

Практична робота №2

Тема. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця»

ХІД РОБОТИ

Задача 1. Визначити кількість цибулі зеленої, масою нетто та брутто для приготування 100 порцій окрошки овочевої (рецептура №300) по I колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Вихід 1 порції – 500 г.

Продукти	1000 г		1 порція		100 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Цибуля зелена						

Відповідь: Брутто – ; нетто –

Задача 2. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по I колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 50 порцій лангету з соусом (рецептура №827).

№ п/п	Сировина	1000 г		50 порцій (75 г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Сметана				
2	Масло вершкове				
3	Борошно пшеничне				
4	Цибуля ріпчаста				
5	Маргарин столовий				
6	Соус Східний				

Задача 3. Розрахувати набір продуктів для приготування 20 порцій солянки збірної м'ясної по колонці №1 (вихід 1 порції – 300 г).

Продукти	1000 г		1 порція		20 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Телятина						
Яловичина						
Окорок копчено-варений						
Сосиски або сардельки						
Нирки яловичі						
Цибуля ріпчаста						
Огірки солоні						
Каперси						
Маслини						
Томатне пюре						
Масло вершкове						
Бульйон						
Лимон						

Задача 4. На бенкет замовлено 100 порцій язика заливного. Визначити набір сировини для приготування соусу-хрону, що використовується для подачі страв.

№ п\п	Сировина	1000 г (40п – 25гр)		100 порцій (25 г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Хрон(корінь)				
2	Оцет 9%				
3	Буряк				
4	Сметана				
5	Цукор				
6	Сіль				
7	Вода				

Задача 5. Скільки води, крупи, солі необхідно для приготування 5 кг каші рисової розсипчастої?

№ п\п	Сировина	1000г		5000 г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Крупа				
2	Вода (л)				
3	Сіль				

Задача 6. На бенкет замовлено 100 порцій язика заливного. Визначити набір сировини для приготування соусу-хрону, що використовується для подачі страв.

№ п\п	Сировина	1000 г (40п – 25гр)		100 порцій (2500 г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Хрон(корінь)				
2	Оцет 9%				
3	Буряк				
4	Сметана				
5	Цукор				
6	Сіль				
7	Вода				