

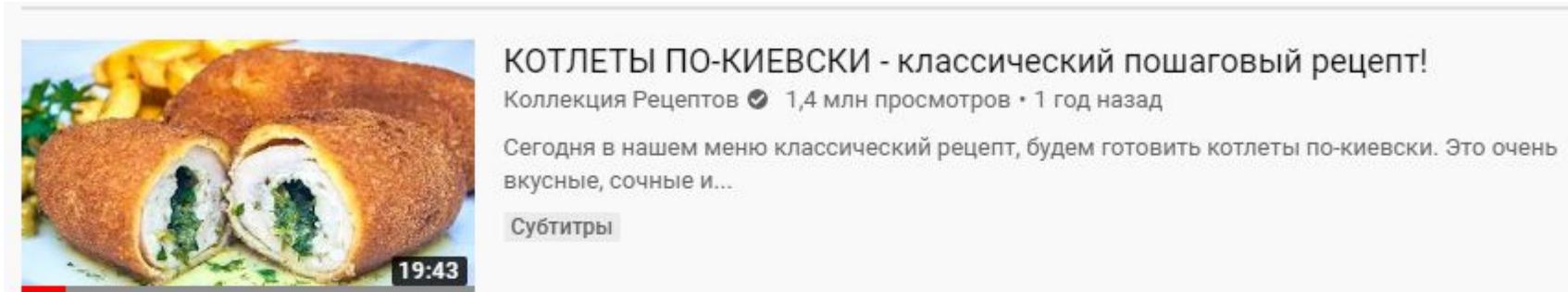
# Практическая работа п/ф ПТИЦЫ

Мастер п/о Кравцова А.  
А.



# Домашнее задание

- Находим в YouTube по ссылке видео:
- <https://youtu.be/C-nt0yqz-0g>



1. Смотрим видео, чертим схему приготовления котлеты по видео!
2. По сборнику рецептур рассчитываем ТК котлета по - киевски на 2 порции
3. Придумываем гарнир к котлете выход 1 порции = 100 гр
4. Придумываем соус к котлете, выход 1 порции = 50 гр
5. И к данному блюду рассчитать калькуляцию.

По сборнику рецептур рассчитываем ТК котлета по - киевски на 2 порции

**ЗДЕСЬ В СБОРНИКЕ РЕЦЕПТУР У ВАС РАССЧИТАНО НА 1 ПОРЦИЮ!**

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

| 720. Котлеты по-киевски  | БРУТТО  | НЕТТО                    |
|--|---------|--------------------------|
| Курица <sup>1</sup>  | 231     | 83+7 <sup>2</sup>        |
| или филе куриное (полуфабрикат)                                  | -       | 83+7 <sup>2</sup>        |
| Масло сливочное  | 30      | 30                       |
| Яйца   | 1/4 шт. | 10                       |
| Хлеб пшеничный   | 28      | 25                       |
| <b>Масса полуфабриката</b>                                       | -       | 145+7 <sup>2</sup>       |
| Кулинарный жир   | 15      | 15                       |
| <b>Масса жареных котлет</b>                                      | -       | 128+7 <sup>2</sup>       |
| Гарнир <u>№ 750</u> , <u>№ 762</u> , <u>№ 797</u> , <u>№ 805</u> | -       | 150                      |
| Масло сливочное  | 10      | 10                       |
| <b>Выход</b>   | -       | <b>288+7<sup>2</sup></b> |

# У вас должно быть!

1. Три ТК: на котлету по-киески, гарнир, соус.
2. Три КК : на котлету по-киески, гарнир, соус.
3. В конце когда вы подсчитаете все калькуляционные карты, вы должны написать сколько стоит блюдо.

Вы можете пользоваться сборником рецептов или находить в интернете гарниры и соуса, но главное чтобы у вас было рассчитано и БРУТТО и НЕТТО!

У кого нет сборника рецептов, вы можете найти его в интернете.