09.04.20г.

Задание №6

**Производственное задание:**

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Окрошка мясная»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 20 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)
4. Заполнитьк.карту

**Этап №1**

**Организация рабочего места**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_4\_\_**

**Наименование блюда, изделия \_\_\_** **рецептура №**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Норма закладки | | | |
| На 4 порции по 250гр. | | 20 порций по 250 гр | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Масса готового мяса** | **—** | **25** |  |  |
| Квас хлебный | 340 | 340 |  |  |
| Лук зеленый | 50 | 40 |  |  |
| Огурцы свежие | 38 | 30 |  |  |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 69 | [50\*](#Примечание_205) |  |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |  |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |  |  |
| [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 |  |  |
| Горчица готовая | 2 | 2 |  |  |
| **Выход** | **—** | **500** |  |  |
| **сметана** |  | **10** |  |  |

**Технология приготовления:**

Картофель, мясные продукты варят, нарезают мелкими кубиками. Лук зеленый шинкуют. Растирают (1/4 от нормы) деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В при¬готовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Перед отпуском подготов¬ленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправлен¬ным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны.

**Этап №2**

**Приготовление блюда**

**Определение качества сырья:**

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

**Подготовка сырья:**

1.Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку.

**Технология приготовления:**

1.МКО и нарезка овощей

2.Варка мяса, картофеля и яиц

3.Нарезка продуктов

4.Растирание лука с солью

5.Растирание желтков с солью, сахаром, горчицей, сметаной

6.Соединение продуктов

7.Разведение квасом

8.Доведение до вкуса

9.Отпуск

Картофель, мясные продукты варят, нарезают мелкими кубиками. Лук зеленый шинкуют. Растирают (1/4 от нормы) деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В при­готовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске.

**Перед отпуском** подготов­ленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправлен­ным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны.

**Этап №3**

**Органолептическая оценка качества готового блюда**

Внешний вид – жидкая часть мутная от присутствия сметаны и яичного желтка.

Консистенция – вареного мяса – мягкая, свежих огурцов - плотная.

Вкус и запах – кисло - сладкий, в меру соленый, слегка острый; аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса.

Цвет - от светло -до желто -коричневого.

.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

1. В чем заключается подготовка продуктов для приготовления окрошки мясной?

2. Назовите ассортимент окрошек ?

3.Установите время приготовления окрошки мясной.

**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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Окрошка мясная**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | МКО овощей  Варка мяса, картофеля и яиц  Нарезка продуктов  Растирание лука с солью  Растирание желтков с солью, сахаром, горчицей, сметаной  Соединение продуктов  Разведение квасом  Доведение до вкуса  Отпуск | Мелкий кубик  12 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина | 55 | 41 | | **Масса готового мяса** | **—** | **25** | | Квас хлебный | 340 | 340 | | Лук зеленый | 50 | 40 | | Огурцы свежие | 38 | 30 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 69 | [50\*](#Примечание_205) | | Сметана | 5 | 5 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 | | Горчица готовая | 2 | 2 | | **Выход** | **—** | **500** | | Сметана | 10 | 10 |   Картофель, мясные продукты варят, нарезают мелкими кубиками. Лук зеленый шинкуют. Растирают (1/4 от нормы) деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В при­готовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Перед отпуском подготов­ленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправлен­ным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны. | Внешний вид – жидкая часть мутная от присутствия сметаны и яичного желтка.  Консистенция – вареного мяса – мягкая, свежих огурцов - плотная.  Вкус и запах – кисло - сладкий, в меру соленый, слегка острый; аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса.  Цвет - от светло -до желто -коричневого. |

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

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

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 9 апреля**