**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Выполните проверочную работу

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

**Задание:** используя технологическую карту, выполните расчет и начертите новую технологическую карту на 400 г ливерного фарша.

**Технологическая карта** (выход на 1000 г)

№ 536 Фарш ливерный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** |  **Брутто** | **Нетто** |
| Легкие | 1389 | 1278 |
| Сердце | 1804 | 1533 |
| Печень | 1603 | 1353 |
| Маргарин | 60 | 60 |
| Репчатый лук | 100 | 84 |
| Мука пшеничная  | 10 | 10 |
| Соль | 10 | 10 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0.5 |
| **Выход** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**: Субпродукты промывают и нарезают на куски. Подготовленные сердце и легкие отваривают в подсоленной воде, а печень жарят. Субпродукты пропускают через мясорубку, и обжаривают с маргарином. В массу добавляют пассерованный репчатый лук, соль, перец и перемешивают.

**Инструкция:**

Первая таблица помогает выполнить расчет для заполнения второй таблицы. Ниже привела пример, как правильно выполняется расчет.

Пример расчета: легкие (б) 1389\*400: 1000 =556 г.

 легкие (н) 1278\*400:1000 =511 г.

**Технологическая карта (выход на 400 г)**

№ 536 Фарш ливерный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** |  **Брутто** | **Нетто** |
| Легкие | 556 | 511 |
| Сердце |  |  |
| Печень |  |  |
| Маргарин |  |  |
| Репчатый лук |  |  |
| Мука пшеничная  |  |  |
| Соль |  |  |
| Перец черный молотый |  |  |
| **Выход** | **-** | **400** |

**Технология приготовления**: Субпродукты промывают и нарезают на куски. Подготовленные сердце и легкие отваривают в подсоленной воде, а печень жарят. Субпродукты пропускают через мясорубку, и обжаривают с маргарином. В массу добавляют пассерованный репчатый лук, соль, перец и перемешивают.

**Письменное задание прислать на проверку не позднее 20 апреля.**

**Всем спасибо!**