 | 2,22 | 10,39 |
| Уксус | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Чеснок | 3 | 22 | 2 | — | — | — | — |
| Томат-пюре | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Масло топленое | 30 | — | 30 | — | 28,55 | — | 265,52 |
| Картофель | 200 | 35 | 130 | 1,81 | 0,25 | 24,15 | 108,73 |
| Лук зеленый | 50 | 20 | 40 | 0,44 | 0,03 | 3,55 | 16,63 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 400 | Итого . . | | 36,09 | 82,59 | 29,92 | 1132 |

Баранину, нарезанную по 2 куса на порцию, обжаривают в соейнице на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, чеснок, томат-пюре, соль, перец, уксус, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, и под крышкой припускают до готовности.

Очищенный и нарезанный тонкими ломтиками картофель жарят на масле.

При отпуске на тарелку кладут баранину, а рядом жареный картофель, поливают соком, полученным при тушении баранины, и посыпают зеленью, а зеленый лук подают отдельно.

Примечание. Уксус винный можно заменить лимонной кислотой или кислым лавашом из алычи.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

24. Чихиртма из шпината

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|---------------------------------|-------|---------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Шпинат | 300 | 26 | 222 | 5,35 | 0,93 | 6,57 | 57,54 |
| Лук зеленый | 30 | 20 | 24 | 0,26 | 0,02 | 2,13 | 9,97 |
| Помидоры (томат) | 50 | 15 | 42 | 0,26 | 0,06 | 1,37 | 7,33 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Масло топленое | 30 | — | 30 | — | 28,55 | — | 265,52 |
| Яйца | 2 шт. | — | 2 шт. | 12,17 | 11,50 | 0,55 | 159,10 |
| Простокваша (мацони) | 100 | — | 100 | 2,96 | 2,72 | 3,04 | 49,90 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 400 | Итого . . | 21,00 | 43,78 | 13,66 | 550 | |

Шпинат перебирают, промывают, отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают на сито, затем крупно режут и отжимают. Мелко нарезанный зеленый лук и нарезанные половинками помидоры обжаривают на порционной сковороде с маслом. Добавляют отварной шпинат, солят, посыпают перцем, мелко нарезанной зеленью, заливают сбитыми яйцами и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают на той же сковороде, а простоквашу подают отдельно.

25. Чихиртма из баклажанов

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|----------------------------|-----------------|-----------------|----------------|---------------------------------|-------|---------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Баклажаны | 200 | 17 | 166 | 1,44 | 0,23 | 6,49 | 34,69 |
| Помидоры (томат) | 50 | 15 | 42 | 0,26 | 0,06 | 1,37 | 7,33 |
| Лук зеленый | 30 | 20 | 24 | 0,26 | 0,02 | 2,13 | 9,97 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Масло топленое | 40 | — | 40 | — | 38,07 | — | 354,03 |
| Яйца | 2 шт. | — | 2 шт. | 12,17 | 11,50 | 0,55 | 159,10 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 300 | Итого . . | 14,13 | 49,88 | 10,54 | 565 | |

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают кубиками, а затем жарят на масле. Мелко нарезанный зеленый лук и нарезанные половинками помидоры обжаривают на порционной сковороде с маслом. Добавляют жареные баклажаны, посыпают мелко нарезанной зеленью, солят, посыпают перцем, заливают сбитыми яйцами и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают на той же сковороде.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

26. Кутум фаршированный

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---|-----------------|-----------------|----------------|---------------------------------|-------|---------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Кутум свежий | 300 | 40 | 180 | 30,77 | 0,82 | — | 133,90 |
| Масло топленое | 20 | — | 20 | — | 19,03 | — | 177,02 |
| „ сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Изюм | 30 | — | 30 | 0,53 | 0,15 | 18,81 | 80,67 |
| Кизил сушеный без косточки „ахта“ | 25 | — | 25 | 0,16 | 0,07 | 1,88 | 8,81 |
| Соль | 3 | — | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Мука пшеничная | 20 | — | 20 | 2,02 | 0,14 | 14,31 | 68,26 |
| Зелень базилик (рейган) | 10 | 26 | 7 | — | — | — | — |
| „ крессалат (вазари) | 20 | 26 | 14 | — | — | — | — |
| „ кинза (амем) | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Гранатный сок (наршараби) | 20 | — | 20 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 230 | Итого . . | 33,79 | 28,62 | 36,48 | 553 | |

Кутум очищают от чешуи, отрубают голову и, не разрезая брюшка, вынимают внутренности. Промывают, делают надрез по хребтовой кости, после чего снимают мясо с реберных костей. Часть мяса оставляют на коже, примерно на 1 см, а остальное срезают, пропускают два раза через мясорубку. Солят, посыпают перцем, добавляют промытый изюм, кизил без косточек, пассерованный рубленый лук. Все хорошо смешивают и этим фаршем начиняют снятый с кости кутум. Завертывают шкуркой кутума, придавая форму целой рыбы, после чего по хребтовому разрезу зашивают нитками. Обтирают влажной салфеткой, солят, смазывают маслом. В муке проделывают небольшое углубление, в которое добавляют воду, и замешивают до исчезновения комков. Полученное тесто тонко раскатывают, фаршированную рыбу заворачивают в тонкий слой теста, перекладывают на подмазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу. С запеченной рыбы снимают образовавшуюся на ней хлебную корочку, удаляют нитки, после чего ее режут на порционные куски.

При отпуске поливают распущенным сливочным маслом, а гранатный сок (наршараби) и зелень подают отдельно.

БЛЮДА ИЗ РИСА (Дую хораклары)

Из риса преимущественно готовят плов. У азербайджанцев это наиболее распространенное и любимое блюдо. Ассортимент плова весьма разнообразен. Пловом в основном считается отварной рис.

К плову всегда подаются разные гарниры или подливка, и от этих добавлений он получает свое название.

Во время еды на стол ставится большое круглое блюдо (кяса) с отварным рисом — пловом — и к нему подается в соответствующих посудах-блюдах и мисках разнообразный ассортимент подливок и гарниров.

По методу изготовления различают два вида плова. Плов откидной и плов припускной.

Метод изготовления откидного плова

Рис перебирают, промывают два раза теплой водой (температура 35—36° С), после чего отмачивают в течение 30 мин. в теплой соленой воде. Берут кипящую воду (из расчета на 1 кг риса 2 л воды), солят, засыпают отмоченный рис и варят до полуготовности (срок варки около 20 мин.). Рис считается полуготовым тогда, когда крупины его после тепловой обработки станут снаружи мягки-

ми, а внутри — упругими. Полуотваренный рис откидывают в широкое металлическое сито и промывают до тех пор холодной водой, пока последние капли воды не станут совершенно холодными. В широкой кастрюле вначале распускают масло (половина нормы, необходимой для изготовления плова), затем кладут полуотваренный рис. Для образования рисовой корочки вначале, после закладки масла, засыпают только часть полуотваренного риса и лишь через 2 мин. остальной рис и поливают распущенным маслом. Кастрюлю плотно прикрывают крышкой и на легком огне плов доводят до готовности.

Примечание. Для того чтобы плов не подгорел, на дно кастрюли с маслом перед засыпкой риса кладут казмак — специальная сырая лепешка из теста или лаваш — национальный хлеб.

Метод изготовления припускного плова

Перебранный, промытый и в течение 30 мин. отмоченный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета на 1 кг 1,5 л воды или бульона), после чего варку продолжают до сгущения риса.

После сгущения осторожно собирают рис с краев кастрюли на середину, придавая ему форму горки, а затем рис поливают распущенным маслом.

Кастрюлю плотно прикрывают крышкой и на легком огне плов доводят до готовности.

Азербайджанцы для изготовления плова наряду с отечественными сортами риса используют также иранские сорта риса — садри, ханский и др.

Иранские сорта риса (до варки плова требуют специальной предварительной подготовки).

1. Рис садри после тщательной переборки промывают теплой водой, после чего отмачивают в течение 5—6 час. в соленой воде.

Такая обработка риса обеспечивает удаление специфического запаха риса садри.

2. Рис ханский. В посуду с холодной водой кладут обернутую неплотной тканью каменную соль. Засыпают перебранный, промытый рис и оставляют в воде для отмочки на 7—8 час. Благодаря такому отмачиванию рис в дальнейшем хорошо и равномерно варится, и плов становится пышным. Необходимо перед тепловой обработкой соль вынуть, а рис промыть холодной водой.

Изготовление казмака для плова

Тесто готовят, как для лапши, но только без яиц. Тесто нарезают на куски, после чего каждый кусок тонко раскатывают лепешкой овальной формы толщиной в 2 мм.

Лепешки «казмак» в сыром виде используются при изготовлении откидного плова.

27. Ширин плов (сладкий плов)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Изюм | 30 | — | 30 | 0,53 | 0,15 | 18,81 | 80,67 |
| Курага | 20 | — | 20 | 0,43 | — | 11,05 | 47,08 |
| Сахар | 20 | — | 20 | — | — | 18,90 | 77,50 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 350 | Итого . . | 350 | 10,81 | 57,87 | 156,40 | 1194 |

Приготавливают откидной плов, для чего рис отваривают до полуготовности. Промытые сухофрукты отваривают и откидывают на сито. Полуотварной рис, отварные фрукты и сахар смешивают. В широкой кастрюле распущают часть масла. Засыпают отварной рис, смешанный с сухофруктами и сахаром, заливают оставшимся маслом, прикрывают крышкой и доводят плов до готовности.

При отпуске плов поливают распущенным сливочным маслом.

Примечание. Можно сухофрукты сварить отдельно с сахаром и при отпуске плова облить его фруктовым компотом.

28. Плов с кишмишем

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|---------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Изюм | 50 | — | 50 | 0,88 | 0,25 | 31,34 | 134,44 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 325 | Итого . . | 325 | 10,73 | 57,97 | 138,98 | 1124 |

Приготавливают откидной плов, для чего рис отваривают до полуготовности. Промытый изюм отваривают и откидывают на сито. Полуотварной рис и изюм смешивают, а затем перекалывают в широкую кастрюлю с маслом. Заливают оставшимся маслом, прикрывают крышкой, и плов доводят до готовности.

При отпуске плов поливают распущенным сливочным маслом.

Примечание. По другому варианту часть отварного изюма оставляют и им посыпают плов на тарелке.

29. Плов турши-каурма

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Лимонная кислота | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Корица | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 350 | Итого . . | 350 | 26,70 | 81,20 | 109,00 | 1282 |

Приготавливают откидной плов, для чего рис отваривают до полуготовности. Часть полуотваренного риса окрашивают шафраном и отдельно доводят до готовности, а из оставшегося риса приготавливают плов.

Баранину, нарезанную мелкими кусками, обжаривают в сотейнике на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, лимонную кислоту, соль, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, и под крышкой припускают до готовности. Перед окончанием припускания кладут толченую корицу.

При отпуске на тарелку кладут плов и сверху засыпают окрашенным рисом, а баранину с соусом (турши каурма) подают отдельно.

30. Плов чий дошама

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------------------|--------------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Изюм | 10 | — | 10 | 0,18 | 0,05 | 6,27 | 26,89 |
| Курага | 10 | — | 10 | 0,22 | — | 5,53 | 23,54 |
| Чернослив или албухара | 10 | — | 10 | 0,17 | 0,04 | 5,68 | 24,30 |
| урма или финики | 10 | — | 10 | 0,30 | 0,10 | 6,20 | 28,86 |
| аштаны | 30 | 30 | 21 | 1,34 | 0,86 | 8,71 | 49,50 |
| Тыква | 100 | 30 | 70 | 0,76 | 0,05 | 2,13 | 12,31 |
| Сахар | 5 | — | 5 | — | — | 4,72 | 19,37 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 480 | Итого . . | 480 | 29,60 | 90,70 | 146,88 | 1539 |

Рис, как для откидного плова, отваривают до полуготовности, а затем откидывают на сито. Баранину, нарезанную по 2—3 куса на порцию, обжаривают в сотейнике на масле, после чего перекладывают в широкую кастрюлю, засыпают полуотварным рисом, поливают маслом, плотно прикрывают крышкой, а затем плов доводят до готовности. Каштаны бланшируют в кипятке и очищают от кожицы. Очищенные каштаны вместе с промытыми сухофруктами припускают на масле. Очищенную от кожицы и семян тыкву режут тонкими ломтиками в форме квадратов. Ломтики тыквы кладут на подмазанный маслом противень, посыпают сахаром и запекают в духовом шкафу.

При отпуске плов на тарелке поливают распущенным сливочным маслом, а жареную баранину, обложенную кругом жареными фруктами и ломтиками запеченой тыквы, подают на отдельной тарелке.

31. Тоух плов

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---|--------------|------------------|--------------|---------------------------------|--------------|-------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Куры | 200 | 36 | 128 | 24,12 | 6,19 | 1,37 | 162,15 |
| Рис | 100 | — | 100 | 6,50 | 1,16 | 71,72 | 331,49 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Изюм | 30 | — | 30 | 0,53 | 0,15 | 18,81 | 80,67 |
| Кизил сушеный без косточки „акта“ | 20 | — | 20 | 0,16 | 0,70 | 1,83 | 8,81 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 31,58 | 64,19 | 95,21 | 1081 | |

Обработанных кур заливают горячей водой и варят до готовности. Отварных кур рубят на порционные куски, а куриный бульон процеживают. На бульоне (из расчета 150 г бульона на 100 г риса) с добавлением небольшого количества масла готовят припускной плов. Плов выкладывают на стол, слегка остужают, смешивают с распущенным маслом, пассерованным рубленым луком и окрашивают шафраном. В широкую кастрюлю вначале засыпают немного риса, смешанного с маслом и луком, кладут кур кусками, засыпают оставшимся рисом, прикрывают крышкой и прогревают. Промытые изюм и кизил заливают водой так, чтобы продукты покрыло, и под крышкой припускают.

При отпуске на тарелку кладут немного плова, затем кладут кур кусками, засыпают вновь пловом, а сверху покрывают припущенными сухофруктами и поливают распущенным сливочным маслом.

32. Плов дограмма

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|----------------------------------|--------------|------------------|--------------|---------------------------------|---------------|-------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Баранина жареная | 50 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Изюм | 15 | — | 15 | 0,26 | 0,07 | 9,40 | 40,33 |
| Финики или хурма | 10 | — | 10 | 0,30 | 0,10 | 6,20 | 28,56 |
| Чернослив или албухара | 15 | — | 15 | 0,25 | 0,05 | 8,51 | 36,45 |
| Тыква | 100 | 30 | 70 | 0,76 | 0,05 | 2,13 | 12,31 |
| Сахар | 5 | — | 5 | — | — | 4,72 | 19,37 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,54 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 28,20 | 89,86 | 138,60 | 1491 | |

Рис, как для откидного плова, отваривают до полуготовности, а затем откидывают на сито. Часть полуотварного риса окрашивают шафраном и отдельно доводят до готовности. Мякоть баранины солят, пропускают два раза через мясорубку, после чего из нее приготавливают круглой формы лепешки. В широкой кастрюле распускают часть масла, кладут приготовленные из баранины лепешки, засыпают полуотварным белым рисом, поливают маслом, прикрывают крышкой и плов доводят до готовности. Сушеные фрукты припускают на масле. Ломтики очищенной тыквы перекладывают на подмазанный маслом противень, посыпают сахаром и запекают в духовом шкафу.

При отпуске на тарелку кладут плов, сверху посыпают окрашенным рисом и поливают распущенным сливочным маслом. Жареные лепешки из баранины, обложенные кругом жареными сухофруктами и тыквой, подают на отдельной тарелке.

33. Тярчило (плов с цыплятами)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------|--------------|------------------|--------------|---------------------------------|---------------|-------------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Цыплята | 200 | 38 | 124 | 23,37 | 6,00 | 1,33 | 157,08 |
| Масло топленое | 60 | — | 60 | — | 57,10 | — | 531,05 |
| „ сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 320 | Итого . . | 33,22 | 73,24 | 108,97 | 1265 | |

Приготавливают откидной плов. Обработанных цыплят разрубают вдоль, солят и жарят на масле до готовности.

При отпуске сверху плова кладут жареных цыплят и поливают распущенным сливочным маслом.

34. Пахла плов (плов с фасолью)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|--------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Фасоль | 40 | — | 40 | 7,19 | 0,57 | 17,57 | 106,85 |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 442,56 |
| „ сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 330 | Итого . . | 34,82 | 90,16 | 125,21 | 1491 | |

Рис, как для откидного плова, отваривают до полуготовности, а затем откидывают на сито. Мелкую фасоль перебирают, отмачивают в холодной воде, отваривают до мягкости, откидывают на сито и остужают.

Баранину, нарезанную порционными кусками, обжаривают в сотейнике на масле, а затем заливают водой так, чтобы баранину покрыло, и припускают до полуготовности. Полуотварной рис смешивают с фасолью. В широкой кастрюле распускают часть масла, засыпают частью риса, смешанного с фасолью, кладут припущенную баранину, засыпают оставшимся рисом с фасолью, поливают маслом, прикрывают крышкой и доводят плов до готовности.

При отпуске на тарелку кладут немного плова, затем баранину кусками, которую засыпают вновь пловом, и поливают распущенным сливочным маслом.

Примечание. Отвар фасоли и бульон используются для изготовления первых блюд.

35. Плов кркр

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 442,56 |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Лук репчатый | 30 | 16 | 25 | 0,27 | 0,02 | 2,22 | 10,39 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |

Продолжение

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|--------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Курага | 20 | — | 20 | 0,43 | — | 11,05 | 47,08 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 350 | Итого . . | 27,33 | 89,61 | 120,91 | 1442 | |

Приготавливают откидной плов, причем часть риса окрашивают шафраном. От баранины отделяют кости и из них варят бульон, а мякоть баранины солят, посыпают перцем и с небольшим количеством репчатого лука пропускают два раза через мясорубку, после чего разделяют в виде шариков. В сотейнике шарики обжаривают на масле, добавляют курагу, пассерованный рубленый лук, зелень заливают бульоном так, чтобы ее покрыло, прикрывают крышкой и доводят до готовности.

При отпуске на тарелку кладут плов, покрывают окрашенным рисом и поливают распущенным сливочным маслом, а мясные шарики, политые соком, полученным при их припускании, подают на отдельной тарелке.

36. Шюют плов (плов с укропом)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|--------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,23 |
| Зелень укропа | 60 | 26 | 44 | — | — | — | — |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 442,54 |
| Яйца | 2 шт. | — | 2 шт. | 12,17 | 11,50 | 0,55 | 159,10 |
| Молоко | 30 | — | 30 | 0,94 | 1,05 | 1,48 | 19,65 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 380 | Итого . . | 22,96 | 70,27 | 109,67 | 1197 | |

Рис, как и для откидного плова, отваривают до полуготовности и откидывают на сито. Веточки молодого укропа отваривают в кипящей просоленной воде, откидывают на сито и мелко нарезают.

Полуотварной рис смешивают с укропом, а затем перекалывают в широкую кастрюлю, где предварительно распущена часть масла, заливают маслом, прикрывают крышкой, и плов доводят до готовности. Из яиц с молоком готовят омлет.

При отпуске сверху плова кладут омлет и поливают распущенным сливочным маслом.

37. Плов с каурмой

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|--------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,23 |
| Масло топленое | 60 | — | 60 | — | 57,10 | — | 531,05 |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Кислые сливы (алыча) | 30 | — | 30 | — | — | — | — |
| Лук репчатый | 30 | 16 | 25 | 0,27 | 0,02 | 2,22 | 10,39 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,34 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 350 | Итого . . | 26,90 | 99,13 | 109,86 | 1482 | |

Приготавливают откидной плов, причем часть риса окрашивают шафраном.

Баранину, нарезанную мелкими кусками, обжаривают в сотейнике на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, промытую алычу, мелко нарезанную зелень, заливают горячей водой так, чтобы продукты покрыло, и припускают до готовности.

При отпуске плов засыпают рисом, окрашенным шафраном, и поливают распущенным сливочным маслом, а баранину с соусом (каурму) подают на отдельной тарелке.

38. Плов кзыл балых (плов с лососиной)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|------------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|--------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,23 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 442,54 |
| Лосось благородный | 200 | 44 | 112 | 21,14 | 13,53 | — | 219,80 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Соль | 4 | — | 4 | — | — | — | — |
| Выход | 300 | Итого . . | 30,99 | 71,25 | 107,64 | 1238 | |

Рис, как для плова, отваривают до полуготовности и откидывают на сито. Лососину, нарезанную порционными кусками, обжаривают на сковороде с маслом. В широкой кастрюле распускают часть масла, засыпают немного полуотварного риса, кладут лососину кусками, засыпают оставшимся рисом, поливают маслом, прикрывают крышкой, и плов доводят до готовности.

При отпуске на тарелку рядом с пловом кладут лососину кусками и поливают распущенным сливочным маслом.

39. Сутлю плов (молочный плов)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|----------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|--------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 100 | — | 100 | 6,50 | 1,16 | 71,72 | 331,49 |
| Молоко | 150 | — | 150 | 4,68 | 5,23 | 7,41 | 98,25 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 442,64 |
| Финики или хурма | 10 | — | 10 | 0,30 | 0,10 | 6,20 | 28,56 |
| Изюм | 15 | — | 15 | 0,26 | 0,07 | 9,40 | 40,33 |
| Курга | 15 | — | 15 | 0,32 | — | 8,29 | 35,31 |
| Каштаны | 30 | 30 | 21 | 1,34 | 0,86 | 8,71 | 49,50 |
| Кутум свежий | 200 | 40 | 120 | 26,14 | 1,87 | — | 124,60 |
| Сахарная пудра | 20 | — | 20 | — | — | 18,95 | 77,71 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 400 | Итого . . | 39,64 | 65,27 | 130,74 | 1307 | |

Приготавливают на молоке с маслом припускной плов. Во время приготовления плова рис окрашивают шафраном. Сухофрукты и очищенные каштаны припускают на масле до готовности. Кутум разделяют и целиком запекают в духовом шкафу, после чего режут на порционные куски.

При отпуске плов посыпают сахарной пудрой, с одной стороны плова кладут припущенные фрукты, а с другой стороны — кутум кусками. Сливочное масло подают отдельно.

40. Плов чихиртма

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|--------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 70 | — | 70 | — | 66,62 | — | 619,56 |
| Цыплята | 200 | 38 | 124 | 23,87 | 6,00 | 1,33 | 157,08 |
| Лук репчатый | 50 | 16 | 42 | 0,46 | 0,03 | 3,73 | 17,46 |

Продолжение

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|--------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Лимонная кислота | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Яйца | 2 шт. | — | 2 шт. | 12,17 | 11,50 | 0,56 | 159,10 |
| Масло сливочное | 10 | — | 10 | 0,10 | 8,40 | 0,06 | 78,74 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 450 | Итого . . | 46,35 | 94,29 | 113,26 | 1530 | |

Приготавливают откидной плов, причем часть риса окрашивают шафраном. Обработанных цыплят разрезают вдоль, солят и жарят в сотейнике на масле до готовности. Добавляют пассерованный рубленый лук, лимонную кислоту, заливают сбитыми яйцами и запекают в духовом шкафу.

При отпуске на тарелку кладут плов, сверху засыпают окрашенным рисом и поливают распущенным сливочным маслом, а цыплят, залитых яйцами, подают отдельно.

41. Плов шашандаз

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|--------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 70 | — | 70 | — | 66,62 | — | 619,56 |
| Лук репчатый | 100 | 16 | 84 | 0,91 | 0,06 | 7,45 | 34,92 |
| Сахар | 5 | — | 5 | — | — | 4,72 | 19,37 |
| Лимонная кислота | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Яйца | 2 шт. | — | 2 шт. | 12,17 | 11,50 | 0,55 | 159,10 |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 400 | Итого . . | 22,83 | 79,92 | 120,30 | 1331 | |

Приготавливают откидной плов, причем часть риса окрашивают шафраном. В сотейнике пассеруют мелко рубленый лук, добавляют настой шафрана, соль, сахар, лимонную кислоту, заливают сбитыми яйцами и доводят до готовности.

При отпуске на тарелку кладут плов и засыпают окрашенным рисом, а сверху кладут приготовленную яичницу с луком (шашандаз).

42. Плов фисинжан

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|--------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 70 | — | 70 | — | 66,62 | — | 619,56 |
| Цыплята | 200 | 38 | 124 | 23,37 | 6,00 | 1,33 | 157,08 |
| Орехи грецкие очищенные | 50 | — | 50 | 5,86 | 24,85 | 5,84 | 279,09 |
| Гранат | 1/2 шт. | — | 1/2 шт. | — | — | — | — |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Корица | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 400 | Итого . . | 39,15 | 99,22 | 116,17 | 1560 | |

Приготавливают откидной плов, причем часть риса окрашивают шафраном. Обработанных цыплят разрезают вдоль, солят, обжаривают в сотейнике на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, толченые орехи, сок граната, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, и под крышечкой припускают до готовности. Перед окончанием припускания кладут корицу.

При отпуске на тарелку кладут плов и сверху засыпают окрашенным рисом, а припущенных цыплят с соусом (фисинжан) подают отдельно.

Примечания. 1. Гранаты можно заменить наршараби.
2. Цыплят можно заменить дичью.

43. Плов алимусамба

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорий- ность |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------------|--------|---------------|-------------------|
| | | | | белки | жиры | угле- воды | |
| Рис | 150 | — | 150 | 9,75 | 1,74 | 107,58 | 497,93 |
| Масло топленое | 50 | — | 50 | — | 47,58 | — | 412,54 |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Чернослив или албухара | 50 | — | 50 | 0,83 | 0,18 | 23,38 | 121,50 |
| Корица | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Шафран | 0,1 | — | 0,1 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 350 | Итого . . | 27,53 | 81,38 | 137,38 | 1404 | |

Приготавливают откидной плов, причем часть риса окрашивают шафраном.

Баранину, нарезанную порционными кусками, обжаривают в со-

тейнике на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, настой шафрана, промытый чернослив или албухуру, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, и припускают до готовности. Перед окончанием припускания кладут толченую корицу.

Перед отпуском на тарелку кладут плов и сверху засыпают окрашенным рисом, а припущенную баранину с соусом (алимусамба) подают отдельно.

44. Шиля плов (жидкий плов)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|-----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Баранина жирная | 150 | 28 | 108 | 16,78 | 31,87 | — | 365,21 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Масло топленое | 20 | — | 20 | — | 19,03 | — | 177,02 |
| Рис | 80 | — | 80 | 5,20 | 0,93 | 57,38 | 265,19 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 5 | — | 5 | — | — | — | — |
| Выход | 400 | Итого . . | 22,15 | 51,84 | 58,80 | 814 | |

Баранину, нарезанную по 3—4 куса на порцию, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят. После первого кипения варка продолжается не более 1 часа. Бульон процеживают, мясо промывают теплой водой и вновь соединяют с бульоном. Добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, промытый рис и продолжают варить до готовности риса.

При отпуске посыпают зеленью.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

45. Сутлю сиих (молочная каша)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|-----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Молоко | 320 | — | 320 | 9,98 | 11,17 | 15,80 | 209,60 |
| Рис | 80 | — | 80 | 5,20 | 0,93 | 57,38 | 265,19 |
| Сахар | 20 | — | 20 | — | — | 18,90 | 77,50 |
| Масло сливочное | 15 | — | 15 | 0,15 | 12,59 | 0,09 | 118,11 |
| Корица | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Соль | 3 | — | 3 | — | — | — | — |
| Выход | 330 | Итого . . | 15,33 | 24,69 | 92,17 | 670 | |

Перебранный промытый рис засыпают в кипящее молоко, прибавляют сахар, сливочное масло, соль и варят до готовности, а затем разливают на тарелки и посыпают толченой корицей.

Отпускают в холодном виде.

46. Фирни (молочный кисель)

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---|--------------|-------------|---------------------------------|------|-----------|--------------|
| | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Молоко | 200 | 200 | 6,24 | 6,98 | 9,88 | 131,00 |
| Сахар | 15 | 15 | — | — | 14,18 | 58,12 |
| Картофельная мука или рисовый крахмал | 15 | 15 | 0,11 | — | 10,91 | 45,18 |
| Виноградный мед (бекмоз) | 20 | 20 | 0,20 | — | 15,18 | 63,04 |
| Корица | 0,2 | 0,2 | — | — | — | — |
| Выход | 240 | Итого | 6,55 | 6,98 | 50,15 | 297 |

В кипящее молоко кладут сахар. Крахмал разводят трехкратным количеством холодного кипяченого молока, процеживают, вливают в горячее молоко и размешивают. Горячий кисель разливают на тарелки, поливают дошабом и посыпают толченой корицей.

Отпускают в холодном виде.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

47. Кюрга

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|-----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | угле-воды | |
| Мука пшеничная | 50 | — | 50 | 5,05 | 0,34 | 35,79 | 170,65 |
| Вода | 15 | — | 15 | — | — | — | — |
| Яйца | 1/4 шт. | — | 1/4 шт. | 1,46 | 1,38 | 0,07 | 19,90 |
| Баранина полужирная | 110 | 28 | 79 | 12,84 | 4,33 | — | 92,89 |
| Баранье сало „курдюк“ | 15 | — | 15 | 0,38 | 11,50 | — | 108,52 |
| Лук репчатый | 15 | 16 | 12 | 0,13 | 0,01 | 1,06 | 4,99 |
| Про токваша (мацони) | 100 | — | 100 | 2,96 | 2,72 | 3,04 | 49,90 |
| Корица | 0,2 | — | 0,2 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 2 | — | 2 | — | — | — | — |
| Выход | 300 | Итого . . | 22,82 | 20,28 | 39,96 | 447 | |

Приготавливают бараний фарш с курдюком и сырым луком. Приготовленное, как для пельменей (дюшбэрэ), тесто тонко раскатывают, после чего из него вырезают кружочки диаметром 10 см. На одной половинке кружка из теста кладут фарш, весом 8—10 г, а другой половинкой прикрывают, и края защипляют кругом. Приготовленные пирожки (кюрза) опускают в горячую подсоленную воду и варят при слабом кипении до тех пор, пока они не всплывут на поверхность воды, после чего откидывают на сито.

При отпуске поливают простоквашей и посыпают толченой корицей.

48. Кабын

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|----------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Мука | 50 | — | 50 | 5,05 | 0,34 | 35,79 | 170,65 |
| Вода | 15 | — | 15 | — | — | — | — |
| Яйца | 1/3 шт. | — | 1/3 шт. | 1,95 | 1,84 | 0,09 | 25,46 |
| Говядина средняя | 110 | 24 | 83 | 15,85 | 4,25 | 0,54 | 106,70 |
| Масло топленое | 10 | — | 10 | — | 9,52 | — | 88,51 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Чеснок | 2 | 22 | 1,5 | — | — | — | — |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 2 | — | 2 | — | — | — | — |
| Выход | 205 | Итого . . | 23,02 | 15,96 | 37,84 | 398 | |

Приготавливают фарш из говядины с пассерованным луком, толченым чесноком и мелко нарезанной зеленью. Приготовленное, как для пельменей (дюшбэрэ), тесто тонко раскатывают. Отступя на 3—4 см от края, раскладывают с небольшими промежутками фарш весом 20—25 г. Края теста смазывают яйцом, после чего фарш прикрывают тестом и вынимают круглой выемкой. Опускают в горячую подсоленную воду и варят при слабом кипении до тех пор, пока они не всплывут на поверхность воды, после чего откидывают на сито.

Отпускают в натуральном виде.

49. Кутаб

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|---------------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Мука | 50 | — | 50 | 5,05 | 0,34 | 35,79 | 170,65 |
| Вода | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Яйца | 1/4 шт. | — | 1/4 шт. | 1,46 | 1,38 | 0,07 | 19,90 |
| Масло сливочное | 20 | — | 20 | 0,20 | 16,79 | 0,12 | 157,48 |
| Баранина полужирная | 110 | 28 | 79 | 12,84 | 4,33 | — | 92,89 |
| Лук репчатый | 15 | 16 | 12 | 0,13 | 0,01 | 1,06 | 4,99 |
| Зелень петрушки | 5 | 26 | 3 | — | — | — | — |
| Кислый сливовый лаваш | 1 | — | 1 | — | — | — | — |
| Простокваша (мадони) | 100 | — | 100 | 2,96 | 2,72 | 3,04 | 49,90 |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 2 | — | 2 | — | — | — | — |
| Выход | 280 | Итого . . | 22,64 | 25,57 | 40,08 | 496 | |

Муку просеивают на стол и проделывают в ней небольшое углубление, в которое отбивают яйца. Кладут мелкими кусочками масло в количестве 10 г на порцию, добавляют воду и замешивают до исчезновения комков. Тесто тонко раскатывают и из него выемкой вырезают кружочки по 2 шт. на порцию. Приготавливают бараний фарш с сырым луком, кислым лавашем и зеленью. На одной половинке кружка из теста кладут фарш, а другой половинкой прикрывают, и края защипляют кругом. Пирожки (кутаб) жарят на сильно разогретой сковородке с маслом.

При отпуске простоквашу подают отдельно.

50. Фиджим

| Наименование продуктов | Брутто (в г) | Отходы (в %) | Нетто (в г) | Средний химический состав (в %) | | | Калорийность |
|-------------------------------|--------------|--------------|-------------|---------------------------------|-------|----------|--------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | |
| Мука пшеничная | 50 | — | 50 | 5,05 | 0,34 | 35,79 | 170,65 |
| Вода | 10 | — | 10 | — | — | — | — |
| Яйца | 1 шт. | — | 1 шт. | 6,08 | 5,75 | 0,27 | 79,55 |
| Масло сливочное | 30 | — | 30 | 0,29 | 25,19 | 0,18 | 236,22 |
| Баранина полужирная | 110 | 28 | 79 | 12,84 | 4,33 | — | 92,89 |
| Лук репчатый | 20 | 16 | 16 | 0,17 | 0,01 | 1,42 | 6,65 |
| Чеснок | 2 | 22 | 1,5 | — | — | — | — |
| Перец | 0,05 | — | 0,05 | — | — | — | — |
| Соль | 2 | — | 2 | — | — | — | — |
| Выход | 220 | Итого . . | 24,43 | 35,62 | 37,66 | 586 | |

Приготовленное, как для кутаба, пресное тесто тонко раскатывают, после чего из него вырезают круги в количестве 2 шт. на порцию. Приготавливают фарш. Мякоть баранины пропускают два раза через мясорубку, добавляют пассерованный рубленый лук, толченый чеснок, соль, перец, мелко рубленые круто сваренные яйца и все хорошо смешивают. На каждый круг из теста кладут фарш, покрывают вторым кругом, края защипляют кругом и поверхность смазывают яйцом. Укладывают на подмазанный маслом противень, прокалывают вилкой в нескольких местах и выпекают в духовом шкафу. Готовые пироги (фиджим) режут на порции в форме треугольника.

При отпуске кусок сливочного масла весом 10 г подают отдельно.

СПИСОК

некоторых продуктов, употребляемых азербайджанцами

Акбора. Сок незрелого винограда, подвергшийся легкому брожению. Используется взамен уксуса.

Алыча. Особый вид сливы. Широко произрастает в закавказских республиках, встречается также в Средней Азии, на Северном Кавказе и в Крыму. Плоды алычи мелкие, круглые, бледножелтого или кирпично-малинового цвета и кислые на вкус. В свежем и сушеном виде идут в кушанья для подкисления их. Из зрелых плодов приготавливают варенье, компоты, мармелад и пр. В закавказских республиках из алычи приготавливают особые лепешки толщиной около 5 мм (лаваш), которые используются для подкисления кушаний. Лаваш приготавливают следующим образом: плоды варят, протирают сквозь сито, откидывают косточки и кожицу, а затем протертую массу, намазав на доски, сушат на солнце. В таком виде и выпускается в продажу.

Албухара. Принадлежит к группе садовых слив. Плоды албухары круглой формы, светложелтого цвета, сладкого вкуса. Широко произрастают в закавказских республиках. В большом количестве идут на сушку. Применяются в свежем виде для изготовления варенья и разных компотов, помимо этого используются в кушаньях как приправа.

Айран. Разбавленный водой катык называется айраном. Представляет собою молочнокислый напиток, утоляющий жажду.

Ахта. Сушеные плоды кизила без косточки. Употребляют в кушаньях.

Базилик (рейган). Однолетнее растение родом из Южной Азии. Потребляется как приправа для разных кушаний, а также для лечебных целей и для получения эфирного масла, находящего применение в парфюмерном деле.

Барбарис (зариня). Мелкие сочные красные плоды кислого вкуса. В сушеном виде используется как приправа к разным кушаньям, кроме того, из него также приготавливают кислый лаваш.

Бекмез (дошаб). Сахаристый продукт, полученный путем уваривания виноградного сока. Бекмез сладок и имеет приятный вкус и запах.

Ваниль. Плоды (стручки) многолетнего растения орхидеи, растущего в тропических странах. После просушки и провяливания стручки (палочки) приобретают коричневую или серо-черную окраску.

ку. Ваниль отличается приятным ароматическим запахом и вкусом. Аромат ванили объясняется присутствием в ней особого ароматического вещества — ванилина. Количество ванилина достигает у ванили до 2—2,5%. Используется в кондитерском производстве и в хлебом деле.

Ванилин. Белый мелко кристаллический порошок, получаемый синтетическим (искусственным) путем из гваякола (деготь букового дерева) и орто-анизидина. Ванилин, смешанный с сахарной пудрой, называется ванильным сахаром.

Виноградные листья (изюм ярпахы). Молодые листья винограда, кисло-сладкие на вкус. Используются взамен капусты для приготовления голубцов (долма). Виноградные листья солят и хранят на зиму.

Гвоздика (михак). Гвоздикой называются высушенные цветочные почки гвоздичного дерева, произрастающего в тропических странах. Аромат гвоздики объясняется присутствием в ней эфирного масла. Используется как пряность.

Горох (нахуди). Особый сорт турецкого гороха — нут, нахуди. Зерна гороха довольно крупны и имеют приятный вкус. Из поджаренного гороха при высокой температуре готовят в странах Востока особое лакомство — «леблебжи».

Гранат (нар). Плоды небольшого деревца-гранатника. Встречается в диком виде в лесах закавказских республик. Внутри плода, покрытого кожистой оболочкой, находятся розовато-белые, очень кислого вкуса зерна, ряды которых отделены друг от друга тонкими желтоватыми перегородками. Используется в пищу в свежем виде, кроме того из него готовят уваренный сок «наршараби».

Изюм (кишмиш). Высушенные ягоды спелого винограда. Имеется много сортов изюма. Все они разбиваются на две группы: бессемянные и изюм с семенами. Для различных кушаний, особенно для плова, преимущественно используют бессемянные сорта. Лучшими из них считаются «сояги», «сабза» и «бидана».

Имбирь (занджафил). Представляет собою высушенные небольшие плоские кусочки корневища белого цвета с слегка желтоватым оттенком. Имеет сильный приятный запах и жгучий едкий вкус. Запах имбиря объясняется присутствием в нем эфирного масла. Используется как пряность. Имбирь произрастает в Индии, Китае и других странах.

Инжир (анжир). Инжир, или винные ягоды, — плоды фигового дерева (смоковницы), произрастающего в южных странах. В СССР инжир растет на Черноморском побережье Кавказа, в Крыму и в закавказских республиках. Сушеный инжир имеет бледнокоричневый цвет и отличается очень сладким, приятным вкусом.

Кайса (кайсы). Особый вид сушеных абрикосов. Для кайсы абрикосы подвяливают с косточкой, а затем косточку удаляют путем выдавливания.

Кардамон (хил). Представляет собой плоды овально-яйцевидной формы, бледножелтые, почти белого цвета вечно зеленого тропи-

ческого растения. Произрастает в тропических странах. Плоды содержат внутри 12—18 мелких белых семян. Благодаря содержанию эфирного масла семена обладают сильным ароматным пряным запахом. Применяется как пряность.

Катык. Молочнокислый продукт. Парное снятое молоко кипятят и, как только остынет, переливают в глиняную посуду, кладут сыворожку «мая». Посуду прикрывают, и через 5—6 час. катык готов. Едят с хлебом и зеленью, а также во время еды в катык крошат вяленую рыбу.

Кинза (адем). Однолетнее растение. Встречается в диком виде, а также культивируется в огородах. Листья кинзы употребляют как пряность к разным кушаньям.

Кизил (зогал). Плоды кустарника. Распространен в закавказских республиках, встречается на Кавказе и в Крыму. Плоды кизила разнообразны по форме и содержат кисло-сладкую мякоть со специфическим кизиловым ароматом. Плоды используют в свежем и сушеном виде в разных кушаньях. Кроме того из свежих плодов изготавливают варенье, компоты, напитки, а также кислый лаваш.

Корица (дарчин). Корицей называется высушенная кора молодых веточек коричневого дерева, культивируемого в тропических странах. После соответствующей обработки (брожения и сушки) корица имеет вид трубочек, вставленных одна в другую. Сильный пряный запах корицы обуславливается присутствием в ней эфирного масла.

Крессалат (вазари). Крессалат является одним из видов салатных овощей и отличается быстротой роста. Известны следующие сорта: широколистный — для салата, кудрявый — для гарнировки блюд.

Курага (арикк-ахы). Курага является одним из видов сушеных абрикосов. Представляет собою вяленые абрикосы, разрезанные или разорванные на две половинки и очищенные от косточек.

Лимонная кислота (лимон туршусу). Представляет собою мелкие, твердые, прозрачные и бесцветные кристаллы без запаха, с кислым, острым и слегка жгучим вкусом. Лимонную кислоту получают из сока лимонов или же готовят искусственно из сахара.

Майоран (марза). Однолетнее растение, встречается в диком и культурном состоянии. Благодаря содержанию эфирного масла вкус и запах майорана горьковато-ароматический. Употребляют листья с цветочными почками как пряность в кушаньях.

Мацони. Мацони, или мацун, принадлежит к группе молочно-кислых продуктов. Мацони широко распространена в закавказских республиках в качестве подливки для некоторых вторых блюд (долма) и применяется как в свежем виде, так и в кулинарии.

Мотал. Представляет собою особый вид мягкого сыра, изготовленного из цельного овечьего молока. Мотал имеет крошливую консистенцию.

Мята (нана). Многолетнее растение, встречается в диком и в культурном состоянии. Содержит эфирное масло, благодаря чему и имеет специфический вкус и запах. Используется как пряность, кроме того из нее получают мятное эфирное масло.

Наршараби. Уваренный сок плодов гранатника. Очищенные от наружной кожуры гранаты кладут в чистый мешок, разминают и прессуют. Через день выжатый сок сливают в котел и, медленно помешивая, кипятят. Сваренный до $\frac{1}{3}$ прежнего объема сок охлаждают и разливают в бутылки. Используют как кисло-сладкую приправу для мясных и рыбных блюд.

Перец черный (истут). Плоды перечного куста, растущего в тропических странах. Для получения черного перца зеленые незрелые плоды (зерна) высушивают, вследствие чего они приобретают черный цвет. Черный перец отличается острым жгучим вкусом. Используется как пряность.

Перец красный (красный бибар). Плоды (стручки) желтого или красного цвета удлинённой формы. Имеет острый жгучий едкий вкус. Используется как пряность. В СССР разводится испанский сорт перца (паприка). Продается в молотом виде.

Петрушка (джафари). Принадлежит к группе корнеплодов. Встречается в диком и культурном состоянии. Разводится для получения листьев и корней. Листья и корни петрушки содержат эфирное масло, благодаря чему применяются как пряность.

Сумах. Сумах используется как приправа и как дубильное средство при выделке кож.

Укроп (шювют). Однолетнее растение. Встречается в диком и культурном состоянии. Содержит в себе эфирное масло, благодаря чему применяется как пряность.

Урюк (арик). Урюк является одним из видов сушеных абрикосов. Представляет собой сушеные абрикосы с косточкой.

Финики. Плоды дерева финиковой пальмы, растущей в жарких странах. Плоды покрыты блестящей красновато-бурой кожицей, под которой находится сочная мякоть с твердой внутри ее косточкой.

Хурма. Хурма, или фиговая слива, — плоды южных деревьев. В закавказских республиках встречается в диком состоянии. Плоды употребляют в сушеном и свежем виде. Из плодов хурмы приготавливают сахаристый продукт — бекмес.

Чабер (кякик оту). Однолетнее растение, встречается в диком и культурном состоянии. Благодаря содержанию эфирного масла имеет особый вкус и запах. Применяется как пряность.

Черемша (чел согани). Черемша, или медвежий лук, в диком состоянии встречается в лесах Средней Европы и Азии. Распространена также в закавказских республиках. Листья черемши очень похожи на листья ландыша. Луковицы помещаются между листьями и обладают чесночным запахом со своеобразным привкусом. В пищу идет луковидная с нежной частью листьев.

Шафран (зафаран). Представляет собой высушенные рыльца особого растения. Разводится в южных странах. В СССР разводится в Азербайджанской ССР. Благодаря содержанию эфирного масла и красящего вещества красного цвета высушенный шафран имеет красный цвет и сильный несколько одурманивающий аромат. Применяется как пряность.

Эстрагон (тархун). Многолетнее растение. Встречается в диком и культурном состоянии. Благодаря содержанию эфирного масла имеет сильный ароматный запах. Применяется как пряность.

О Г Л А В Л Е Н И Е

| | <i>Стр.</i> |
|---|-------------|
| Предисловие | 2 |
| Супы | 3 |
| 1. Пити (суп гороховый с алычой) | 3 |
| 2. Кяляпча (суп из польа) | 4 |
| 3. Умач аши (суп с измельченным тестом) | 4 |
| 4. Сулу кюфта (суп с фрикадельками) | 5 |
| 5. Кюфта бозбаш (суп с шариками с алычой) | 5 |
| 6. Парча бозбаш | 6 |
| 7. Лезги хингалы (суп лезгинский) | 7 |
| 8. Довга (суп бакинский) | 8 |
| 9. Дюшбэрэ (суп с пельменями) | 8 |
| 10. Хамраши (суп с фасолью и лапшой) | 9 |
| 11. Шорба (суп рисовый с бараниной) | 10 |
| 12. Овдух (окрошка) | 10 |
| Мясные блюда | 11 |
| 13. Тава-кебабы (битки) | 11 |
| 14. Кялам долмасы (голубцы с капустой) | 11 |
| 15. Ярпак долмасы (голубцы с виноградными листьями) | 12 |
| 16. Люля-кебабы | 13 |
| 17. Джыз-быз (жареные кишки) | 14 |
| 18. Беюк хингал | 14 |
| 19. Каурма хингал | 15 |
| 20. Каурма с алычой | 16 |
| 21. Кебаб (шашлык) | 16 |
| 22. Басдырма (маринованный шашлык) | 17 |
| 23. Жаркое азербайджанское | 17 |
| Блюда из овощей | 18 |
| 24. Чихиртма из шпината | 18 |
| 25. Чихиртма из баклажанов | 19 |
| Рыбные блюда | 19 |
| 26. Кутум фаршированный | 19 |
| Блюда из риса (Дую хораклары) | 20 |
| 27. Шарин плов (сладкий плов) | 22 |
| 28. Плов с кишмишем | 22 |
| 29. Плов турши-каурма | 23 |
| 30. Плов чий дошама | 23 |
| 31. Тоух плов | 24 |
| 32. Плов дограма | 25 |
| 33. Тярчило (плов с цыплятами) | 25 |

| | <i>Стр.</i> |
|---|-------------|
| 34. Пахла плов (плов с фасолью) | 26 |
| 35. Плов кркр. | 26 |
| 36. Шюют плов (плов с укропом) | 27 |
| 37. Плов с каурмой | 28 |
| 38. Плов кызил балых (плов с лососяной) | 28 |
| 39. Сутлю плов (молочный плов) | 29 |
| 40. Плов чихиртма | 29 |
| 41. Плов шашандаз | 30 |
| 42. Плов фисинжан | 31 |
| 43. Плов алимусамба | 31 |
| 44. Шиля плов (жидкий плов) | 32 |
| Молочные блюда | 32 |
| 45. Сутлю сних (молочная каша) | 32 |
| 46. Фирри (молочный кисель) | 33 |
| Мучные изделия | 33 |
| 47. Кюрза | 33 |
| 48. Кабын | 34 |
| 49. Кутаб | 35 |
| 50. Фиджим | 35 |
| Список некоторых продуктов, употребляемых азербайджанцами | 37 |

Редактор ГТИ В. М. Моргулев
Техн. редактор А. В. Иловайский
Корректоры Е. Н. Нилова и А. В. Ган

Сдано в набор 21/VIII 1939 г.
Подписано к печати 13/XII 1939 г.
ГТИ № 64. Индекс П—76. Формат 60×92¹/₁₆.
Уч. авт. л. 2,77. Печати, лист. 2³/₄.
Бум. лист. 1³/₈. Зн. в 1 печ. л. 45312
Уполномочен. Мособлгорлита Б—8391. Тираж 7000
Заказ № 699. Цена 1 руб.

Тип. Профиздата. Москва, Крутицкий вал, 18.