

11.12.2023

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

Группа 10-У

Тема: Составление калькуляции на овощные, крупяные гарниры; соусы; мучные кулинарные изделия.

Конспектировать и отправлять на почту:

1. Калькуляционная карточка №6
«Картофельное пюре» №759/3-81г.

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп	Сумма руб.коп.
	На 1000 г	На 10 кг		
Картофель (нетто)	855	8,55	0,18	1,54
молоко	158	1,58	0,31	0,49
Маргарин столовый	35	0,35	1,94	0,68
Стоимость набора на 10 кг				2,71
Цена за 1кг				0,27

Калькуляционная карточка №7
«Картофель жареный из сырого» №761/3-81

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1000г	На 10 кг		
Картофель (брутто)	1932	19,32	0,13	2,51
Жир топленый	100	1,0	2,19	2,19
Стоимость набора на 10 кг				4,70
Цена за 1 кг				0,47

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

Рассмотрим порядок составление калькуляции на каши рассыпчатые и вязкие на примере «каши пшенной рассыпчатой» №744/3-81г. Рецепт на кашу приведена в таблице

744. Каша рассыпчатая	З	
	брутто	нетто
каша	-	970
Масло сливочное	35	35
выход	-	1000 г

Калькуляционная карточка №8
«Каша пшенная рассыпчатая»

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1 кг	На 10 кг		
Крупа пшенная	400	4,0	0,35	1,4
Стоимость набора сырья				1,4
Цена за 1 кг				0,14

Калькуляционная карточка №9

«Каша пшенная рассыпчатая» №744/3-81г.

наименование продукта	норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1 кг	На 10 кг		
каша	970	9,7	0,14	1,36
Маргарин столовый	35	0,35	1,94	0,68
Стоимость набора сырья				2,04
Цена за 1 кг				0,2

Надо обратить внимание на то, что в рецептуре дана масса не крупы, а каши. Для определения цены за 1 кг каши определим по таблице, помещенной в разделе «Блюда из круп», количество крупы, расходуемой на приготовление рассыпчатой пшенной каши. На 1 кг выхода каши расходуется 400 грамм крупы.

Выход гарнира соответствует норме, указанной в рецептуре (150 г), а цена за 1 порцию указывается в зависимости от цены за 1 кг. Для определения цены 1 порции гарнира делают дополнительный расчет.

Наименование гарнира	Норма на 100 порций кг	Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.	Цена 1 порции руб. коп.
Пюре картофельное	15,0	0,27	4,05	0,04
Каша пшенная рассыпчатая	15,0	0,20	3,00	0,03

Аналогично включают в цену блюда соусы.

Калькуляционная карточка №79

«тесто дрожжевое» № 1089-81г.

Наименование сырья	Норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1000г.	На 10 кг		
Мука пшеничная в/с	633	6,33	0,54	3,42
сахар	44	0,44	1,05	0,46
Маргарин столовый	19	0,19	1,94	0,37
соль	10	0,1	0,07	0,01
Дрожжи прессованные	19	0,19	0,67	0,13
вода	300	3,0	-	-
Стоимость набора сырья				4,39
Цена за 1 кг				0,44

Калькуляционная карточка №80

«Фарш картофельный с луком» №1125-81г. (2 вариант)

Наименование сырья	норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 1000г.	На 10 кг		
картофель	1209	12,09	0,13	1,57
Лук репчатый	310	3,1	0,59	1,83
Масло растительное	40	0,4	1,94	0,78
соль	10	0,1	0,07	0,01
Стоимость набора сырья				4,19
Цена за 1 кг				0,42

Калькуляционная карточка №81

«Пирожки печеные простые» №1091/81г.

Наименование продукта	норма		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
	На 100 штук в г.	На 100 штук в кг		
Тесто дрожжевое №1089	5800	5,8	0,44	2,55
Мука на подпыл 1с	174	0,174	0,36	0,06
Фарш №1125	2500	2,5	0,42	1,05
Жир для смазки листов	25	0,025	1,94	0,05
Меланж для смазки пирожков	150	0,15	2,78	0,42
Стоимость набора сырья				4,13
Цена 1 штуки изделия				0,04