

Бутерброды относятся к закускам. Для их приготовления необходимо знать сколько необходимо взять гастрономических продуктов для приготовления определенного количества порции.

Вам необходимо решить задачи на расчет гастрономических товаров и сколько порции бутербродов можно получить на выходе. Для этого необходимо пользоваться таблицей «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» из Сборника рецептур.

Расчет в задачах сводится к определению массы нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто - это и есть выход готового изделия.

Ассортимент гастрономических товаров на предприятиях общественного питания весьма разнообразен: он включает различные рыбные изделия (сельдь соленую, маринованную, пряную; рыбу соленую, холодно го и горячего копчения; рыбные консервы); колбасные изделия и копчености (колбасы, окорока, грудинку, корейку и т. п.). Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки.

Примеры решения типовых задач

Пример 1 (на определение массы брутто гастрономических товаров)

Определить массу брутто сыра голландского для 40 порций выходом одной порции 75 г.

Решение:

1. Согласно таблице «Расчет сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептур определяем вес брутто сыра для 40 порций:

$$0,075 \cdot 40 = 3,0 \text{ кг.}$$

Ответ. Масса брутто сыра голландского 3,0 кг.

Пример 2 (на определение массы нетто выхода гастрономических товаров)

Определить массу очищенного филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди.

Решение

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке крупной соленой целиком сельди на филе по таблице Сборника рецептур. Он составляет 33 %.

2. Определяем массу филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди по формуле (2):

$$3 \cdot (100 - 33) / 100 = 2,01 \text{ кг.}$$

Ответ. При разделке 3 кг сельди получится 2,01 кг

Пример 3 (на определение количества продуктов для приготовления готового изделия)

Определить количество продуктов для приготовления 20 порций винегрета овощного в марте выходом одной порции (M_1 пор) 100 г по III колонке Сборника рецептур.

Дано: 20 порций;

M_1 порц = 0,100 кг;

%отх картофеля = 40 + 3 ,

%отх свеклы, моркови = 25 ,

%потери моркови = 0,5 ,

%потери свеклы = 5.

Найти M_b всех продуктов.

Решение

1. Так как выход винегрета дан на 1000 г, рассчитаем, какое количество продуктов необходимо для 20 порций винегрета выходом 100 г:

$$0,100 \cdot 20 = 2,0 \text{ кг.}$$

2. Рассчитываем количество продуктов по массе нетто для некондиционного сырья (картофель, свекла, морковь). Для этого воспользуемся формулой (3):

1) картофель: $0,420 \cdot 100 : (100 - 43) = 0,740$;

2) свекла: $0,300 \cdot 100 : (100 - 30) = 0,430$;

2) морковь: $0,200 \cdot 100 : (100 - 25,5) = 0,270$;

3. Определяем вес остальных продуктов:

1) огурцы соленые: $0,188 \cdot 2,0 = 0,376$ кг;

2) капуста квашеная: $0,214 \cdot 2,0 = 0,428$ кг;

3) лук репчатый: $0,188 \cdot 2,0 = 0,376$ кг;

4) масло растительное: $0,100 \cdot 2,0 = 0,200$ кг.

Пример 4 (на определение количества блюд)

Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на мякоть.

Решение

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе по таблице «Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий». Он составляет 33 %.

2. Определяем массу филе сельди по формуле (2):

$$M_n = 6,5 \cdot (100 - 33) / 100 = 5 \text{ кг}$$

3. Находим количество сельди массой нетто на одну порцию по рецептуре № 132. Оно составляет 25 г.

4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 5,0 кг филе сельди: $5,0 : 0,025 = 200$ порций.

Ответ. Из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 200 порций сельди с гарниром

Задачи

1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г
2. Какое количество колбасы «Московской» потребуется, чтобы приготовить 30 порций колбасы с зеленым горошком выходом одной порции 75 г?
3. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченного для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?
4. Определить необходимое количество сыра пошехонского массой брутто для отпуска 100 порций, выход 30 г.
5. Выписать необходимо количество продуктов массой брутто по II колонке для :
 - а) бутерброды с мясными гастрономическими продуктами
 - б) ассорти рыбное на хлебе
 - в) ассорти мясное на хлебе
 - г) закрытые бутерброды с сыром
6. Выписать необходимо количество продуктов массой нетто по III колонке для :
 - а) закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами
 - б) закрытые бутерброды с сыром

Ответы присылаем в формате Word с фамилией и группой