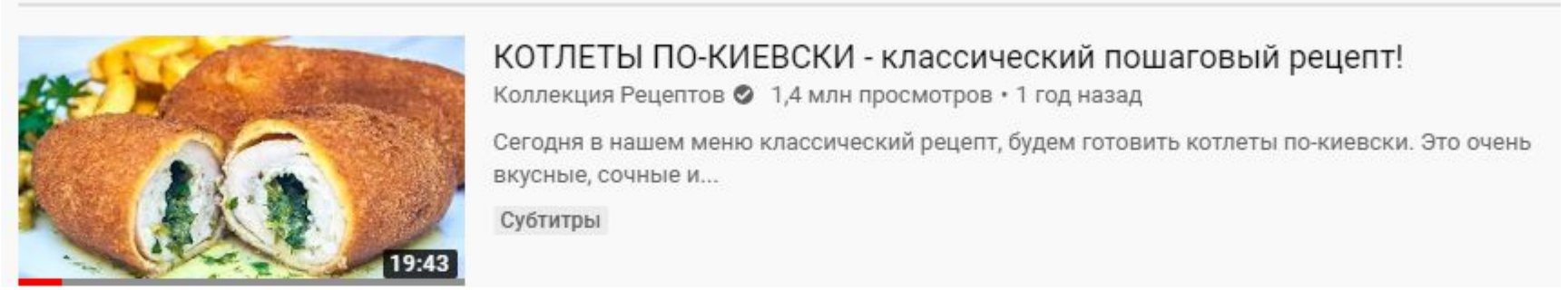
Практическая работа п/ф птицы

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[1]	231	83+7[2]
или филе куриное (полуфабрикат)	-	83+7[2]
Масло сливочное	30	30
Яйца	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	28	25
Масса полуфабриката	-	145+7[2]
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных котлет	-	128+7[2]
Гарнир № 750, № 762, № 797, № 805	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход	-	***288+7[2]***

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 рецептур или находить в интернете гарниры и соуса, но главное чтобы у вас было рассчитано и БРУТТО и НЕТТО!

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