



**Практическая работа №3
ЧАСТЬ 1**

**Расчет количества
соуса, изготавливаемого
из заданного количества
сырья**

ЦЕЛЬ

Научиться определять
количество продуктов массой
«Брутто» и количество
порции соуса из заданного
сырья

Задание 1

**Определение количества
продуктов массой брутто,
необходимых для
приготовления соуса**

Задача №1

Рассчитать продукты для
соуса сметанного с луком для
200 порций блюда «Печень
тушенная в соусе» по 2
колонке СРБ

Задача №1

Сборник рецептур блюд (СРБ)

Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина

«Профи»

Санкт-Петербург, 2012г.

Задача №1

Печень тушенная в соусе

Рецептура №444 стр. 324

Соус сметанный с луком

Рецептура №588 стр. 416

Соус сметанный

Рецептура №586 стр. 415

Задача №1

Печень тушенная в соусе

Рецептура №444 стр. 324

По 2 колонке на 1 порцию нам
необходимо 75 гр соуса

На 200 порций, соответственно
 $200 * 75 = 15000 \text{ гр (15 кг)}$

Задача №1

Соус сметанный с луком

Рецептура №588/2 стр. 416

На 1 кг необходимо 850гр
сметанного соуса

На 15 кг

$850 * 15 = 12750 \text{гр} (12,75 \text{кг})$

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 15кг
Соус сметанный с луком №588/2				
1				
2				
3				
4				
Соус сметанный №586/2				На 12,75 кг
1				
2				
3				
4				

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 15кг
Соус сметанный с луком №588/2				
1	Соус сметанный рец.586		850	
2	Лук репчатый	298	250	
3	Масло сливочное	25	25	
4	Соус томатный острый	30	30	

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 15кг
1	Соус сметанный рец.586		850	12,75
2	Лук репчатый	298	250	4,47
3	Масло сливочное	25	25	0,375
4	Соус томатный острый	30	30	0,45

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 12,75кг
Соус сметанный №586/2				
1	Сметана			
2	Мука пшеничная			
3	Бульон или отвар			
4	Масса белого соуса			

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 12,75кг
Соус сметанный №586/2				
1	Сметана	500	500	
2	Мука пшеничная	50	50	
3	Бульон или отвар	500	500	
4	Масса белого соуса		500	

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 12,75кг
Соус сметанный №586/2				
1	Сметана	500	500	6,375
2	Мука пшеничная	50	50	0,637
3	Бульон или отвар	500	500	6,375
4	Масса белого соуса		500	6,375

Задача №1

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на 15кг
Соус сметанный с луком №588/2				
1	Соус сметанный рец.586		850	12,75
2	Лук репчатый	298	250	4,47
3	Масло сливочное	25	25	0,375
4	Соус томатный острый	30	30	0,45
Соус сметанный №586/2				На 12,75 кг
1	Сметана	500	500	6,375
2	Мука пшеничная	50	50	0,637
3	Бульон или отвар	500	500	6,375
4	Масса белого соуса		500	6,375

Задача №2

- Рассчитать продукты для соуса томатного с овощами в марте по 1 колонке СРБ для 70 порций блюда «Рыба отварная (филе)».
- Выписать все необходимые продукты для приготовления данного блюда из трески с картофелем отварным.

Задача №2

Треска отварная (филе)

Рецептура №331 стр.230

Соус томатный с овощами

Рецептура №581 стр.413

Картофель отварной

Гарнир №523 стр.385

Задача №2

Соус томатный с овощами №581/1

На 1 порцию 75 гр.

На 70 порций $75 * 70 = 5250$ гр.

(5,25кг)

Задача №2

Соус томатный №580/1

На 1кг 700гр.

На 5,25кг

1000- 700 $X=5250 \times 700 / 1000$

5250- X $X=3675$ гр. **(3,675кг)**

Задача №2

Бульон рыбный №576/1

На 1кг соуса 500гр.

На 3,675кг

1000- 500 $X=3675 \times 500 / 1000$

3675- X $X=1837,5\text{гр. (1,838}$
кг)

Задача №2

Треска отварная (филе)

Гарнир

На 1 порцию 150 гр.

На 70 порций $150 * 70 = 10500$ гр.

(10,5кг)

Задача №2

1. Бульон рыбный
2. Соус томатный
3. Соус томатный с овощами
4. Картофель отварной
5. Блюдо «Треска отварная»

Задача №2

УСЛОВИЕ: месяц МАРТ

Стр. 4 кондиционное
стандартное сырье в
рецептурах СРБ

Задача №2

**кондиционное стандартное
сырье в рецептурах СРБ:**

Картофель до 1 ноября 25%

Морковь, свекла до 1 января
20%

Нормы картофеля и овощей
даны в таб. 27а стр. 710

Задача №2

МАРТ

Картофель 40%

Морковь 25%

Задача №2

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на
	Бульон рыбный №576/1			1,838 кг.
	Соус томатный №580/1			3,675 кг.
1				
	Соус томатный с овощами №581/1			5,25кг
3				
4				
	Картофель отварной №523/1			10,5 кг.
1				

Пересчет с учетом сезона

Соус томатный №580/1

На 1000гр соуса 40гр нетто
моркови

40гр – (100-25)% $X=40 \times 100 / 75$

X гр - 100% $X=53,33$ гр

53г

Пересчет с учетом сезона

Соус томатный с овощами

№581/1

На 1000гр соуса 140гр нетто
моркови

140гр – (100-25)%

X гр - 100%

$X=140 \times 100 / 75$

$X=186,66\text{гр}$ **187г**

Пересчет с учетом сезона
Картофель отварной №523/1
На 1000гр гарнира 979гр нетто
катофель

$$979\text{гр} - (100-40)\%$$

$$X \text{ гр} - 100\%$$

$$X=140 \times 100 / 60$$

$$X=1631,66\text{гр} \text{ **1632г**}$$