

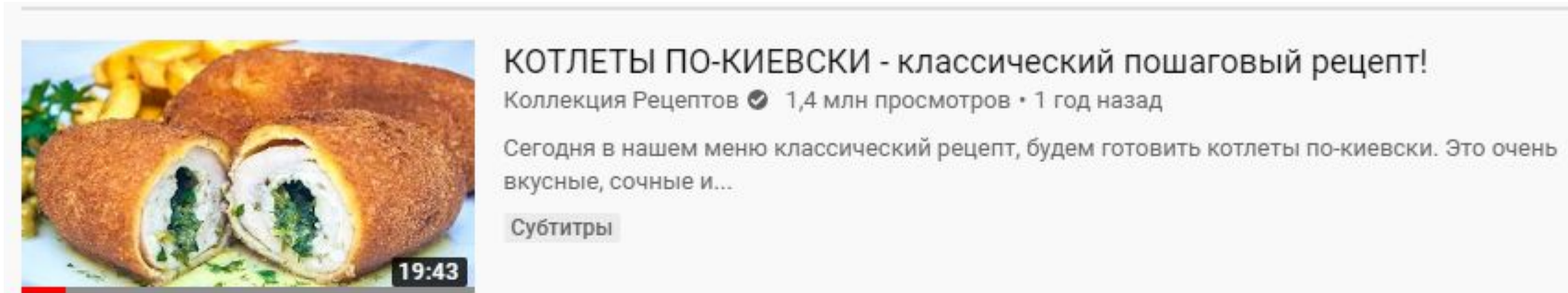
# Практическая работа п/ф ПТИЦЫ

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 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.