

**Практическая работа №3  
ЧАСТЬ 2**

**Расчет количества  
соуса, изготавливаемого  
из заданного количества  
сырья**

# ЦЕЛЬ

Научиться определять  
количество продуктов массой  
«Брутто» и количество  
порции соуса из заданного  
сырья

## **ЗАДАНИЕ 2**

**Определение количества порций блюд, для приготовления из заданного количества сырья**

## Задача №3

Сколько порций рыбы  
запеченной в сметанном  
соусе можно приготовить по 1  
колонке СРБ из 10 кг.  
сметаны.

# Задача №3

Сборник рецептур блюд (СРБ)

Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина

«Профи»

Санкт-Петербург, 2012г.

# Задача №3

**Рыба запеченная в  
сметанном соусе**

Рецептура №358/1 стр. 257

**Соус сметанный**

Рецептура №586 стр. 415

## Задача №3

### **Рыба запеченная в сметанном соусе**

Рецептура №358/1 стр. 257

По 1 колонке на 1 порцию нам  
необходимо 150 гр соуса

# Задача №3

## Соус сметанный

Рецептура №586/1 стр. 415

На 1000 гр. соуса 1000гр сметаны

150 гр. соуса – X гр. сметаны

$$X = 150 \times 1000 / 1000$$

X=150 гр. Сметаны на одну порцию запеченной рыбы



## Задача №3

На 1 порцию блюда «Рыба запеченная в сметанном соусе» необходимо 150 гр. сметаны.

$10\text{кг} (10000) / 150\text{гр.} = 66 \text{ порций}$

## Задача №4

Рассчитать количество  
маринада для блюда «Рыбы  
жареная под маринадом» по  
1 колонке СРБ из 8 кг.  
моркови в феврале.

## Задача №4

Рыбы жареная под маринадом

Рецепт №121 стр. 69

Маринад «Овощной с  
томатом»

Рецепт № 601 стр.422

## Задача №4

**кондиционное стандартное  
сырье в рецептурах СРБ:**

**Морковь, свекла до 1 января  
20%**

**Нормы картофеля и овощей  
даны в таб. 27а стр. 710**

## Задача №4

На 1 кг маринада 350 гр. Нетто

МОРКОВИ

$350 - (100 - 25)\%$

$X - 100\%$

$X = 466,67$  гр. **467 гр** на 1 кг.

соуса

## Задача №4

На 1 порцию 75 гр. маринада.

1000 маринада-467 моркови

75 маринада – X моркови

$$X=75*467/1000$$

$$X=35 \text{ гр. моркови}$$

## Задача №4

$$8000/35 \text{ гр. моркови} = 228,57$$

**229** порций

## Задача №4

$$8000/35 \text{ гр. моркови} = 228,57$$

**229** порций



# ЗАДАЧИ

**Для самостоятельной  
домашней работы**

## Задача №5

Рассчитать количество соуса  
красного основного для 35  
порций котлет домашних по 2  
колонке СРБ если в наличии  
томатная паста с  
содержанием 40% сухих  
веществ.

## Задача №5

**кондиционное стандартное  
сырье в рецептурах СРБ:**

**Томатное пюре с содержанием  
сухих веществ 12% (стр.5  
СРБ)**

# Задача №5

**Нормы  
взаимозаменяемости  
продуктов при  
приготовлении блюд  
(таблица29)**

Стр. 743

## Задача №6

Сколько порций коллет  
свекольных рец. 242 по 2  
колонке СРБ можно  
приготовить из 10 кг. молока.  
Рассчитайте продукты для  
соуса.

## Задача №7

Рассчитайте количество соуса томатного для биточков рыбных по 1 колонке СРБ из 0,3 кг. сушеной моркови.

# Задача №5

**Нормы  
взаимозаменяемости  
продуктов при  
приготовлении блюд  
(таблица29)**

Стр. 741