Задание для гр. 14 ЗТУ на 22.03.2021

Отчет отправить до 27.03.2021 на эл.адрес e/ aalkaeva@mail.ru

В отчете выполнить практическую работу на фирменное блюдо из рыбы.

*Практическая работа «Разработка рецептуры фирменного блюда»*

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы. Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Составляется проект рецептуры на блюда (изделие), на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия).

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют: нормы вложения сырья массой нетто; массу подготовленного полуфабриката; объем жидкости (если она предусмотрена технологией); производственные потери; продолжительность тепловой обработки; потери при тепловой обработке; потери при порционировании; выход готового блюда (изделия).

**Составление проекта рецептуры.**

Определение компонентов блюда или напитка по массе для определения выхода блюда или напитка. Это вспомогательная таблица и приводить ее в дипломной работе не обязательно.

Проект рецептуры составляется в таблице по форме:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование компонентов блюда | Масса готовых компонентов |
| *Например,* Свинина жареная | 100 |
| Картофель жареный | 150 |
| Свежие помидоры | 20 |
| Выход  | 270 |

**Разработка рецептуры.**

Исходная рецептура (та, которая в источнике) необходима для определения приблизительного соотношения компонентов блюда или напитка, но определять количество в г необходимо самостоятельно с учетом принципов рационального питания и % отходов и потерь. В разрабатываемой рецептуре подробно и поэтапно расписываются компоненты блюда с указание массы сначала готовых компонентов, а затем по массе нетто и брутто. Масса нетто и брутто рассчитывается исходя из соотношений:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| М н  = 100%М г.пр. = 100 % - % пот. т.о |  М г.пр х 100%М н = 100 % - % пот. т.о | М б  = 100%М н. = 100 % - % отх. |  М н х 100%М б = 100 % - % отх |

Разработанная рецептура оформляется в виде таблицы:

Таблица 6 - Свинина жареная с жареным картофелем и свежими

помидорами.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порц. или 1 кг в г |
| Масса брутто | Масса нетто |
| *Например,* Свинина  | 173 | 147 |
| Масло топленое | 10 | 10 |
| Масса жареной свинины |  | 100 |
| Картофель  | 289 | 217 |
| Масло растительное | 15 | 15 |
| Масса жареного картофеля |  | 150 |
| Помидоры свежие  | 24 | 20 |
| Выход  |  | 270 |

Результаты расчетов округлять до целого числа.