

A photograph of a bowl of tomato soup. The soup is a vibrant red color and is garnished with fresh green basil leaves. The bowl is white and sits on a light-colored, textured surface. In the background, there are several fresh red tomatoes and more basil leaves, suggesting a fresh, homemade preparation.

**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
<b>Соус сметанный с луком №588/2</b>				
1				
2				
3				
4				
<b>Соус сметанный №586/2</b>				<b>На 12,75 кг</b>
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 <b>15кг</b>
<b>Соус сметанный с луком №588/2</b>				
1	Соус сметанный рец.586		<b>850</b>	
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		<b>850</b>	<b>12,75</b>
2	Лук репчатый	298	250	<b>4,47</b>
3	Масло сливочное	25	25	<b>0,375</b>
4	Соус томатный острый	30	30	<b>0,45</b>

# 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 <b>12,75кг</b>
<b>Соус сметанный №586/2</b>				
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 <b>12,75кг</b>
<b>Соус сметанный №586/2</b>				
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 <b>12,75кг</b>
<b>Соус сметанный №586/2</b>				
1	Сметана	500	500	<b>6,375</b>
2	Мука пшеничная	50	50	<b>0,637</b>
3	Бульон или отвар	500	500	<b>6,375</b>
4	Масса белого соуса		500	<b>6,375</b>

# 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
<b>Соус сметанный с луком №588/2</b>				
1	Соус сметанный рец.586		<b>850</b>	<b>12,75</b>
2	Лук репчатый	298	250	<b>4,47</b>
3	Масло сливочное	25	25	<b>0,375</b>
4	Соус томатный острый	30	30	<b>0,45</b>
<b>Соус сметанный №586/2</b>				<b>На 12,75 кг</b>
1	Сметана	500	500	<b>6,375</b>
2	Мука пшеничная	50	50	<b>0,637</b>
3	Бульон или отвар	500	500	<b>6,375</b>
4	Масса белого соуса		500	<b>6,375</b>

## 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
	<b>Бульон рыбный №576/1</b>			<b>1,838 кг.</b>
	<b>Соус томатный №580/1</b>			<b>3,675 кг.</b>
1				
	<b>Соус томатный с овощами №581/1</b>			<b>5,25кг</b>
3				
4				
	<b>Картофель отварной №523/1</b>			<b>10,5 кг.</b>
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%

$X=140 \times 100 / 75$

$X=186,66$ гр **187г**

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

$$979\text{гр} - (100-40)\%$$

$$X \text{ гр} - 100\%$$

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

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