

08.12.2023

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

Группа 10-У

Конспектировать и отправлять на почту n9092151@gmail.com

Тема: Расчет расхода сырья. Выхода полуфабрикатов из рыбы.

Наименование рыб и способы разделки	Масса сырья брутто	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или п/ф,г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто и п/ф	Выход готового изделия ,г
Горбуша потрошенная с головой					
Непластованная кусками отварная	116	19	94	20	75
припущенная	116	19	94	20	75
жареная	110	19	89/94	20	75
Филе с кожей и реберными костями жареное	122	27	89/94	20	75

2. Составление калькуляции на соусы, мясные и рыбные блюда.

Калькулирование гарниров и соусов имеет свои особенности.

Норма закладки продуктов дана в рецептурах на 1000г выхода, калькуляцию составляют на 10кг с последующим определением цены за 1кг

Калькуляционная карточка №57 «Соус белый» №854-81г.

Наименование сырья	норма		Цена, руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1000г в г	На 10 кг в кг		
Бульон рыбный №851	1100	11,0	0,11	1,21
Маргарин столовый	50	0,5	1,94	0,97
Мука пшеничная 1 сорт	50	0,5	0,36	0,18
Стоимость набора сырья				2,36
Цена за 1 кг				0,24

Калькуляционная карточка №24

«треска запеченная с картофелем по –русски» №533/3-81г.

Наименование сырья	норма	Цена руб.коп.	Сумма
--------------------	-------	---------------	-------

	На 1 порцию в г	На 100 порций в кг		руб.коп.
треска	120	12,0	0,77	9,24
картофель	206	20,6	0,13	2,68
Соус №854	100	10,0	0,24	2,40
сыр	4,3	0,43	3,30	1,42
маргарин	8	0,8	1,94	1,55
Соль и специи	-	-	-	0,40
Стоимость набора сырья				17,69
Цена 1 порции				0,18
выход				300

Калькуляционная карточка №10

«Печень жареная с жиром» №618/3-81г.

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1 порцию, в г.	На 100 порций, в кг		
Печень говяжья мороженая	36	3,6	1,84	15,82
специи	-	-	-	0,30
Мука пшеничная	3	0,3	0,36	0,11
Жир топленый	6	0,6	2,19	1,31
гарнир	-	-	-	4,00
Маргарин столовый	4	0,4	1,94	0,78
Стоимость набора сырья				22,32
Цена 1 порции				0,22
выход				50/4

Калькуляционная карточка №11

«Котлеты, биточки, шницели» №658/3-81г.

Наименование сырья	норма		Цена, руб.коп	Сумма руб.коп.
	На 1 порцию в г	На 100 порций в кг		
Говядина (котлетное мясо)	37	3,7	1,99	7,36
Хлеб пшеничный	9	0,9	0,31	0,28
молоко	12	1,2	0,31	0,37
сухари	5	0,5	0,49	0,25
специи	-	-	-	0,30
Жир топленый	3	0,3	2,19	0,66
Гарнир №759	150	15,0	0,27	4,05
Маргарин столовый	5	0,5	1,94	0,97
Стоимость набора сырья				14,24
Цена 1 порции				0,14
выход				50/150/5

Гарнир в калькуляцию , включается по норме, указанной в рецептуре, и цене за 1 кг.

Такой способ применяют, если блюдо включено в комплексный обед и выбор гарнира не предоставляется.

При другом варианте в калькуляцию основного блюда гарнир не включается. Цену вторых блюд указывают в меню без гарниров; наименование, цены и выход гарнира перечисляют отдельно.

Потребителям обеспечивается свободный выбор гарнира.

Заказные блюда отпускают , как правило, со сложным гарниром.