Группа №51

22.04.20

Урок №25

Основы калькуляции и учета

Тема «Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства» (консультация)

**Основные теоретические понятия**

*Тушка*– это убойная птица, убойное сельскохозяйственное животное, без внутренних органов.

*Отходы*– это негодные к употреблению части туши птицы и сельскохозяйственных животных.

*Полуфабрикаты*– изделия, которые подверглось первичной кулинарной обработке, но нуждаются в дальнейшей окончательной тепловой обработке, чтобы стать пригодным для потребления.

*Категории мяса, птицы* – это показатель качества мяса убойных животных, мяса птицы: упитанность, возраст.

*Пересчет*– это повторный расчет потребности количества овощей, грибов, плодов, ягод, орехов с учетом сезона.

*Отходы*– это негодные к употреблению части туши птицы и сельскохозяйственных животных.

*Полуфабрикаты*– изделия, которые подверглось первичной кулинарной обработке, но нуждаются в дальнейшей окончательной тепловой обработке, чтобы стать пригодным для потребления.

*Нормы отходов*– это количество отходов, получаемых в результате кулинарной обработки сырья и продуктов. Нормы отходов для различного вида сырья определены в сборнике рецептур.

Пример решения задач

*Пример 1 (на определение отходов и потерь при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)*

Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории.

б = 250 кг %пищ.отх = 23   *Найти:*Мпищ. отх

Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент пищевых отходов у гусей полупотрошеных I категории составляет 23%. 2. Находим количество пищевых отходов, полученных при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории по формуле:

*Ответ:* при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории получается 57,5 кг пищевых отходов.

*Пример 2 (на определение массы нетто при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)*

Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг.

б = 200 кг %отх = 26,1   *Найти:*Мн

Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент общих отходов и потерь составляет 26,1%. 2. Находим массу обработанных цыплят-бройлеров по формуле: 

*Ответ:* масса обработанных цыплят-бройлеров 184,75 кг.

 *Пример 3 (на определение массы брутто при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)*

Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

Дано: Ммяк. б/к = 68 кг %мяк. б/к = 34   *Найти:*Мб

Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяем массу мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто – 34%. 2. Находим массу брутто кур полупотрошеных I категории по формуле: 

*Ответ:* масса брутто кур полупотрошеных I категории 103,03 кг.

*Пример 4 (на определение количества порций, изделий, изготовленных из заданного количества сырья)*

Сколько порций полуфабриката для блюда «Сациви из индейки» (вес порции 141 г – нетто) можно приготовить из 20 кг индейки потрошеной I категории.

Дано: Мб = 20 кг %вых. туш. = 91,8 М1 пор = 0,141 кг   *Найти:* Количество порций

Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяем выход тушки (в процентах), подготовленной к кулинарной обработке – 91,8%. 2. Находим массу нетто обработанной тушки индейки по формуле:  3. Определяем количество порций полуфабрикатов, выходом одной порции 0,141 г нетто в 18,36 кг обработанной тушки индейки: 18,36 : 0,141 = 130 (порций)

*Ответ:* из 20 кг индейки потрошеной I категории можно приготовить 130 порций полуфабрикатов для блюда «Сациви из индейки».