

Моделирование профессиональной деятельности

Группа №1

Задание на 24 марта 2020 г.:

Найти полную закладку продуктов на 80 порций рассольника ленинградского в феврале по I колонке Сборника рецептур. Оформить в виде таблицы.

Сфотографировать выполненное задание, подписать Ф.И. и выслать его на электронную почту: nasap82@mail.ru

Срок выполнения задания: до 27 марта 2020 г.

РАССОЛЬНИКИ

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, почками и другими мясoproдуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассеруют.

Порядок закладки продуктов в рассольник такой же, как и для других заправочных супов.

Если вкус рассольника недостаточно острый, за 5–10 мин до окончания варки можно добавить огуречный рассол, предварительно процеженный и прокипяченный.

К рассольникам на мясных бульонах можно подавать ватрушки с творогом (рец. № 1098), а на рыбном – расстегаи (рец. № 1100).

Рассольники (за исключением рассольников с рыбными продуктами) подают со сметаной. При отпуске рассольники посыпают зеленью петрушки или укропа.

88

208. Рассольник ленинградский

Картофель	400	300	400	300
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	30	30	20	20
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20
Лук-порей	26	20	—	—
Огурцы соленые	67	60	67	60
Томатное пюре	30	30	—	—
Маргарин столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	700	700	750	750
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу (с. 74), и варят рассольник обычным способом. За 5–10 мин до готовности кладут пассерованное томатное пюре. Рассольник можно готовить без томатного пюре.

Примеры решения типовых задач

Пример 1 (на определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления первых блюд)

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща с мясом (говядина II категории) в январе по III колонке Сборника рецептур.

Решение

1. Определяем нормы вложения продуктов массой брутто для 50 порций борща с мясом по рецептуре № 175 Сборника рецептур.

Определяем массу кондиционного сырья брутто для 50 порций:

- 1) капуста свежая: $M_6 = 0,0750 \cdot 50 = 3,750$ кг;
- 2) петрушка (корень): $M_6 = 0,007 \cdot 50 = 0,350$ кг;
- 3) лук репчатый: $M_6 = 0,028 \cdot 50 = 1,400$ кг;
- 4) томатное пюре: $M_6 = 0,015 \cdot 50 = 0,750$ кг;
- 5) кулинарный жир: $M_6 = 0,010 \cdot 50 = 0,500$ кг;
- 6) сахар: $M_6 = 0,005 \cdot 50 = 0,250$ кг;
- 7) уксус 3%-й: $M_6 = 0,008 \cdot 50 = 0,400$ кг.

2. Так как сезон приготовления борща – январь, то производим перерасчет сырья. Согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур определяем отходы и потери при холодной обработке в % к массе сырья брутто. Затем определяем массу брутто сырья по формуле $M_6 = \frac{M_n \cdot 100}{100 - \%_{отх}}$.

$$1) \text{ свекла: } M_6 = \frac{4,000 \cdot 100}{100 - 25} = 5,333 \text{ кг;}$$

$$2) \text{ морковь: } M_6 = \frac{1,000 \cdot 100}{100 - 25} = 1,333 \text{ кг.}$$

3. Так как нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье говядины I категории, а по условию задачи в наличии говядина II категории, производим замену по таблице «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

Отсюда, 54 г говядины I категории массой брутто (выходом в готовом виде 25 г) заменяем 57 г говядины II категории (выходом в готовом виде 25 г) и определяем массу говядины брутто для 50 порций:

$$M_6 = 0,057 \cdot 50 = 7,850 \text{ кг.}$$

4. Оформляем полученные данные в виде таблицы:

№ п/п	Наименование сырья	Рецептура № 175/III «Борщ с мясом»						
		Масса сырья					% _{отх}	Масса сырья брутто на 50 пор- ций, кг
		На 1 кг		На 1 порцию (выход 500 г)		На 50 пор- ций		
		брут- то, кг	нетто, кг	брутто, кг	нетто, кг	нетто, кг		
1	Свекла	—	0,160	—	0,080	4,000	25	5,333
2	Капуста свежая	0,150	—	0,075	—	—	—	3,750
3	Морковь		0,040		0,020	1,000	25	1,333
4	Петрушка	0,013	—	0,007	—	—	—	0,50
5	Лук репча- тый	0,056	—	0,028	—	—	—	1,400
6	Томатное пюре	0,030	—	0,015	—	—	—	0,750
7	Кулинар- ный жир	0,020	—	0,010	—	—	—	0,500
8	Сахар	0,010	—	0,005	—	—	—	0,250
9	Уксус 3%-й	0,016	—	0,008	—	—	—	0,400
10	Говядина II категории	0,144	—	0,057	—	—	—	7,850