

A top-down view of a plate containing several steamed mussels. Each mussel is open, showing its tender meat. The mussels are covered in a thick, white, creamy sauce, likely containing cheese and cream. Fresh green herbs, possibly parsley or dill, are finely chopped and sprinkled over the sauce. The mussels are arranged in a circular pattern on a light-colored plate.

Практическая работа №6

**Расчет сырья,
определение количества
порций блюд из овощей,
грибов и сыра с учетом
сезона, кондиции**

ЦЕЛЬ

Научить рассчитывать количество порций блюд из овощей, грибов и сыра с учетом типа предприятия, сезона, кондиционности продукта

Сборник рецептур блюд (СРБ)

Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина

«Профи»

Санкт-Петербург, 2012г.

Задача №1

Рассчитать необходимое количество продуктов для 10 порций картофеля, тушенного с грибами (грибы сушеные) по первой колонке СРБ в сентябре. Кулинарный жир заменить на масло подсолнечное.

Картофель тушеный с грибами

Рецептура №234/1 стр.157

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 порцию, гр	Кол-во продуктов массой нетто на 1 порцию, гр	Кол-во продуктов массой брутто на 10 порций в кг.
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Задача №2

Рассчитать необходимое количество продуктов для 25 порций крокетов картофельных с соусом грибным по первой колонке СРБ в сентябре.

Крокеты картофельные

Рецептура №250/1 стр.167

Соус грибной

Рецептура №590/1 стр.417

Задача №3

Рассчитать необходимое количество продуктов для 25 порций картофеля, запеченного в сметанном соусе (рец.258/1) по первой колонке СРБ в сентябре.

Задача №4

Рассчитать необходимое количество продуктов для 15 порций кабачков, фаршированных овощами со сметаной (рец.272/1) по первой колонке СРБ в ноябре.