Опорный конспект.

**Тема:** Сборник рецептур.

**Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий** являются нормативными документами, в которых указаны расходы сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд , приведены правила подготовки сырья к производству, описана технология приготовления блюд и мучных изделий.

Основным действующим сборником для всех типов предприятий общественного питания является *« Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»*

**Рассмотрим построение сборника:**

1. рецептуры в них даны по 2-3 варианта, различающихся ассортиментом сырья, нормами его вложения и выходом готовых изделий.

- *первый вариант* с повышенной закладкой сырья, предназначен для предприятий люкс, высшей и первой категории;

- *второй вариант* для предприятий 2-й категории ;

- *третий вариант* – для производственных, студенческих и ученических столовых

1. в каждой рецептуре сборника даны нормы вложения сырья по массе брутто и нетто в граммах.

- брутто (не очищенный продукт);

 - нетто (очищенный продукт )

1. нормы выхода готовых изделий с указанием массы готовых компонентов и массы всего блюда в граммах в целом.

**Для закрепления знаний по теме «Сборник рецептур» ответим на вопросы:**

1. На основе какого нормативного документа мы составляем расчет рецептур?
2. Из каких основных частей состоит сборник рецептур?
3. Какую роль играет данный документ для предприятий общественного питания?