**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Выполните задание для дифференцированного зачета.

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

**Инструкция по выполнению работы:**

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Составьте письменный ответ.
3. Рационально распределите время на выполнение заданий.
4. Время выполнения задания –90 минут.
5. **Задание:** ответьте на вопросы письменно.
6. Какой нормативный документ составляется на основе сборника рецептур блюд и кулинарных изделий?
7. Дайте определение документу технологическая карта?
8. Содержание технологической карты?
9. Опишите нормативный документ сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (что мы в нем видим)?
10. Составная часть калькуляционной карточки?
11. **Задание:** используя сборник рецептур с выходом на 1000 г, составим технологическую карту для нескольких капустных фаршей с выходом 900 г.

Рецепты капустных фаршей.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Рецепты | | | |
| № 540 фарш из свежей капусты | | № 541 фарш из квашеной капусты | |
| с использование продуктов массой, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная: |  |  |  |  |
| свежая | 1500 | 1200 | - | - |
| квашеная | - | - | 1589 | 1112 |
| Маргарин | 70 | 70 | 48 | 48 |
| Готовая капуста | - | 900 | - | 945 |
| Яйца | 2 ½ шт | 100 | - | - |
| Лук репчатый | 238 | 200 | 95 | 80 |
| Лук пассерованный | - | 100 | - | 40 |
| Сахар | - | - | 15 | 15 |
| Перец черный молотый | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 |
| Зелень | 14 | 10 | 14 | 10 |
| Соль | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **Выход** | - | **1000** | - | **1000** |

С помощью первой таблицы мы составляем пропорцию и делаем расчет, полученный ответ заносим во вторую таблицу.

Рецепты капустных фаршей.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Рецепты | | | |
| № 540 фарш из свежей капусты | | № 541 фарш из квашеной капусты | |
| с использование продуктов массой, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная: |  |  |  |  |
| свежая |  |  | - | - |
| квашеная | - | - |  |  |
| Маргарин |  |  |  |  |
| Готовая капуста | - |  | - |  |
| Яйца | 2 ½ шт |  | - | - |
| Лук репчатый |  |  |  |  |
| Лук пассерованный | - |  | - |  |
| Сахар | - | - |  |  |
| Перец черный молотый |  |  |  |  |
| Зелень |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| **Выход** | - | **900** | - | **900** |

1. **Задание.** Напишите технологию приготовления капустных фаршей.

**Задания прислать на проверку не позднее 20 мая.**

**Всем спасибо!**