

Практическая работа №4

Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций указанных ниже изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия.(табл .1). Расчет производим по второй или третьей колонке сборника рецептур.

1. Рыба жареная с луком по-ленинградски (треска)
2. Зразы донские (окунь или треска)
3. Рыба жареная во фритюре (окунь морской или судак)
4. Рыба жареная в тесте (судак)
5. Рыба жареная на вертеле

№ по сборнику рецептур	Наименование сырья	Масса в г на 1п		Масса в г на «н» порций		Технология приготовления

Решить следующие задачи

1. Определить размер отходов в % при обработке 50 кг судака не пластованного на филе без кожи и костей.
2. 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 40 кг трески ?
10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 60 кг форели не пластованной среднего размера.