

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

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

Сборник рецептур блюд (СРБ)
Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина
«Профи»
Санкт-Петербург, 2012г.

Печень тушеная в соусе Рецептура №444 стр. 324 Соус сметанный с луком Рецептура №588 стр. 416 Соус сметанный Рецептура №586 стр. 415

Печень тушеная в соусе Рецептура №444 стр. 324

По 2 колонке на 1 порцию нам необходимо 75 гр соуса На 200 порций, соответственно 200*75=15000гр (15кг)

Соус сметанный с луком Рецептура №588/2 стр. 416 На 1 кг необходимо 850гр сметанного соуса На 15 кг 850*15=12750гр (12,75кг)

Nº	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
Coyc c	метанный с луком №588/2			
1				
2				
3				
4				
Coyc c	метанный №586/2			На 12,75 кг
1				
2				
3				
4				

Nº	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	

Nº	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

Nº	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
Coyc c	Соус сметанный №586/2			
1	Сметана			
2	Мука пшеничная			
3	Бульон или отвар			
4	Масса белого соуса			

Nº	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	

Nº	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

Nº	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
Coyc c	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
Coyc c	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

- 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.

Треска отварная (филе) Рецептура №331 стр.230 Соус томатный с овощами Рецептура №581 стр.413 Картофель отварной Гарнир №523 стр.385

Соус томатный с овощами №581/1

На 1 порцию 75 гр. На 70 порций 75*70=**5250гр.** (**5,25кг**)

Соус томатный №580/1

На 1кг 700гр.

На 5,25кг

1000-700 X=5250x700/1000

5250- X = 3675 гр. (3,675кг)

Бульон рыбный №576/1

На 1кг соуса 500гр.

На 3,675кг

1000-500 X=3675x500/1000

3675- X X=1837,5rp. (1,838)

кг)

Треска отварная (филе) Гарнир На 1 порцию 150 гр. На 70 порций 150*70=10500гр. $(10,5K\Gamma)$

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

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

МАРТ Картофель 40%

Морковь 25%

Nº	Наименование продуктов	Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг	Кол-во продуктов массой нетто на 1 кг	Кол-во продуктов массой брутто на
Бульо	н рыбный №576/1			1,838 кг.
Соуст	Соус томатный №580/1			3,675 кг.
1				
Coyc т №581/	оматный с овощами 1			5,25кг
3				
4				
Картос	рель отварной №523/1			10,5 кг.
1				

Пересчет с учетом сезона

Соус томатный №580/1
На 1000гр соуса 40гр нетто моркови

```
40rp - (100-25)% X=40x100/75
X rp - 100% X=53,33rp
53r
```

Пересчет с учетом сезона Соус томатный с овощами №581/1

На 1000гр соуса 140гр нетто моркови

```
140гр - (100-25)%

X гр - 100%

X=140х100/75

X=186,66гр 187г
```

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

```
979гр - (100-40)%
Хгр - 100%
Х=140х100/60
Х=1631,66гр 1632г
```