**Дата 20.05.20**

**Тема** Разработка ассортимента мясных полуфабрикатов.

**Интернет источник:** Сборник рецептур <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html>

<https://studfile.net/preview/8109637/page:2/>

**Задание:**

1. **Изучить раздел сборника рецептур «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса»**
2. ***Сделать перерасчет нормы закладки сырья на заданное количество порций «*Бифштекс рубленый*» (задание индивидуальное) и оформить технологическую карту:***

Агаева Юлия Алексеевна- 5 порций

Афанасьева Алина Алексеевна - 10 порций

Бишлер Елена Орестовна - 15 порций

Богданов Виталий Геннадьевич - 20 порций

Брагина Александра Петровна- 25 порций

Бутенко Виктория Руслановна- 30 порций

Головина Яна Алексеевна- 35 порций

Гончаров Дмитрий Динисович- 40 порций

Гордиенко Анастасия Александровн- 45 порций

Зверева София Викторовна- 50 порций

Иванов Данила Юрьевич- 55 порций

Иванов Никита Валерьевич- 60 порций

Казарян Никита Лёваевич- 65 порций

Калюжная Даяна Николаевна- 70 порций

Киндяков Евгений Сергеевич- 75 порций

Кондаков Дмитрий Андреевич- 80 порций

Корякина Валерия Дмитриевна- 85 порций

Куровская Александра Владимировна- 90 порций

Лемзяков Андрей Артемович- 95 порций

Перелыгин Александр Алексеевич- 100 порций

Пивоварова Анастасия Алексеевн- 105 порций

Пшава Валерия Юрьевна- 110 порций

Радомская Екатерина Евгеньевна - 115 порций

Хохлова Анна Сергеевна- 120 порций

Цыбулько Михаил Анатольевич- 125 порций

Для расчета необходимо массу сырья на 1 порцию умножить на количество порций, по каждому виду сырья.

Мк= М1п \* ПК

Мк- масса закладки сырья на необходимое количество порций , г

М1п – масса закладки сырья на 1 порцию, г

Пк- количество порций (согласно задания)

Аналогично рассчитываем массу брутто

**Памятка:**

Масса брутто- неочищенный продукт, который заказываем со склада

Масса нетто –очищенный, который закладываем при приготовлении

ОГАПОУ «ВИТ»

Наименование организации предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий издательство “Профикс” Санкт-петербург 2003 г.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда (изделия)** **462. Бифштекс рубленый**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто на 1 порцию, г, | Масса нетто или полуфабриката на 1 порцию г, | Масса брутто на\_\_\_\_\_  порций, г | Масса нетто на\_\_\_\_\_  порций, г | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации 1 |
| Говядина (котлетное мясо) | 155 | 114 |  |  | В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.  Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром; овощи, припу­щенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й, 2-й варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные. |
| [Шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 18 | 17 |  |  |
| [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 10,5 | 10,5 |  |  |
| Перец черный молотый | 0,06 | 0,06 |  |  |
| Соль | 1,7 | 1,7 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | — | **143** |  |  |
| [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |  |  |
| **Масса жареного бифштекса** | — | **100** |  |  |
| Гарнир №№ [282](#N282_Каша_рассыпчатая), [519](#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](#N523_Картофель_отварной), [526](#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](#n527), [528](#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [548](#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 |  |  |
| **Выход на порцию** | **—** | **250** |  |  |
| Информация о пищевой ценности 2 : белки-….., жиры-……, углеводы-….., калорийность-…… | | | | | |
| 1. Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты 2. Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации | | | | | |

Подписи:

Зав. Производством (или его заместитель, шеф-повар, старший повар)\_\_\_\_\_

Калькулятор, технолог (при наличии)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_