**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**

**Задание:** используя сборник рецептур с выходом на 1000 г, составим технологическую карту для нескольких видов теста с выходом 5000 г.

Рецепт № 511. Тесто дрожжевое простое и сдобное.

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Расходы сырья на 1 кг, г |
| для пирожков жареных | для пирожков печеных | для ватрушек, пирогов, кулебяк и др. |
| простых | сдобных | простых | сдобных |
| Мука пшеничная | 605 | 576 | 633 | 640 | 641 |
| Сахар | 39 | 55 | 44 | 46 | 34 |
| Маргарин | 20 | 70 | 19 | 69 | 29 |
| Меланж | - | 96 | - | 69 | 34 |
| Соль | 10 | 10 | 10 | 8 | 10 |
| Дрожжи | 19 | 28 | 19 | 23 | 19 |
| Вода | 332 | 190 | 300 | 170 | 259 |
| **Выход** | **1000** | **1000** | **1000** | **1000** | **1000** |

**Пример для расчета технологической карты на выход теста 5000 г (5 кг.)**

Мука пшеничная: 605г – 1000г

 X – 5000г 605\*5000: 1000 = 3025г (на 5кг простого теста)

И так рассчитываем муку в каждой колонке закладка для каждого теста разная.

Сахар: 39 г. – 1000г.

 X – 5000г. 39\*5000:1000 = 195 г. (на 5 кг простого теста)

И так рассчитываем сахар в каждой колонке закладка для каждого теста разная.

**Технологическая карта**

**С помощью первой таблицы вы делаете расчет и составляйте технологическую карту при этом заполняйте вторую таблицу**

Рецепт № 511. Тесто дрожжевое простое и сдобное.

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Расходы сырья на 1 кг, г |
| для пирожков жареных | для пирожков печеных | для ватрушек, пирогов, кулебяк и др. |
| простых | сдобных | простых | сдобных |
| Мука пшеничная | 3025 |  |  |  |  |
| Сахар | 195 |  |  |  |  |
| Маргарин |  |  |  |  |  |
| Меланж | - |  | - |  |  |
| Соль |  |  |  |  |  |
| Дрожжи |  |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **5000** | **5000** | **5000** | **5000** | **5000** |

**Письменное задание прислать на проверку не позднее 14 мая.**

**Всем спасибо!**