

05.12.2023

ПМ.03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Тема: Решение задач на процентные вычисления.

Составление плана меню. Расчет потребности количества сырья. Обработка субпродуктов.

Написать конспект. Отправить на почту n9092151@gmail.com

1. Одно из условий четкой организации работы производства - планирование. Ежедневно заведующий производством составляет плановое меню на следующий день, указывая в нем наименование и количество блюд, намеченных к приготовлению.

План меню составляют в одном экземпляре, на специальном бланке или в журнале Организация Объединение общественного питания Тогучинского райпо

Предприятие: столовая №1

План-меню

На 23.11.2023

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование блюда	количество	Краткая характеристика
Холодные закуски			
100/3/81	Салат мясной	200 порций	С говядиной и огурцом соленым
104/3-81	Винегрет с сельдью	300 порций	С луком репчатым
Первые блюда			
174/3-81	Бульон костный	400 кг	
196/3-81	Щи из свежей капусты	1000	На костном бульоне с говядиной, со сметаной,
Вторые блюда			
596/3-81	Антрекот с яйцом	200 порций	-
618/3-81	Печень жареная с гарниром	600 порций	С жиром
658/3-81	Котлеты с гарниром	350 порций	С маргарином
гарниры			
744/3-81	Каша пшенная	40,0 кг	С маргарином
750/3-81	Горошек зеленый консервированный отварной	10кг	Выход 1 порции 50г с маргарином
759/3-81	пюре карт	100кг	С маргарином
761/3-81	Картофель жареный	10кг	-
Третьи блюда			
933/3-81	Компот из смеси сухофруктов	880 порций	Выход 1 порции 200 г
1009/3-81	Чай с сахаром	500 порций	Выход 1 порции 200г.

Утверждаю директор

Зав. Производством

Блюда в плане меню записывается в определенном порядке. Их группируют по видам (холодные закуски, первые блюда, вторые блюда и т.д) и составу сырья (рыбные, мясные, овощные).

Количество необходимых блюд устанавливают исходя из спроса в предыдущие дни. В плане меню дают так же краткую характеристику блюд и гарниров, т.е. уточняют сведения о составе сырья, а в некоторых случаях указывают выход блюд, готовых изделий.

Составив план меню, заведующий производством утверждает его у директора и сдает в бухгалтерию.

Работники бухгалтерии составляют калькуляции и выписывают меню.

Различают общее меню (для выпуска блюд в обеденном зале), меню для отпуска блюд на дом, меню комплексных обедов, и обедов по абонеентам.

В бланках меню указывают цену готовых изделий, массу порции или штуки, фамилию повара, изготавливающего блюдо, этими сведениями пользуются кассиры, работники раздачи, потребители.

В отличие от меню, план меню – рабочий документ, который позволяет заведующему производством рассчитать потребность в продуктах, а повару определить свое дневное задание.

Технологическая карта Рулет из рубца №573/3-81г

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 15 порций		На 40 порций	
	Брутто(неочищенный продукт)	Нетто(очищенный продукт)	брутто	нетто	брутто	нетто
рубец	96	91	1440	1360	3840	3640
Лук репчатый	2,5	2,0	37,5	30	100	80
морковь	3,0	2,0	45	30	120	80
петрушка	3,0	2,0	45	30	120	80
Масса отварного рубца	-	50		750		2000
гарнир	-	150		2250		6000
соус	-	75		1125		3000
выход	-	275		4125		11000

Рубцы замачивают 6-8 часов в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпаривают, зачищают и промывают. Подготовленные рубцы свертывают рулетом и перевязывают, заливают холодной водой и варят 4-5 часов. За 30 минут до окончания варки кладут соль, коренья, лук, а специи – в конце варки.

Готовый рулет нарезают по 2-3 куску на порцию и проваривают в бульоне. Подают с гарниром и соусом

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы – луковый, томатный, сметанный с хреном.