

## Практическое занятие №2

**Тема:** Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.  
**Руководствуясь данными сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов**

Ход работы

### Задания 1

**Производственная ситуация №1.** Определите количество отходов при обработке 10 кг мелкого морского окуня для жаренья в целом виде.

**Производственная ситуация №2.** Определите массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составили 20 кг.

**Производственная ситуация №3.**

Вычислите массу нетто 23 кг наваги, обработанной для жаренья в целом виде. **Производственная ситуация №4**

Определите количество отходов при обработке 17 кг неразделанного сома на филе без кожи и костей.

**Производственная ситуация №5**

Рассчитайте массу брутто карпа, необходимого для приготовления 150 порций карпа фаршированного кусками при выходе готового блюда массой 100 г на порцию.

**Производственная ситуация №6.**

Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления фаршированного целиком судака на 18 порций, если выход блюда составляет 125 г на порцию.

**Производственная ситуация №7.** Рассчитайте массу брутто неразделанной сельди, если при ее обработке на филе без кожи и костей отходы составили 8 кг.

**Производственная ситуация №8.**

Рассчитайте вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских.

### 2 Сколько способов обработки чешуйчатой рыбы знаете? Какие?

*Указать процент отходов при кулинарной обработке.*

*I способ –*

*II способ –*

*III способ –*

*IV способ*

### 3. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

#### Механическая кулинарная обработка рыбы

Наименование операций : Вымачивание Разрезание брюшка Размораживание Удаление головы Удаление чешуи Удаление плавников Промывание Удаление внутренностей

7. Определить размер отходов в % при обработке судака не пластованного на филе без кожи и костей.
8. Определить размер отходов в % при обработке трески не пластованной на филе с кожей без костей.
9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески ?
10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели не пластованной среднего размера.