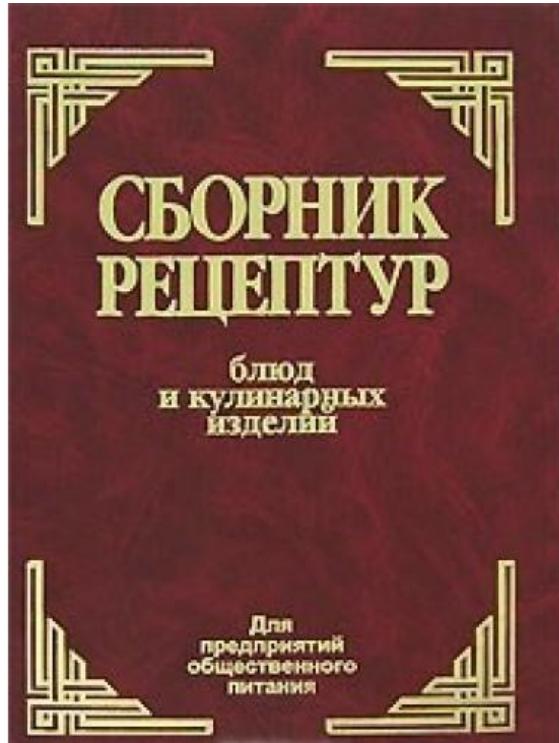


Для консервации овощей хозяйке
необходим столовый уксус. В
наличии у неё
только 70-% уксусная кислота.
Какое количество волны
необходимо добавить
обычно получить 9 % уксус?





СУПЫ

6.17. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ

| | | |
|--|-----|------------------|
| Свинина (лопаточная часть, грудинка) | 117 | 100 |
| Лук репчатый | 14 | 12 |
| Морковь | 15 | 12 |
| Петрушка (корень) | 11 | 8 |
| Масса вареного мяса | — | 60 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Морковь | 30 | 24 |
| Петрушка (корень) | 32 | 24 |
| Жир животный топленый пищевой | 20 | 20 |
| Уксус 3%-ный | 5 | 5 |
| Свекла столовая свежая или квашеная (рецептура 6.5) | 230 | 180 ¹ |
| Вода питьевая | 900 | 900 |
| Петрушка (зелень) | 11 | 8 |
| <hr/> | | 1000 |
| Выход | — | |
| <hr/> | | 30 |
| На порцию 500 г: | | |
| Масса вареного мяса | 30 | 30 |
| Сметана | 30 | 30 |

¹Масса вареной очищенной свеклы.

Рецепт супа рассчитан на 2 порции. Необходимо произвести расчет на семью из 5 человек.

Математика в профессии «Повар, кондитер»



Составитель:
Семяшкина И.В.
Преподаватель
математики
ГПОУ «ИЖПТ»

Цели:

- Определить практическое применение изучаемого предмета в профессиональной деятельности.

Основной ингредиент любого хлеба – мука.

Массу муки, указанный в рецепте, принимается за 100%. Все остальные ингредиенты (вода, дрожжи, соль, масло, сахар и т.д.) рассчитываются на массы муки.





ингредиенты

Рецепт французского хлеба Масса (пекарский процент)



Мука

583,0 г (100%)

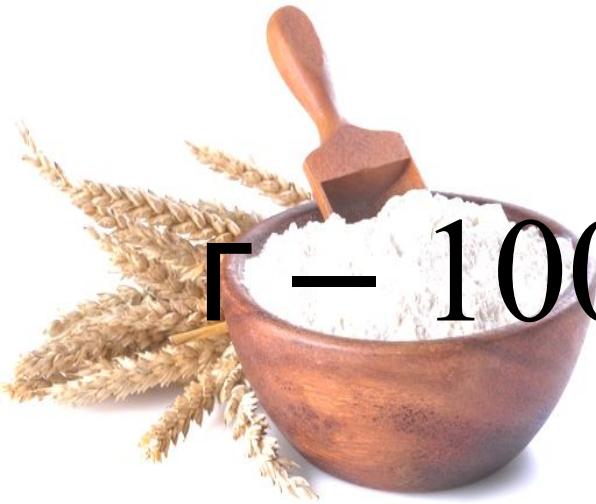
Вода

408,1 г (70%)

Дрожжи

5,83 г (1%)

прессованные



г – 100 %

МУКА: 583

ВОДА: X г –
70 %



$$X = \frac{583 \text{ г} \cdot 70\%}{100\%} = 408 \text{ г}$$



УДОБНА ТАКАЯ ЗАПИСЬ?

- легко пересчитать рецепт;
- сравнить несколько рецептов;
- позволит легко исправить ошибку при замесе теста;
- знакомство с понятием «пекарский процент» позволяет пекарям всех стран говорить на одном языке

Задание:

- Сделать перерасчет по рецепту **французского хлеба** на партию из 50 буханок хлеба с выходом одной буханки 700 граммов.



Формы для

Сейчас в производстве используются
формы хлебные изготовленные в

Выпечки хлеба

1И ГОСТ 15327-95



Задание:

- Определить геометрическую форму форм для выпечки хлеба;
- Вычислить для данных форм:
 А) Площадь



фо



учитывать пропорции воды и крупы для приготовления

Перловая каша

Гречневая каша



соотношение крупы и воды

1 : 3

1: 2,5

1 : 3

Повар должен уметь
производить
художественное



Эстетика и математика в
оформлении блюд

Повар должен уметь:

- Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий.
- Производить расчет потребного сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты.
- Контролировать поступившее сырье.
- Оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты.
- Осуществлять обвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре.
- Определять готовность блюд и изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу.
- Рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.
- Производить художественное оформление блюд.
- Осуществлять линк, остановку, разборку, чистку

Требования к профессиональн ой подготовке повара

Необходимо знание математики, экономики и организации общественного питания, основ физиологии человека и эстетики, технологий приготовления блюд, устройства и правил

Говорить о применении математики в профессии «Повар, кондитер» можно достаточно долго, но даже того, что мы рассмотрели, вполне достаточно, чтобы убедиться в значимости этой науки. Ведь не зря же говорил А.Н. Крылов

«РАНО ИЛИ ПОЗДНО ВСЯКАЯ ПРАВИЛЬНАЯ

Домашнее

Для консервации овощей хозяйке
задание необходимо столовый уксус. В
наличии у неё

только 70-% уксусная кислота.

Какое количество водки
необходимо добавить
обычно
получить 9 % уксус?



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

Использование

ресурсов;

- http://www.gastronom.ru/text/doma_shnij-hleb-matematika-i-zhizn-pekar_skij-procent-1007089
- <http://maspit.ru/формы-для-выпечки-хлеба/>
- <http://www.docme.ru/doc/1209135/matematika-v--professii-povar>
- <http://www.liveinternet.ru/users/tamej/post407375289/>
- <http://oboi-na-stol.com/raznoe-korzina-hleb-bulochki-mak-lomti>
- <http://photoshopia.ru>