**27.03.20**

Залдание №2

**Производственное задание:**

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Суп с макаронными изделиями»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 8 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)
4. Заполнить к.карту

**Этап №1**

**Организация рабочего места**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_2\_\_**

**Наименование блюда, изделия \_**Суп картофельный с макаронными изделиями **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№** 217

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Норма закладки | | | |
| На 4 порции | | 8 порций | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Макаронные изделия | 80 | 80 |  |  |
| Картофель | 200 | 160 |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |
| Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |
| Лук зеленый | 26 | 20 |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |
| Бульон или вода | 950 | 950 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

**Этап №2**

**Приготовление блюда**

**Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

**Подготовка сырья:**

Произвести взвешивание сырья, мойку, очистку.

**Технология приготовления:**

1.В кипящий бульон кладут макароны, доводят до кипения и варят 10 – 15 минут.

2.Кладут картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

3.Перед окончанием варки кладут соль, специи

**Оформление и подача:**

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицу или субпродукты, наливают суп, посыпают зеленью.

**Этап №3**

**Органолептическая оценка качества готового блюда**

Вкус: пассированных овощей.

Цвет: янтарный, желтый.

Консистенция: овощей и макаронных изделий – мягкая.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

1. В какой последовательности пассеруются овощи для приготовления супов?

2. Как подготовить макаронные изделия к варке супов?

3. Установить время варки супа картофельного с макаронными изделиями.

**Составить отчет (заполнить форму)**

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определение качества сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подготовка сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Последовательность технологии приготовления блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление и подача:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заполните карту

Предприятие(организация)

Калькуляционная карта №\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № по сборнику рецептур\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Порядковый № калькуляции  Дата её утверждения | №1\_\_\_\_\_2014г | | | №2\_\_\_\_\_\_\_\_2014 | | |
| №п/п | Наименование продуктов | норма | цена | сумма | норма | цена | сумма |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Общая стоимость сырьевого набора |  |  |  |  |  |  |
|  | Наценка % |  |  |  |  |  |  |
|  | Стоимость сырья с наценкой |  |  |  |  |  |  |
|  | Продажная цена одного блюда |  |  |  |  |  |  |
|  | Выход в готовом виде одного блюда в граммах |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Калькуляцию составил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Отправить работу на проверку 27 марта**