

УДК 641.5
ББК 36.99
С23

С23

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 7-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 208 с.

ISBN 978-5-394-05237-8.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания. В него вошли наиболее распространенные рецептуры блюд кафе, столовых и ресторанов различных регионов России.

Сертификат соответствия № РОСС RU.AB51.HO5316



9 785394 052378 >

Подписано в печать 10.08.2022. Формат 60×90 1/16.
 Печать цифровая. Бумага офсетная № 1. Печ. л. 13.
 Тираж 50 экз. Заказ № 181247

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
 129347, Москва, Ярославское шоссе, д. 142, к. 732
 Тел.: 8 (495) 668-12-30, 8 (499) 182-01-58
 E-mail: sales@dashkov.ru — отдел продаж;
 office@dashkov.ru — офис; <http://www.dashkov.ru>



Отпечатано: Акционерное общество
 «Т8 Издательские Технологии»
 109316, Москва, Волгоградский проспект, дом 42, корпус 5
 Тел.: 8 (499) 322-38-30

ISBN 978-5-394-05237-8

© Васюкова А. Т., 2013

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	12
АБХАЗСКАЯ КУХНЯ	
1. Вареные яйца с орехом (акутагъчапа)	38
2. Отварная курица или индейка по-абхазски	38
3. Паштет из субпродуктов (архварахчапа)	39
4. Амгуачапа (субпродукты, варенные с ореховой массой — акачпей)	40
5. Форель, жаренная на вертеле	41
6. Яичница по-абхазски (акутагджи)	42
7. Яичница с сыром и орехом (акурча)	42
8. Бурдючный сыр, приправленный аджикой и мятой (ачаюр, или ашвцыгра)	43
9. Баклава, или пахлава, по-сухумски (абаклауа)	43
10. Халва по-абхазски (ахалуа)	44
11. Соус из спелой алычи (асызбал)	45
12. Соус из ежевики (амаахыр сызбал)	46
13. Соус из зеленого (молодого) винограда с орехом (акухъ сызбал)	46
14. Соус из крапивы и щерицы с орехом (ахаршьыл сызбал)	46
15. Соус из грецкого ореха с аджикой (араших сызбал)	47
16. Суп из баранины с фасолью	48
17. Суп из баранины с крупой	49
18. Акудрца — суп из фасоли	49
19. Ахудзрца — суп из пшеницы	50
20. Окрошка по-абхазски	51
21. Говядина, тушенная по-абхазски	51
22. Козленок, жаренный (целиком) на вертеле	52
23. Акутеицарш — курица под ореховым соусом	53

24. Цыпленок под томатным соусом (акучышыцарш)	54
25. Курица или индейка, жаренные на вертеле. 1-й вариант ...	54
26. Курица или индейка, жаренные на вертеле. 2-й вариант ...	55
27. Цыпленок, жаренный на вертеле, по-абхазски	56

АДЫГЕЙСКАЯ КУХНЯ

28. Чэтлибж по-адыгейски	56
29. Лилибж по-адыгейски	57

АЛТАЙСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

30. Чегень (кислое молоко)	57
31. Арчи	58
32. Курут	58
33. Быштак	59
34. Каймак	59
35. Эдигей	59
36. Кого молочное	60
37. Боорсок	60
38. Теертнек (алтайский национальный хлеб). 1-й вариант ...	60
39. Теертнек (алтайский национальный хлеб). 2-й вариант ...	61
40. Кан (кровяная колбаса)	61
41. Ток-чок	62
42. Чай по-алтайски	62
43. Чай с талканом	63
44. Чарак	63

БАШКИРСКАЯ КУХНЯ

45. Закуска уфимская	64
46. Куырылган	64
47. Тукмач с птицей	65
48. Тукмас с яйцом	65
49. Куырылган	66
50. Куллама	66
51. Телятина по-башкирски	67
52. Куриные котлеты с орехами	68
53. Пельмени мясные с картофелем	69
54. Пельмени в горшочке	70
55. Пельмени по-уфимски	70
56. Вак-балеш (пирожки с начинкой)	70
57. Губадия по-башкирски	71

58. Усбосмак	72
59. Коймак	73

БУРЯТСКАЯ КУХНЯ

60. Монгольский салат из зеленой фасоли	73
61. Шулэп (суп-лапша по-бурятски)	74
62. Колбаса кровяная	74
63. Колбаска мясная	75
64. Мясо строганое с лапшой	75
65. Сметана с черемухой и сахаром	76
66. Чай зеленый с молоком	76

ДАГЕСТАНСКАЯ КУХНЯ

67. Суп рисовый с курицей и курагой	76
68. Лакский хинкал (гъавккури)	77
69. Аварский хинкал	78
70. Чуду с мясом и картофелем (даргинское)	80
71. Баранина с тыквой (кумыкское блюдо)	80
72. Плов по-лезгински	81
73. Хоегушт зеленый (из татской кухни)	82

ДОНСКАЯ КУХНЯ

74. Постный борщ	82
75. Карп с белым столовым вином	83
76. Солянка казачья	84
77. Стерлядь на шампанском	84
78. Лец, запеченный с кашей	85
79. Лец с хреном и яблоками	85
80. Рыба донская тушеная	86
81. Щука печеная со свиным салом	86
82. Кулеш рыбацкий	86
83. Раки по-праздничному	87
84. Пряники Донские	87
85. Пирог походный	88
86. Нардек (арбузный мед)	88
87. Освежающий напиток	89
88. Напиток с донским вином	89
89. Квас из терна	89
90. Напитки из трав	90

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ

91. Гекахте лебер	90
92. Жареные огурцы	91
93. Запеченная гефилте-фиш	92
94. Пирог с ананасами	92

ИНГУШСКАЯ КУХНЯ

95. Салат по-ингушки	93
96. Сыскл кодар	94
97. Чиепалгаш (лепешки с картофелем или творогом)	94
98. Дулх-халтам (мясо с галушками по-ингушки)	95

КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ КУХНЯ

99. Салат из редиса	96
100. Салат из свежих огурцов и помидоров	97
101. Суп с мясом	97
102. Ляпс с ляпстехой (суп)	98
103. Сохта (колбаса)	98
104. Шашлык по-балкарски (балкарская кухня)	99
105. Жарков (жаркое из баранины)	99
106. Жал-баур (шашлык из печени)	100
107. Птица жареная по-кабардински	100
108. Плов с курицей	101
109. Курица, тушенная в соусе гядлибжа	101
110. Койжапха (соус сметанный)	102
111. Кой-далян (пирожки круглые с творогом)	102
112. Хычин с сыром и картофелем (пресный пирог)	103
113. Кой-далян (пирожки с творогом)	103
114. Жамуко	104
115. Халва домашняя	104
116. Закерис	105
117. Курица, тушенная с картофелем	105
118. Индейка отварная по-кабардински	106
119. Индейка жареная по-кабардински	107
120. Лицуклибжа	108

КАЛМЫКСКАЯ КУХНЯ

121. Ця	109
---------------	-----

КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ КУХНЯ

122. Гедлибже	109
123. Курица под соусом	111

КАРЕЛЬСКАЯ КУХНЯ

124. Творожные бутерброды	111
125. «Мраморные» бутерброды	112
126. Ягодные бутерброды	113
127. Уха из налима	113
128. Уха молочная (kalakeitto (с.к.), kalazuarencu)	114
129. Мясной суп с грибами	114
130. Канунник по-карельски (aattolohko)	115
131. Жаркое из баранины и свинины (lammaspaisti)	116
132. Мясо трубочкой	116
133. Курица в сметане	117
134. Котлеты куриные	117
135. Котлеты из лосятины	118
136. Жаркое из лосятины	119
137. Грибная похлебка по-петровски	119
138. Запеканка из брюквы по-фински (lanttulaatikko)	120
139. Паста (пасха). 1-я рецептура	121
140. Паста (пасха). 2-я рецептура	121
141. Кислопряженцы с молоком	122
142. Репный квас	122
143. Морковно-ягодный напиток	123

КУБАНСКАЯ КУХНЯ

144. Салат «Кубанский»	123
145. Сельдь по-кубански	124
146. Салат из языка	124
147. Борщ с грибами	125
148. Затирка кубанская	126
149. Похлебка из осетрины с грибами	126
150. Колбаски по-кубански	127
151. Штрумбы мясные кубанские	127
152. Жаркое по-кубански с баклажанами и алычой	128
153. Нутрия по-кубански	129
154. Судак по-казацки	129

155. Блины по-кубански	130
156. Вареники с картофелем и грибами или капустой	131
157. Вареники «Матаз»	131
158. Кабачки, фаршированные овощами и рисом	132

КУРДСКАЯ КУХНЯ

159. Пилав по-курдски	133
160. Адас пилав по-курдски	133
161. Хавиг поло по-курдски	134
162. Кюфта шурева по-курдски	135
163. Хореш бурани по-курдски	136
164. Кюфта таабел по-курдски	136
165. Абгушт по-курдски	137
166. Хореш субзи по-курдски	137

КУХНЯ НАРОДА КОМИ

167. Йола кукань яй (телятина в молоке)	138
168. Оленина, тушенная с картофелем	138
169. Борщ по обычаям коми	139
170. Коми борщ	139

МАРИЙСКАЯ КУХНЯ

171. Салат из зеленого лука	140
172. Салат картофельный с кальмарами	140
173. Салат из стерляди (шолтымо стерлядь)	141
174. Винегрет овощной	142
175. Помидоры, фаршированные мясным салатом и грибами ...	142
176. Закуска «Таир»	143
177. Шурашан студень (студень с крупой)	144
178. Шурашан туймошыл (говядина по-таирски)	144
179. Пельмени по-марийски	145
180. Жаритлыме шокш (печень по-таирски)	145
181. Турисмо торык вуд (напиток творожный)	146

МОРДОВСКАЯ КУХНЯ

182. Ушица	146
183. Летняя ушица	147
184. Зимняя ушица	147
185. Баланда	148
186. Полбяная каша	148

187. Шонгарям (мордовская пшенная каша)	149
188. Каша пшенная с тыквой (суронь ям тикла мархта (м), дурак куяр марто ямксонь (э))	150
189. Цёмарт (мордовские пельмени)	150
190. Томленное мясо зайца	151
191. Томленная рыба	152
192. Брусника (клюква) с репой (редькой)	152
193. Кисель из меда	153
194. Пампушки (цюкорост (м), сюкорот (э))	153

НАНАЙСКАЯ КУХНЯ

195. Строганина	154
196. Квашеная оленина	155
197. Медвежатина тушеная	155

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

198. Гороховый суп	156
199. Куллама с курицей	156
200. Суп молочный с картофелем	157
201. Салма в бульоне	158
202. Суп с рубленным мясом (старинное татарское блюдо)	158
203. Шулпа из баранины (суп)	159
204. Пельмени с вишнями	159
205. Тутырган-таук (курица, фаршированная яйцом и молоком)	160
206. Бэлищ, запеченный в горшке	160
207. Тутырма	161
208. Жаркое «Казань»	162
209. Казанский плов	163
210. Рыба, фаршированная по-татарски	163
211. Тэбе из рыбы по-татарски	164
212. Мясо, тушенное с картофелем, по-татарски	165
213. Азу по-татарски	166
214. Фаршированная баранина (тутырган тэкэ)	167
215. Гусь вяленый по-татарски	167
216. Курица с тушеным картофелем по-татарски	168
217. Тутырган таук (курица, фаршированная по-татарски) ...	168
218. Зразы из кур, жаренные в тесте, по-татарски	170

219. Кыстыбый	171
220. Чэк-чэк (шарики из теста)	172
221. Катък (простокваша из топленого молока)	173

ТУВИНСКАЯ КУХНЯ

222. Лапша тувинская	173
223. Манчи	174
224. Пуца (вареники на пару)	175
225. Тувинская лепешка	175
226. Тырткан чашечный	176
227. Чай по-тувински	176

УДМУРТСКАЯ КУХНЯ

228. Салат «Ижевский»	177
229. Вареники с редькой	177
230. Виртырем (колбаски)	178
231. Жукомильым (блинчики с фаршем)	178
232. Капуста с говядиной	179
233. Котлеты деревенские	180
234. Нугыли (суп)	181
235. Перепечи	181
236. Пыжем силь (мясо жареное)	182
237. Шаньги с картофелем	183

ХАКАССКАЯ КУХНЯ

238. Салат из горошка с мясом	183
239. Салат из кюбиргена	184
240. Салат из халбы	184
241. Сатырма (хакаское национальное кушанье)	185

ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ

242. Бутерброд с кильками и яблоками	185
243. Грибы с зеленым луком и картофелем	185
244. Икра свежей щуки	186
245. Студень говяжий	186
246. Щи из рассады	187
247. Щи из крапивы	188
248. Суп с галушками	188
249. Суп молочный с тыквой	189
250. Суп молочный с рыбой	190

251. Суп с калиной	190
252. Окрошка по-чувашки	191
253. Колбаса домашняя	191
254. Кролик жареный	192
255. Шыртан	192
256. Рулетики по-чебоксарски	193
257. Котлеты из жирной свинины с печенкой	194
258. Вобла соленая жареная	194
259. Рыба запеченная с гарниром	195
260. Картофель печеный в кожуре с огуречным рассолом	196
261. Картофель жареный с яйцом	196
262. Картофельная запеканка с рыбой	197
263. Грибы жареные с картофелем	197
264. Пшеничная каша с грибами	198
265. Вареники с капустой	199
266. Пирог с клюквой	199
267. Пирожки печеные с рисом и изюмом	200
268. Ряженка	201
269. Сладость	201
270. Кисель	201
271. Малина с молоком	202

ЧУКОТСКАЯ КУХНЯ

272. Лососевый суп	202
273. Палочки из оленины	203
274. Пальгын	203
275. Филе кабана по-охотничьи	204
276. Пяруй нянь	204

ЯКУТСКАЯ КУХНЯ

277. Керчэх	205
278. Студень из головы и ног лося	206
279. Ойогос (вареное мясо)	206
280. Корюшка в кляре	207
281. Султа	207
282. Сууммэх (сыр по-якутски)	208