**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**

Используя сборник рецептур с выходом на 1000 г, составим технологическую карту для нескольких мясных фаршей с выходом 700 г.

Рецепты мясных фаршей.

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Рецепты |
| **№ 532 Фарш мясной с луком** | **№ 533 Фарш мясной с яйцом** | **№ 534 Фар мясной с рисом** | **№ 535 Фарш мясной с рисом и яйцом** |
| С использованием продуктов массой ,г |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Котлетное мясо****(варианты):** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Из говядины | 1708 | 1258 | 1477 | 1087 | 1359 | 1000 | 1207 | 888 |
| Свинины | 1303 | 1110 | - | - | 1035 | 882 | 920 | 784 |
| Баранины | 1676 | 1198 | - | - | 1331 | 952 | 1183 | 846 |
| Маргарин | 40 | 40 | 60 | 60 | 60 | 60 | 40 | 40 |
| **Лук:** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| репчатый | 119 | 100 | 100 | 84 | 100 | 84 | 100 | 84 |
| пассерованный | - | 50 | - | 42 | - | 42 | - | 42 |
| **Крупа рисовая** | - | - | - | - | 100 | 100 | 75 | 75 |
| Вареный рис | - | - | - | - | - | 280 | - | 210 |
| Мука | 10 | 10 | 10 | 10 | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Яйца | - | - | 3шт | 129 | - | - | 2шт | 86 |
| Перец черный | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| соль | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Зелень | 9 | 7 | - | - | 7 | 7 | 9 | 7 |
| **Выход** | **-** | **1000** | **-** | **1000** | **-** | **-** | **-** | **1000** |

1. **Задание.**

С помощью первой таблицы вам надо составить технологическую карту для фарша мясного из свинины с луком на 700 г.

1. Задание.

С помощью первой таблицы вам надо составить технологическую карту для фарша мясного из говядины с рисом.

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

**Всем спасибо!**