

28.11.2023

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

Группа 10-У

Тема: Понятие о цене и ценообразовании. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

2. Расход соли и специй.

Задание: написать конспект, отправить на почту n9092151@gmail.com

1. Цены, по которым реализуют товары населению, называются розничными.
Функции поп :
 - приготовление (производство) пищи
 - реализация
 - организация ее потребления. Поэтому поп для возмещения расходов устанавливают наценки в процентах, и определяют учетные цены на продукты.Учетная цена состоит из трех частей:
 - оптовой цены
 - торговой скидки
 - наценки.Для сохранения стабильности цен на готовые изделия и упрощение калькуляции на поп применяют средневзвешенные цены на продукты.
Средневзвешенные цены устанавливают на однородные продукты, близкие по стоимости. По пищевой ценности и технологическому назначению (лапша, макароны, вермишель, рожки; картофель без подразделения на периоды поступления, масло животное; масло растительное и т.д.).
2. Сборник рецептур блюд служит основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.
3. Основное содержание сборника –рецептуры. Нормы закладки большей части продуктов в рецептурах даны в граммах. Исключение составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах.
4. Ряд продуктов, таких как мясо, птица, рыба, овощи и пр., на поп подвергаются механической кулинарной и тепловой обработке. Для них в рецептурах даны две или три нормы в соответствии с различными приемами обработки.
5. В графе «брутто» указывают массу необработанных продуктов (мясо и отходы, кости, сухожилия; неочищенные картофель, овощи и т.д.).
6. В графе «нетто» дают массу обработанных продуктов (мясо разделанное на крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты, очищенные овощи).
7. В строке «масса полуфабриката (П/ф)» указывают общую массу основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его изготовление (панированная печень, рыба, мясо, фарш для изготовления котлет).
8. Для ряда продуктов, прошедших тепловую обработку, в отдельной строке указывают выход (масса отварного мяса, масса отварного очищенного картофеля, масса жареной говядины).
9. Некоторые продукты (растительное и сливочное масло, маргарин, майонез и др.) не подвергают механической обработке, поэтому масса брутто и масса нетто у них совпадают.

10. В конце рецептуры указывают также выход блюда или изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы закладки продуктов установлены на выход одной порции.
11. На многие холодные блюда, супы, гарниры, соусы, фарши, тесто нормы закладки даны на 1 кг (1000г) выхода на мучные кулинарные и кондитерские изделия – на 100штук, или на 10 кг выхода.
12. Нормы закладки продуктов в рецептурах на большинство блюд и изделий установлены в двух и трех вариантах.
13. Первый вариант предусмотрен для ресторанов, второй – для 2 категории, третий – для поп при промышленных предприятиях.
14. Нормы отходов определяют по таблицам сборника рецептур.
15. При отсутствии на предприятии отдельных неосновных продуктов, предусмотренных в рецептуре, допускается их замена.
16. Для определения наименования и массы заменяемых продуктов пользуются таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд».
Количество заменяющих продуктов определяют следующим образом: норму брутто по рецептуре умножают на изготовляемое количество порций или кг на эквивалентную массу.

Ответственность за соблюдение норм закладки продуктов возлагается на повара. При механической и тепловой обработках продуктов повар должен обеспечить соответствующий выход отдельных продуктов и блюда в целом.

2. Расход соли и специй.

Недорасход соли и специй может быть из-за того, что соль и специи включают в калькуляцию на определенную сумму. Соль и специи используют не только для приготовления блюд, но и ставят их на столы, для свободного пользования потребителей.