**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Продолжаем работать по теме технологические карты.

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

**Задание:** используя сборник рецептур, составим технологическую карту ватрушки венгерские на 100 шт. по 125 г.

Рецепт № 520 Ватрушки венгерские

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Расход сырья и п/ф, г |
| *Для теста* |  |
| Мука пшеничная, | 3200 |
| в том числе на подпыл | 128 |
| Масло сливочное | 2000 |
| Молоко, мл | 1428 |
| Меланж | 200 |
| Дрожжи | 143 |
| Соль | 50 |
| Готовое тесто | 6900 |
| *Для фарша* |  |
| Творог | 1714 |
| Мука пшеничная | 228 |
| Сахар | 657 |
| Меланж | 151 |
| Лимон | 80 |
| Готовый фарш | 2800 |
| Пудра рафинадная | 200 |
| **Выход** | 100 шт. по 85г |

**Пример для расчета технологической карты на выход изделия 125 г**

Мука пшеничная 3200 - 85

x – 125 3200\*125: 85 = 4706 г.

мука на подпыл 128 -85

x – 125 128\*125 : 85 = 188 г

**Технологическая карта**

№ 520 Ватрушки венгерские

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Расход сырья и п/ф, г |
| *Для теста* |  |
| Мука пшеничная, | 4706 |
| в том числе на подпыл | 188 |
| Масло сливочное |  |
| Молоко, мл |  |
| Меланж |  |
| Дрожжи |  |
| Соль |  |
| Готовое тесто |  |
| *Для фарша* |  |
| Творог |  |
| Мука пшеничная |  |
| Сахар |  |
| Меланж |  |
| Лимон |  |
| Готовый фарш |  |
| Пудра рафинадная |  |
| **Выход** | 100 шт. по 125г |

**Письменное задание прислать на проверку не позднее 12 мая.**

**Всем спасибо!**