

A top-down view of a plate containing several steamed mussels. Each mussel is open, showing its tender meat. The mussels are topped with a vibrant green herb sauce, likely containing parsley and dill, and a generous amount of finely shredded white cheese, possibly feta or ricotta. The mussels are arranged in a circular pattern on a light-colored, possibly white, 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 <b>10 порций</b> <b>в кг.</b>
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.