

**Тема письменной
экзаменационной работы
«Приготовление блюд из
нерыбных морепродуктов»**

Выполнил:

студент группы 163

«Повар, кондитер»

Кудряков Егор Юрьевич

Руководитель работы:

Шалагина Светлана Леонидовна

Цель письменной экзаменационной работы – приготовление блюд из нерыбных морепродуктов

● Задачи



Изучить литературные источники о блюдах из нерыбных морепродуктов.



Разработать технологические карты, рассчитать калорийность и составить калькуляционные карты блюд.



Практически приготовить и оформить блюда.

Задача 1. Обзор литературы

Учебники,
нормативная
документация

7

Книги

2

Публикации

3



«Дьепский горшок»

был придуман в городе Дьепп в
1960 г., подается в чугунном
горшочке



Соте

с фр. «saute» - скачок.
Тушеное рагу с непродолжительным
временем приготовления

Задача 2

Одна порция
360 г

**«Дьепский
горшок»**

Калорийность
одной порции
792,4 ккал

Морепродукты
низкокалорийны,
содержат много
белка,
минеральных
веществ,
витаминов.

Морепродукты
нельзя
подвергать
длительной
тепловой
обработке

Морепродукты –
достаточно
дорогостоящее
сырье

Одна порция
320 г

**«Соте из
морепродуктов
»**

Калорийность
одной порции
717,5 ккал

Калькуляционная карточка «Дъепский горшок»

1	Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию	423-42
2	Заработная плата производственных рабочих	17-05
3	Отчисления с заработной платы	5-12
4	Электроэнергия (5-38 за 1 кВт)	1-08
5	Амортизация	1-00
	Итого (цеховая себестоимость)	447-67
6	Накладные расходы	44-76
7	Всего (полная себестоимость изделия)	492-43
8	Прибыль – 10%	49-24
9	Цена продукции (без налога)	541-67
10	Налог НДС – 20%	108-33
11	Продажная цена	650-00

Калькуляционная карточка «Соте из морепродуктов»

1	Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию	345-26
2	Заработная плата производственных рабочих	17-05
3	Отчисления с заработной платы	5-12
4	Электроэнергия	1-08
5	Амортизация	1-00
	Итого (цеховая себестоимость)	369-51
6	Накладные расходы	36-95
7	Всего (полная себестоимость изделия)	406-46
8	Прибыль – 10%	40-06
9	Цена продукции (без налога)	447-11
10	Налог НДС – 20%	89-42
11	Продажная цена	536-52

Технологический процесс приготовления блюда «Дьепский горшок»



Технологический процесс приготовления блюда «Соте из морепродуктов»



ВЫВОДЫ

Изучены литературные источники о технологии приготовления блюд из нерыбных морепродуктов

Разработаны технологические карты приготовления, рассчитана калорийность и составлены калькуляционные карточки блюд



Практически приготовлены и оформлены блюда

