Преподаватель Абсайдульева Ж.Н.

**Практическая работа «Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок, расчет технологических карт»**

**При выполнении задания используем интерне ресурсы**

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

**Выполненные задания прислать на электронную почту** [**zhanna.abs@mail.ru**](mailto:zhanna.abs@mail.ru)

**или в сообщество в контакте**

**Задание № 1 Составить технологическую карту на**

**Сэндвич с беконом**

*Ингредиенты*: французский батон - 1 шт, бекон - 50г, копченая курица - 50г, салат латук - 1/2 шт., помидоры - 2 шт., красный болгарский перец - 1/2 шт., уксус - по вкусу, оливковое масло - по вкусу, кедровые орешки - 1 ст. л., базилик (листья) - 2-3 шт., перец, соль.

*Приготовление.* Разрезать батон вдоль и выложить на одну половинку кусочки мяса. На них - салат из листьев латука, перца и помидоров, заправленный оливковым маслом и уксусом. Посыпать сверху кедровыми орешками, и украсить листиками базилика. Накрыть все второй половинкой батона.

**Задание №1**.**Произвести расчет продуктов для приготовления 48 порций закрытых бутербродов сендвич с беконом и данные занести в таблицу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Норма расходов на 65 порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса брутто кг | Масса нетто кг |
| Французский батон | 300 | 300 | 300х48 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

**ДЛЯ РАСЧЕТА ИСПОЛЬЗУЕМ ФОРМУЛУ**

**Количество сырья(г) умножаем на количество порций и полученное число в граммах переводим на кг, то есть делим на 10000**

**Задание №2 Произвести расчет продуктов для приготовления 75 порций канапе ассорти, данные занести в таблицу.**

**Канапе-ассорти**

*Ингредиенты*: 4 рогалика, 100 г сливочного масла, 300 г творога, 1 луковица, 100 г ветчины, несколько сардин, 1 ст. ложка томата-пасты, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ч. ложка горчицы, 1 соленый огурец, маслины, маринованные грибы, сливы, сладкий маринованный перец, зеленый лук, зелень петрушки, сахар, соль.

*Приготовление*. Масло растереть с творогом и натертым на мелкой терке луком. Добавить по вкусу сахар, соль, горчицу. Все хорошо перемешать, можно добавить сметану или майонез. Готовую массу разделить на 4 части: к одной добавить рубленую ветчину, другую растереть с сардинами, в третью добавить томат-пасту, а в четвертую -- желтки.

Рогалики разрезать и намазать различными смесями (можно делать это с помощью кондитерского шприца).

Бутерброды украсить маслинами, грибами, соленым огурцом, сливами, перцем, яичным белком, зеленью и луком. Подать на овальных стеклянных тарелках, украсив листьями петрушки.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта для приготовления  \_\_\_\_\_Канапе ассорти\_\_\_\_\_  (наименование блюда ) | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Норма расходов на 35 порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса брутто кг | Масса нетто кг |
| Рогалик | 4х50 | 4х50 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

**Задание № 3 заполнить таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Требования к качеству бутербродов** | | | |
| **открытых** | **закрытых** | **горячих** |  |
|  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Норма расхода продуктов на 1 порцию** | |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Выход:** |  |  |

**Технология приготовления:**

**Оформление и подача блюда**

**Температура подачи:**

**Срок реализации**