



## **КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**

**серия O**

**НАЗНАЧЕНИЕ**

**Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный,  
грибной, овощной бульоны

**Вторые блюда**

Рис, плов, манная, гречневая,  
овсяная, перловая каши, жаркое,  
рагу, карри

**Соусы**

Мясной, рыбный, грибной,  
красный, белый соусы

**Третьи блюда**

Кисель, компоты из  
фруктов, плодов и ягод,  
какао с молоком, сбитень,  
медовуха, прог, варенье





## **КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**

**серия OMP**

### **НАЗНАЧЕНИЕ**

#### **Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны

#### **Супы**

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы

#### **Основные блюда и гарниры**

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри

#### **Соусы (естественное охлаждение)**

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы

#### **Напитки**

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, грог

#### **Тесто и десерты**

Легкое тесто, взбитые сливки, варенье, яичный флан





## **КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**

**серия ОР**

### **НАЗНАЧЕНИЕ**

#### **Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны

#### **Супы**

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы

#### **Основные блюда и гарниры**

Рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, жаркое, рагу, карри

#### **Соусы (естественное охлаждение)**

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы

#### **Напитки**

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, грог





## **КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**

**серия ОМП  
серия ОМ2**

### **Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный,  
грибной, овощной бульоны

### **Супы**

Борщ, щи, куриный суп,  
рассольник, гороховый, грибной,  
молочный с лапшой, сливочный  
супы

### **Основные блюда и гарниры**

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная,  
перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри

### **Соусы**

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский,  
томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус

### **Напитки**

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод,  
чай масала, глинтвейн, пунш, сбитень, медовуха, грог

### **Тесто и десерты**

Расстойка теста, заварное тесто, варенье, сыр, горячий  
шоколад, яичный флан, панна котта, пасха





## **КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**

**серия ОМП-В, ОМП-ВК  
серия ОМ2-В, ОМ2-ВК**



### **Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны

### **Супы**

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы

### **Основные блюда и гарниры**

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри, а также блюда, требующие обжарки (овощная за жарка)

### **Соусы**

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус

### **Напитки**

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глинтвейн, пунш, сбитень, медовуха, грог

### **Тесто и десерты**

Расстойка теста, заварное тесто, варенье, сыр, горячий шоколад, яичный флан, панна котта, пасха





## **КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**

**серия OMP-B  
серия OMP-BK**

### **НАЗНАЧЕНИЕ**

#### **Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны

#### **Супы**

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы

#### **Основные блюда и гарниры**

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри, а также блюда, требующие обжарки (овощная за жарка)

#### **Соусы (естественное охлаждение)**

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы

#### **Напитки**

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, грог

#### **Тесто и десерты**

Легкое тесто, взбитые сливки, варенье, яичный флан





**КОТЛЫ**  
**СТАЦИОНАРНЫЕ**  
серия П

**НАЗНАЧЕНИЕ**

**Бульоны**

Куриный, говяжий, рыбный,  
грибной, овощной бульоны

**Третьи блюда**

Кисели, компоты из фруктов,  
плодов, ягод, какао с молоком,  
чай масала

**Кипячение воды, молока**

**ВНЕШНИЙ ИСТОЧНИК ПАРА**

