Группа №51

13.04.20

Урок №21-22

Основы калькуляции и учета

Тема «Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. выход готовых блюд и кулинарных изделий»

На предприятия общественного питания птица может поступать различных кондиций, что не влияет на птицу, подготовленную для кулинарной обработки. Выход субпродуктов, жира и технических отходов будет разный.

**Задача**. На предприятие поступили куры 1-ой категории полупотрошеные в количестве 160 кг. Рассчитать, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и отходов будет получено?

**Решение**. По таблице 20 находим, что выход тушек составляет 69,9%:

Пищевых обработанных субпродуктов-17,4%

Внутреннего жира-----------------------------3,5%

Технических отходов и потерь--------------8,8%

***Задачи для самостоятельного решения:***

*1.На предприятие поступили куры потрошеные 1-ой категории массой 20 кг. Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить.*

*2.Какое количество индейки потрошеной 2-ой категории нужно обработать, чтобы получить 2,5 кг тушеной индейки мелкими кусками?*

*3.На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по 75 г. Какое количество утки потрошеной необходимо для этого обработать? Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся?*

На предприятия общественного питания поступают различные виды рыб. В рецептурах Сборника для приготовления каждого блюда дается расход сырья только для некоторых видов рыбы, которые не всегда имеются в наличии на производстве. В этом случае можно воспользоваться таблицами 27. Наименование рыб приводится в алфавитном порядке с указанием способа промышленной и кулинарной обработке.

**Задача.** На предприятие поступил карась речной крупный массой 15 кг. Рассчитать, какое количество непластованного кусками жареного карася можно приготовить, если выход порции составляет 100 г.

**Решение.**По таблице находим, что для приготовления жаренного карася крупного на порцию необходимо 198 г необработанного. Следовательно, из 15 кг можно приготовить 1500\198=75 (порций).

В таблице приведен расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы. Можно определить необходимое количество дополнительных продуктов для приготовления котлетной массы.

**Задача.**

1.Какое количество щуки крупной понадобится для приготовления 340 порций котлет в столовой профессионального училища?

2.Определить количество дополнительных продуктов понадобится для их приготовления?

В профессиональных училищах блюда готовят с низким выходом, масса готового изделия 50 г. На одну порцию необходимо 70 г рыбы массой брутто, а для приготовления 340 порций необходимо соответственно 70х340=23 800 рыбы. Дополнительно необходимо хлеба 9 г на порцию, 630 г на выполнение задания, молока 13г и 910 г соответственно и сухарей 5 г и 350 г.

Для приготовления котлет из щуки крупной необходимо: 23,8 кг рыбы, 630 г хлеба, 900 г молока, 350 г сухарей.

Во второй части этой таблицы можно рассчитать нормы закладки сырья для приготовления рыбы фаршированной.

***Задачи для самостоятельного решения:***

1. *Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и реберными костями отварное (вес порции 125 г)*

*2.На предприятие поступила камбала азово-черноморская неразделанная в количестве 30 кг. Что и в каком количестве можно из нее приготовить на предприятиях общественного питания разного типа?*

*3.Какое количество карася целого с головой крупного необходимо разделать для приготовления 20 кг карася жареного? Решить эту задачу для карася мелкого.*

*4.Предприятие закупило рыбу, после разделки рыбы осталось 15 кг сома, размер которого не превышает 23 см, и 8 кг мелкой корюшки. Как можно использовать*

Домашнее задание учебник Потапова И.И. «Калькуляция и учет», стр. 30-32