**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Выполните проверочную работу

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

1. **Инструкция:** используя технологическую карту, выполните расчет и начертите новую технологическую карту на 300 г фарша из творога.

Например: творог (б) 915\*300: 1000 = 275 г

творог (н) 906\*300:1000 =272 г

№ 545 Фарш творожный для ватрушек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто** | **Нетто** |
| Творог | 915 | 906 |
| Яйцо | 1шт | 40 |
| Сахар | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |
| Ванилин | 0,1 | 0.1 |
| Выход | - | **1000** |

**Технология приготовления:** Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

№ 545 Фарш творожный для ватрушек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто** | **Нетто** |
| Творог | 275 | 272 |
| Яйцо | 1шт |  |
| Сахар |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |
| Ванилин |  |  |
| Выход | - | **300** |

**Технология приготовления:** Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

1. **Инструкция:** используя технологическую карту, выполните расчет и начертите новую технологическую карту на 600 г морковного фарша.

№ 542 Фарш морковный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто** | **Нетто** |
| Морковь | 1359 | 1087 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Соль | 8 | 8 |
| Выход | - | **1000** |

**Технология приготовления:** морковь очищают, промывают и пропускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с жиром. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

№ 542 Фарш морковный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто** | **Нетто** |
| Морковь |  |  |
| Сахар |  |  |
| Масло сливочное |  |  |
| Соль |  |  |
| Выход | - | **600** |

**Технология приготовления:** морковь очищают, промывают и пропускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с жиром. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

**Письменное задание прислать на проверку не позднее 16 апреля.**

**Всем спасибо!**