**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 рыбных фаршей с выходом 1500 г.

Рецепты рыбных фаршей.

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Рецепты |
| № 537 фарш рыбный | № 538 фарш рыбный с рисом |
| с использование продуктов массой, г |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба (варианты): |  |  |  |  |
| Окунь морской | 1555 | 1026 | 1136 | 750 |
| Треска | 1405 | 1026 | 1027 | 750 |
| Сом | 2280 | 1026 | 1667 | 750 |
| Судак | 2138 | 1026 | 1563 | 750 |
| Филе сазана | 1115 | 1026 | 815 | 750 |
| Готовая рыба | - | 841 | - | 615 |
| Крупа рисовая | - | - | 120 | 120 |
| Вареный рис | - | - | - | 336 |
| Лук: |  |  |  |  |
| репчатый свежий | 150 | 126 | 100 | 84 |
| пассерованный | - | 63 | - | 42 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 100 | 100 | 40 | 40 |
| Петрушка (зелень) | 9 | 7 | 9 | 7 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **Выход** | - | **1000** | - | **1000** |

Ваша работа заключается в том, чтобы рассчитать количество продуктов с выходом на 1500 г. И составить отдельные технологические карты с одним вариантом рыбы.

Пример: Окунь морской (б) 1555г – 1000г

 X – 1500 г 1555\*1500: 1000 = 2333 г.

Окунь морской (н) 1026г -1000 г

 X – 1500 г 1026\*1500: 1000 = 1539 г

Судак (б) 1563г -1000 г

 X – 1500 г 1563\*1500: 1000 = 2345 г

Судак (н) 750г – 1000 г

 X – 1500 г 750\*1500: 1000 = 1125 г.

**Технологическая карта**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Рецепты |
| № 537 фарш рыбный | № 538 фарш рыбный с рисом |
| с использование продуктов массой, г |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Окунь морской | 2333  | 1539 | - | - |
| Судак |  |  | 2345 | 1125 |
| Готовая рыба | - |  | - |  |
| Крупа рисовая | - | - |  |  |
| Вареный рис | - | - | - |  |
| Лук: |  |  |  |  |
| репчатый свежий |  |  |  |  |
| пассерованный | - |  | - |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |
| Маргарин столовый |  |  |  |  |
| Петрушка (зелень) |  |  |  |  |
| Перец черный молотый |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| **Выход** | - | **1500** | - | **1500** |

**Выделила желтым цветом, где беру числа для расчета, а зеленым что получила, заполняю технологическую карту. Важно взять для каждого фарша по одному варианту рыбы не все.**

**Письменное задание прислать на проверку не позднее 16 мая.**

**Всем спасибо!**