

07.12.2023

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

Группа 10-У

Тема: Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов.

Конспектировать ,отправлять на почту n9092151@gmail.com

Наименование сырья и способы кулинарной обработки	Масса сырья брутто	Отходы и потери при холодной обработке в % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката	Потери при тепловой обработке ,% к массе сырья нетто	Выход готового изделия в грамм
Картофель свежий сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100	-	100
С 1 сентября до 31 октября	133	25	100	-	100
С 1 ноября по 31 декабря	143	30	100	-	100
С 1 января по 28 февраля	154	35	100	-	100
С 1 марта	167	40	100	-	100
Очищенный отварной с 1 сентября по 31 октября	137	25	103	3	100
С 1 ноября по 31 декабря	147	30	103	3	100

1. Калькуляционная карточка №2
Винегрет овощной №103/3-81г

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп	Цена руб.коп
	На 1кг в г	На 10кг,кг		
картофель	289	2,89	0,13	0,38
свекла	191	1,91	0,15	0,29
морковь	126	1,26	0,22	0,28
Огурцы соленые	188	1,88	0,7	1,32
Капуста квашеная	214	2,14	0,19	0,41
Лук репчатый	179	1,79	0,59	1,06
Масло растит	100	1,0	1,94	1,94
Соль, специи	-	-	-	0,10
Стоимость набора сырья				5,78
Цена за 1 кг				0,58
Цена 1 порции				0,06
Выход				100

Норму закладки соли можно определить в предисловии к соответствующему разделу сборника рецептур «Холодные закуски»

Сумма соли и специй, входящая в калькуляционную карточку , покрывает их стоимость , израсходованную на изготовление блюд и поданную на столы для свободного пользования потребителей.

2. Калькуляционная карточка №3
«Винегрет с сельдью» №104/3-81г.

Наименование продукта	норма		Цена руб.коп	Сумма руб.коп.
	На 1 порц	На 100 порц		
Винегрет овощной №103	75	7,5	0,58	4,35
сельдь	52	5,2	1,52	7,9
Стоимость набора сырья				12.25
Цена 1 порции				0,1
выход				100

3.

При калькуляции первых блюд следует учесть некоторые особенности построения рецептов и таблиц в сборнике.

Так нормы закладки продуктов в рецептурах даны на 1000г выхода, полная порция супа весит 500 г , составляя калькуляцию на 100 порций , нормы следует умножить на 50 (0,5кг*100 порций).

Количество мясопродуктов, рыбы, птицы определяют в дополнительной таблице, где нормы даны на 1 порцию; их умножают на 100.

В этой же таблице дана норма сметаны (на 1 порцию) , которую повар должен положить в тарелку при отпуске блюда в том случае, если это предусмотрено в меню.

Рассмотрим порядок составления калькуляции на «Щи из свежей капусты с говядиной, со сметаной» №196/3-81.

Калькуляционная карточка №5

«Щи из свежей капусты с говядиной со сметаной» №196/3-81г.

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп	Сумма руб.коп.
	По сборнику рецептур г	На 100 порций кг		
Говядина (лопатка)	40	4,0	2,22	8,88
Капуста белокачанная	350	17,5	0,23	4,03
морковь	50	2,5	0,22	0,55
петрушка	13	0,65	0,42	0,27
Лук репчатый	48	2,4	0,59	1,42
Томат паста	2,4	0,12	0,88	0,1
Мука пшеничная	10	0,5	0,36	0,18
Кулинарный жир	10	0,5	1,94	0,97
бульон	800	40,0	0,08	3,2
сметана	10	1,0	1,78	1,78
Специи, соль	-	-	-	0,10
Стоимость набора сырья				21,43
Цена 1 порции				0,21
выход				500/25/10

Норма отпускаемой порции супов может быть 500 г.,250г.

Если установить норму 250 г (1/2 порции), то от стоимости набора надо вычесть стоимость говядины и сметаны, остаток разделить на 2, затем прибавить стоимость говядины и сметаны.

Расчет необходимого сырья на 50 порций и 200 порций

Технологическая карта

«Щи из свежей капусты с говядиной и сметаной №196/3-81

Наименование сырья	Норма	Норма на 50	Норма на 150
--------------------	-------	-------------	--------------

	на 2порции в кг по сборнику рецептур		порций в кг		порц в кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
говядина	0,04		1,0		3,0	
Капуста белокачанная	0,35		8,75		26,25	
морковь	0,05		1,25		3,75	
петрушка	0,013		0,325		0,975	
Лук репчатый	0,048		1,2		3,6	
Томат паста	0,0024		0,6		0,18	
Мука пшеничная	0,01		0,25		0,75	
Кулинарный жир	0,01		0,25		0,75	
бульон	0,8		20		60,0	
сметана	0,01		0,25		0,75	