

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для проведення практичних робіт з навчальної дисципліни

Технологія продукції ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти бакалавр

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Технологія продукції ресторанного господарства : методичні вказівки для проведення практичних робіт студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розробник: к.т.н. Іжевська О.П.

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

Іжевська О.П.

© Іжевська О.П. 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Метою практичних робіт є:

- закріпити знання з розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- допомогти студентів закріпити знання з технології виробництва харчової продукції;
- сформувані практичні уміння і навички визначення кількості відходів при обробці різних видів сировини.
- сформувані практичні уміння і навички визначення витрат сировини і виходу напівфабрикатів в процесі приготування страв.

Згідно з тематичним планом з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» заплановано такі ПР :

- 1.Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування заправних супів.
- 2.Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування прозорих, солодких, холодних та інших, супів.
- 3.Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій соусів.
- 4.Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування страв із відварених, смажених овочів та грибів.
- 5.Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування страв із тушкованих і запечених овочів та грибів.
- 6.Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій, під час приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів.
- 7.Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці риби, визначити масу напівфабрикатів з риби.
- 8.Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці риби, визначити масу напівфабрикатів з риби.
- 9.Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці нерибних продуктів моря, визначити масу напівфабрикатів з них.
- 10.Провести розрахунок маси брутто, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів.
- 11.Провести розрахунок маси брутто, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів.
- 12.Провести розрахунок маси брутто, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів із січеної та котлетної маси.
- 13.Провести розрахунок по визначенню кількості порцій виробів, напівфабрикатів, які виробляються із заданої кількості сировини..
- 14.Провести розрахунок по визначенню кількості порцій виробів, напівфабрикатів, які виробляються із заданої кількості сировини.
- 15.Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування страв із яєць та сиру.
- 16.Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування гарячих напоїв.
- 17.Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування холодних безалкогольних напоїв.
- 18.Провести розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок.
- 19.Провести розрахунок сировини для заданої кількості страв.
- 20.Провести розрахунок сировини для заданої кількості страв.
- 21.Провести розрахунок необхідної кількості сировини, та визначити масу напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів.

Тема. Приготування супів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Задачі на визначення виходу супів, гарнірів та окремих компонентів

Вихід однієї порції супу визначає кожний заклад ресторанного господарства самостійно, враховуючи попит та рекомендації Збірника рецептів страв та кулінарних виробів [6], збірника рецептур страв української кухні [7].

При відпусканні страв та виробів допускаються відхи- < лення від визначеної норми відпуску супу в розмірах $\pm 3\%$, якщо діючою на них технічною документацією не визначено інші граничні розміри відхилення маси (с. 4 [6]).

У разі порушення норми відпуску виникає відповідаль- , ність згідно з вимогами Закону України "Про захист прав споживачів" від 15.12.93.

При відпусканні супів зі сметаною, зеленню, гарнірами, м'ясними, рибними та іншими продуктами вихід порції супу збільшується відповідно до маси закладених продуктів.

При зменшенні порції супу закладку цих продуктів можна замінити такою, як вказано в таблиці 5 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий або відповідно зменшити, залежно від практики відпуску супів, яка склалася до введення Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. У разі відпуску супів з пиріжками, грінками, профітролями, пампушками та іншими борошняними кулінарними виробами, їх подають окремо на пиріжковій тарілці.

Маса гарніру вказується на одну порцію.

2. Визначення норм закладки сировини масою бруutto та нетто для приготування супів

Кількість кожного продукту масою бруutto та нетто для приготування супу вказується безпосередньо в рецептурі страви. Рецептуру і технологію приготування страв складено з урахуванням діючих норм відходів і втрат під час обробки сировини.

Рецептури супів розраховано на 1000 г, що дає змогу визначити вихід порції страви з урахуванням попиту споживачів і раціонального витрачання продуктів. Норми закладки солі, спецій, зелені вказано у Сборнику рецептур ([9] с. 69 п. 5, 6); сіль - 6 - 10 г; перець - 0,1 г; лист лавровий - 0,02 г; зелень кропу або петрушки - 4 - 6 г.

Задача. Визначити кількість моркви масою бруutto для приготування 20 порцій юшки грибною з галушками, вихід однієї порції - 300 г.

Для розрахунку кількості сировини масою бруutto і нетто рекомендується така послідовність:

Спочатку потрібно визначити, яку масу юшки слід приготувати:

$$300 \text{ г} \times 20 \text{ п.} = 6000 \text{ г} = 6,0 \text{ кг.}$$

Згідно з рецептурою 1.128 погрібно визначити масу моркви бруutto для приготування 1000 г супу. Це буде 50 г. Слід визначити кількість моркви масою бруutto для приготування 20 порцій супу.

$$1000 \text{ г} - 50 \text{ г}$$

$$6000 \text{ г} - \text{х.}$$

$$X = (6000 \times 50) / 1000 = 300 \text{ г}$$

3. Розрахунок норм закладки продуктів масою бруutto нестандартної сировини та взаємозамінних продуктів

Норми закладки продуктів масою бруutto у рецептурах розраховано на стандартну сировину. Кондиції стандартної сировини вказано у Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів (с. 3, 4 [6] та с. 4, 5 [9]). Заміна одних продуктів іншими повинна проводитись відповідно до таблиці 30 "Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв" [6] Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів.

При проведенні розрахунків необхідно обов'язково ознайомитись з текстовим матеріалом, розміщеним у розділі "Супи" Збірника рецептур.

Розрахунки слід оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Найменування уктів	Маса бруutto		Маса нетто
		1 кг	н. кг	1 кг н. кг

Задача. Визначити кількість сировини для приготування 70 порцій капусняку запорізького з капустою, картоплею та яловичиною у квітні, вихід однієї порції - 500 г. (Рец. 1.118, с. 63 [6]).

Слід врахувати, що рецептуру орієнтовано на стандартну сировину: для картоплі прийнято норми відходів, що діють до 31 жовтня - 25 %, моркви та буряка до 1 січня - 20 %.

Потрібно провести розрахунки маси бруutto картоплі, моркви, буряку в квітні, враховуючи дані таблиці 26 "Розрахунки витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів" ([6] с. 770) та масу нетто продуктів.

Картопля Мн - 75 г; Мв - 40 %; Мб - 100 %; Мн - 100 % - 40 %

$$Мб=75 \times 100 / 60 = 125 \text{ г}$$

Морква Мн - 20 г; Мв - 25 %; Мб - 100 %; Мн - 100 % - 25 %

$$Мб=20 \times 100 / 75 = 26,7 \text{ г.}$$

Закладку м'ясних продуктів, птиці, рибних продуктів, сметани вказано на порцію супу - 500 г, таблиця 5 (с. 70 - 72 [9]).

Тема. Приготування соусів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Визначення норм закладки сировини масою бруutto і нетто для приготування соусів

Норми закладки сировини для приготування соусів вказано у розділі "Соуси" Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів. Норми закладки продуктів дані із розрахунку на 1 кг готового соусу. Витрати солі, перцю, листа лаврового в рецептурах не вказано. Вони вказуються у вступі до розділу "Соуси".

Соуси готують із підготовлених напівфабрикатів (бульйону, борошняної пасеровки, пасерованих овочів, грибів тощо). У розділі "Соуси" спочатку розміщено рецептури напівфабрикатів, а потім рецептури соусів. Щоб розрахувати кількість продуктів масою бруutto або нетто для приготування соусів, у деяких випадках необхідно звертатись не тільки до рецептури соусу, а й до рецептури основного соусу і напівфабрикату для його приготування.

Задача. Визначити, скільки кісток харчових необхідно взяти масою

нетто для приготування 7,0 кг соусу червоного з цибулею та огірками (1-ша колонка Сборника рецептур [9]).

Спочатку за рецептурою 828 [9] "Соус червоний з цибулею та огірками" слід визначити, скільки "Соусу червоного основного" за рецептурою 824 [8] необхідно взяти, щоб приготувати 7 кг соусу червоного з цибулею та огірками за 1-ою колонкою Збірника рецептур.

Для приготування 1 кг соусу червоного з цибулею та огірками необхідно взяти 800 г соусу червоного основного, тоді для 7,0 кг соусу червоного з цибулею та огірками необхідно ($800 \text{ г} \times 7 = 5600 \text{ г}$) 5,6 кг соусу червоного основного.

Потім за рецептурою 824 соус червоний основний слід розрахувати кількість бульйону коричневого для приготування 5,6 кг соусу червоного основного за 1-ю колонкою Збірника рецептур [8]: $1000 \text{ г} \times 5,6 = 5,6 \text{ кг}$.

Далі за рецептурою 822 [9] бульйон коричневий потрібно розрахувати масу кісток харчових для приготування 5,6 кг бульйону коричневого за колонкою 1. Для приготування 1000 г бульйону коричневого необхідно 1000 г кісток харчових, то для 5,6 кг необхідно 5,6 кг кісток харчових ($1000 \times 5,6$).

2. Розрахунок кількості сировини для приготування соусів у разі її заміни

За необхідності в рецептурах соусів може бути проведено заміну тих чи інших компонентів. Заміна компонентів соусів може проводитись тільки тих, які вказано у таблиці 36 [9] "Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв" або в описі технології приготування страв.

Наприклад. Соуси молочні можна готувати із молока коров'ячого сухого, але у рецептурі соусу молочного вказується молоко свіже. Тоді виникає питання: скільки молока коров'ячого сухого слід взяти для приготування 1000 г соусу молочного за 1-ою колонкою Сборника рецептур [9] (розрахунок можна проводити за будь-якою колонкою).

За рецептурою 859 [9] для приготування 1000 г соусу необхідно 1000 г молока.

Нормами взаємозамінності продуктів при приготуванні страв (таблиця 36 [9]) передбачено норму заміності 1000 г молока свіжого на 120 г молока сухого. Звідси для приготування 1000 г соусу молочного за колонкою 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів необхідно 120 г сухого молока.

Розрахунок кількості продуктів для приготування соусів слід оформити у вигляді таблиці такої форми:

Номер (№) за Збірником рецептур, назва соусу, колонка.

№	Назва укту	Маса брутто, г		Маса нетто, г	
		1 кг 1	Розрахова маси у	1 кг	Розрахова маси у

Тема. Страви та гарніри з круп, бобових і макаронних виробів **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

1. Розрахунок сировини для приготування каш різної консистенції та страв з них

У рецептурах каш вказується маса готової каші для відпуску однієї порції та перелік продуктів, з якими можна відпускати кашу. Тому, при визначенні кількості крупи, води або молока, солі для приготування каші необхідно розраховувати кількість цих продуктів за таблицею "Кількість крупи, рідини, солі, що витрачаються для приготування каш" [6] Збірника рецептур (с. 105, 106).

У таблиці 8 вказано кількість крупи і рідини, які необхідні для приготування 1 кг розсипчастої, в'язкої та рідкої каші (графи 2 і 3), тут само дається приблизна кількість рідини і солі, які необхідні для приготування каш різної консистенції із 1 кг крупи (графи 4 і 5) ([9], с. 179 - 181).

Задача. Розрахувати кількість крупи і рідини для приготування 14,0 кг каші рисової в'язкої.

Користуючись таблицею 8, слід знайти, що для приготування 1 кг каші рисової в'язкої потрібно 222 г (0,22 кг) крупи, отже, для приготування 14,0 кг каші необхідно:

$$0,22 \text{ кг} \times 14 = 3,0 \text{ кг крупи.}$$

У графі 3 слід знайти, що для приготування 1 кг каші рисової в'язкої необхідно 0,82 л рідини; отже, для приготування 14,0 кг каші необхідно:

$$0,82 \text{ кг} \times 14 = 11,48 \text{ л рідини.}$$

Тема. Страви і гарніри з овочів та грибів **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Задача 1. Скільки картоплі брутто необхідно взяти для приготування 100 порцій картопляного пюре у лютому за колонкою 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

За рецептурою 326 картопляне пюре, колонка 1, маса нетто картоплі становить 175 г на одну порцію. Для того, щоб визначити масу брутто, необхідно знати процент відходів. У таблиці 32 [9] процент відходів картоплі при холодній обробці з 1 січня по 28 лютого (гр. 3) - 35 %.

M_b (маса брутто) становить 100 %.

M_n (маса нетто) становить 100 - 35 % відходів, то масу брутто при 175 г нетто потрібно визначити так:

$$M_n \cdot 100 / 100 - \% \text{ відходів} = 175 \cdot 100 / 100 - 35 = 269 \text{ г.}$$

Маса брутто 100 порцій картоплі буде в 100 разів більше, тобто (269 x 100) 26,9 кг.

Задача 2. Розрахувати кількість сировини масою брутто і нетто для приготування 10 кг гарніру картопля смажена із сирі у квітні.

За рецептурою 761 картопля смажена із сирі для приготування 1,0 кг гарніру необхідно картоплі масою нетто 1449 г (оскільки маса нетто завжди стала, а маса брутто залежить від сезону, в якому готується гарнір). Для 10,0 кг гарніру маса нетто становить 14490 г (1449X10). За таблицею 32 [9] "Розрахунок сировини виходу напівфабрикатів і готових виробів" процент відходів картоплі в квітні становить 40 %. За масою нетто потрібно визначити масу брутто:

$M_b = 1449 \times 100 / 100 - 40 = 24150$ (г) або 24,15 кг.

Знаючи масу бруutto картоплі в квітні для приготування 10,0 кг гарніру, слід розрахувати масу бруutto інших необхідних продуктів і оформити у вигляді таблиці такої форми: 761 Картопля смажена (із сирію) [9]

№	Назва вини	Маса продуктів для 1 кг гарніру		Маса продукт ів для 10 кг гарніру	
		Маса тто, г	Маса етто,г	Маса утто, г	Маса нетто, г
1	Картопля брусочками	2415	1449	24 15	14 490
2	Олія	100	100	100	1000
3	Сіль	10	10	100	100
Вихід			1000		10 000

Примітка. Витрати солі у рецептурах гарнірів не вказуються. Витрати солі на кілограм гарніру із овочів становлять 10 г.

Тема. Страви, гарніри та кулінарні вироби з борошна

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У рецептурах страв з борошна (вареники, млинці, млинчики, локшина тощо) норми витрат даються без урахування вологості борошна.

Слід враховувати, що в рецептурах вареників, пельменів, млинчиків, оладок вказано масу напівфабрикату тіста та фаршу, тому повний розрахунок сировини потрібно проводити у такій послідовності: спочатку визначити масу напівфабрикату на визначену кількість страв, потім - кількість сировини.

Задача. Розрахувати кількість сировини для приготування 70 порцій млинчиків з яблучним фаршем.

Рецептура 1083 Млинчики з яблучним фаршем II варіант Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [9]

№	Назва сировини	Маса бруutto,г		Маса нетто, г	
		1 порція	70 цій	1 ія	70 ій
1	Млинчики (напівфабрикат) рец. 1082			100	7000
2	Фарш рец. 1137			50	3500
Рецептура 1082 Млинчики (напівфабрикат) [9]					

№	Назва сировини	Маса бруutto, г		Маса нетто, г	
		1 кг	7 кг	1 кг	7 кг
1	Борошно ичне	416	2912	416	2912
2	Молоко або вода	1040	7280	1040	7280
3	Яйця	2'Лз	14 ⁵⁴ / ₁₀	83	581
4	Цукор	25	175	25	175
5	Сіль	8	56	8	56
6	Жир	16	112	16	112

Рецептура 1137 Фарш [9]

№	Назва сировини	Маса брутто,г		Маса нетто, г	
		1 кг	3,5 кг	1 кг	3,5 кг
1	Яблука свіжі	1150	4025	1012	3542
2	Цукор	300	1050	300	1050

У рецептурах страв і виробів з борошна норми витрат борошна вказано без урахування його вологості. Для кулінарних і кондитерських виробів передбачено витрати борошна з базисною вологістю 14,5 %.

Примітка. Згідно з Технічними умовами ГСТУ 46.004-99 "Борошно пшеничне" передбачено вологість борошна - 15,0 %.

У разі використання борошна вологістю більше 14,5 % витрата його відповідно збільшуються, кількість води, передбаченої рецептурою, зменшуються на кожний відсоток підвищеної вологості та навпаки, при зменшенні вологості відповідно зменшуються витрати борошна пшеничного на кожний відсоток зменшення.

Задача. Визначити витрати борошна для приготування 100 шт. пиріжків печених із прісного здобного тіста (рец. 1094 [9]), якщо на виробництво надійшло борошно вологістю 12,5 %.

Для приготування 100 шт. пиріжків печених витрати борошна становлять 3744 г з базисною вологістю борошна 14,5 %.

Отже, для приготування пиріжків печених повинно бути витрачено борошна на 2 % менше, ніж це передбачено рецептурою для борошна з базисною вологістю.

$$3744 - 3744 \times 2/100 = 3669 \text{ г.}$$

Кількість води при цьому повинно бути відповідно збільшено на 75 г.

$$3744 \text{ г} - 3669 \text{ г} = 75 \text{ г.}$$

Якщо борошно надійшло з вологістю 16,5 %, то для приготування 100 шт. пиріжків печених його потрібно:

$$3744 + 3744 \times 2 = 3819 \text{ г.}$$

100

Витрати води при цьому повинно бути зменшено на 45 г.

$$3819 \text{ г} - 3774 \text{ г} = 45 \text{ г.}$$

Необхідно враховувати, що закладання сировини для приготування різних видів тіста та фаршів дано на вихід 100 г.

Тема. Страви з риби та морепродуктів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У рецептурах страв зі свіжої риби закладка сировини та вихід готової страви вказано на рибу великих розмірів або всіх розмірів нерозроблену. Виняток становлять окунь морський, луфар і бельдюга океанічні, тріска, зубатка плямиста, мерланг, які надходять в основному без голови, патрані, а також осетер, севрюга, білуга, палтус білокарий і чорнокарий, які надходять патраними з головою. Окрім того, в рецептурах дано норми закладки риби спеціального розбирання (напівфабрикат), що випускається промисловістю.

Для установлення норми закладки і виходу страв з риб, невказаних у рецептурах, або які надходять в іншому вигляді промислової обробки, слід використовувати дані, які наведено в таблиці 20 "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із риб із кістковим скелетом (усіх родин) при використанні сировини з риби спеціального розбирання" [5]; таблиці 24 "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із риб із хрящовим скелетом (родини осетрових) при використанні сировини та напівфабрикатів" [6].

У вступі до підрозділу або у рецептурах указуються прийняті способи розбирання риби, від яких залежать норми відходів при механічній кулінарній обробці.

При надходженні сировини нестандартних кондицій, слід також керуватися таблицями 20, 22, 24, враховуючи масу риби після теплової обробки та спосіб розбирання.

Задача. Яку кількість судака нерозробленого дрібного розміру необхідно взяти для приготування 70 порцій риби відвареної (непластованої шматками) за колонкою 2 Збірника рецептур [9]?

Рецептура 502 Риба (непластована шматками) відварена

Маса відвареної риби становить 100 г. Для того, щоб визначити Мб (масу брутто) судака розібраного дрібного розміру, користуючись таблицею 20 [5] або 27 [9], слід визначити, що Мб становить 187 г при виході вареної 100 г.

$$70 \text{ п} \times 100 \text{ г} = 7000 \text{ г}$$

Відповідно: Мб 187 г-Мв 100 г;

$$\text{Мб} \times \text{г} - \text{Мв} 7000 \text{ г.}$$

$$\text{Мб} = 187 \times 7000/100 - 13090 \text{ г} = 13 \text{ кг.}$$

Для других рибних страв указану норму гарніру 150 г може бути збільшено до 200 - 250 г. Такі гарніри, як горошок зелений консервований, спаржа, капуста цвітна можна відпускати масою 100, 75 і 50 г. Найкраще риба поєднується за смаком з гарнірами із картоплі. Додатково, як гарнір, можна використовувати огірки, помідори свіжі, солені, мариновані, салат з капусти 50 - 70 г (нетто) на порцію.

При тепловій обробці риби слід використовувати спеції з розрахунку на порцію: сіль - 3 г, перець чорний - 0,01 г, лист лавровий-0,01 г.

При подачі рибні страви потрібно посипати подрібненою зеленню петрушки, кропу або селери (1 - 3 г нетто на порцію) або оформляють гілочкою з'єлені.

Розрахунок кількості сировини при приготуванні страви із риби з гарніром та соусом слід проводити, враховуючи, що рецептури гарнірів та соусів дані на 1000 г виходу, тому при необхідності відпускання заданої кількості порцій страв з риби визначають загальну кількість гарніру та соусу, а потім сировину для їх приготування.

Тема. Страви з м'яса та м'ясопродуктів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рецептури страв з м'яса та м'ясопродуктів орієнтовано на стандартну сировину і складено з урахуванням чинних норм відходів, втрат під час холодної й теплової обробки продуктів таких кондицій: яловичина першої категорії;

баранина (без ніжок) першої категорії; свинина м'ясна; субпродукти (окрім рубців) морожені, рубці охолоджені.

У рецептурах вказано соуси та гарніри, які найкраще поєднуються за смаком з даним видом м'яса. Норма гарніру для більшості страв - 150 г, але масу гарніру може бути збільшено до 200 г або зменшено до 100 г. Окрім того, понад встановлену норму основного гарніру, можна додатково подавати свіжі, со-лети, мариновані огірки та помідори, капусту квашену, мариновані плоди і ягоди.

Норми витрат солі, спецій в рецептурах не передбачено. Рекомендовані норми витрат цих продуктів на одну порцію: сіль - 4 г, перець - 0,05 г, лист лавровий - 0,02 г, зелень петрушки, кропу або селери - 3 - 5 г на порцію.

У деяких рецептурах у графі нетто у чисельнику вказано масу нетто сирого продукту, а у знаменнику - масу готового продукту.

1. Визначення маси бруutto сировини (м'яса) нестандартних кондицій

При визначенні закладки сировини нестандартних кондицій слід орієнтуватися на масу готового продукту відповідно до рецептури та користуватися такими розрахунковими таблицями:

5 "Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів з яловичини, баранини й козлятини" [6];

6 "Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів із свинини" [6];

7 "Розрахунок витрат м'яса, виходу готових виробів із поросятини" [6];

8 "Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів із телятини I категорії (молочної) [6];

9 "Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів із вирізки, замороженої блоками [6];

10 "Напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини, телятини. Розрахунок витрат сировини та виходу готових виробів" [6];

11 "Розрахунок витрат субпродуктів, ковбасних виробів та свинокопченостей, виходу напівфабрикатів та готових виробів" [6];

15 "Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів" [9].

Задача 1. Розрахувати кількість яловичини II категорії для приготування 45 порцій страви "Яловичина духова" (порційні шматки тушковані).

Згідно з таблицею 5 "Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів з яловичини, баранини й козлятини" потрібно визначити, що маса однієї порції тушкованого м'яса - 75 г.

Слід визначити, що маса бруutto однієї порції становить 177 г. Потрібно визначити масу бруutto II категорії для приготування 45 порцій страви:

$$177 \text{ г} \times 45 = 7965 \text{ г} = 8,0 \text{ кг.}$$

Задача 2. Визначити закладку язика яловичого охолодженого для приготування 75 порцій язика вареного (рец. 570 1-ша колонка) [9].

Згідно з рецептурою, маса вареного язика становить 100 г.

Згідно з таблицею 11 "Розрахунок витрат субпродуктів, ковбасних виробів та свинокопченостей, виходу напівфабрикатів та готових виробів" [6] слід визначити масу бруutto язика яловичого охолодженого - 159 г.

Мб - 159 г на 1 порцію. Відповідно на 75 порцій:

159 г х 75 = 11 925 г = 11 кг 925 г.

2. Розрахунок закладки продуктів масою бруutto, нетто для приготування страв проводиться з урахуванням кондиції сировини, маси гарніру та соусу

Задача. Визначити кількість сировини для приготування 35 порцій печінки по-строгапівськи з картопляним пюре, якщо використовують печінку яловичу охолоджену (рец. 619 [9], 2-га колонка Збірника).

Враховуючи, що маса готової печінки становить 75 г, потрібно визначити масу бруutto однієї порції печінки яловичої охолодженої за таблицею 11.

Мб печінки становить 133 г. Для 35 порцій Мб становить

Користуючись рецептурою 619 [9], слід розрахувати кількість сировини для 35 порцій страви і результати розрахунку записати у таблицю такої форми:

Тема. Приготування страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рецептури страв з птиці, кролика орієнтовано на стандартну сировину і складено з урахуванням чинних норм відходів і витрат під час холодної і теплової обробки продуктів таких кондицій:

- сільськогосподарська птиця напівпатрана II категорії (кури, курчата, бройлери-курчата, індики, гуси, качки);
- кролі напівпатрані II категорії.

При виготовленні страв з курей, гусей, качок I категорії жир для смаження і поливки, передбачений рецептурою, не витрачається; при відпусканні страви поливають замість масла вершкового або маргарину жиром і соком, що виділився при смаженні.

У рецептурах вказано соуси і гарніри, що добре поєднується за смаковими якостями з основним продуктом страви. Страви можна відпускати з іншими гарнірами та соусами. На гарнір додатково можна подавати огірки, помідори, яблука, ягоди, мариновані овочі, фрукти в кількості 50 - 75 г (маса нетто) на порцію.

Норми витрат солі, спецій, зелені у рецептурах не вказано. Рекомендовані норми витрат, масою нетто, на одну порцію: сіль - 3 - 5 г, перець - 0,05 г, лист лавровий - 0,02 г, зелень кропу або петрушки - 4 - 6 г.

1. Визначення закладки бруutto сировини нестандартних кондицій

При визначенні закладки сировини нестандартних кондицій слід орієнтуватися на масу готового продукту згідно з рецептурою та користуватися такими розрахунковими таблицями:

23 [9], 16 [6] "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із сільсько- господарської птиці";

26 [9], 19 [6] "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із тушок кролика";

18 [6] "Норми виходу тушки, відходів, м'якоті та кісток при розбиранні тушок кроликів";

17 [6] "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із пернатої дичини".

Задача. Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 30 порцій вареної курки за 1-ою колонкою Сборника рецептур [9].

Відповідно до рецептури № 697 "Птиця, дичина або кролик відварені з гарніром" потрібно визначити масу вареної птиці на одну порцію. Вона становить 125 г.

Згідно з таблицею 16 слід визначити масу бруто курей патраних I категорії.

Мб - 203 г на одну порцію. Відповідно на 30 порцій:

$$203 \text{ г} \times 30 = 6090 \text{ г} \sim 6,0 \text{ кг.}$$

Так само потрібно визначити закладку кролів нестандартної кондиції для приготування страв.

2. Визначення закладки бруто пернатої дичини для приготування страв

У рецептурах норми пернатої дичини вказано в штуках або дано з розрахунку виходу готового виробу 125, 100, 75 г, виходячи із середньої маси дичини, яку вказано в кінці таблиць 17 [5], 24 [9] "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із пернатої дичини".

Середня маса рябчика та куріпки сірої без пір'я приблизно - 320 г; тетерука - 1000 г; куріпки білої - 500 г; глухаря - 1800 г; фазана - 850 г.

Задача. Визначити закладку фазана для приготування 35 порцій страви "Дичина, тушкована в соусі" за 2-ю колонкою Сборника рецептур [9].

Відповідно до рецептури 704 "Дичина, тушкована в соусі" - норма фазана на одну порцію - 1 шт., враховуючи середню масу тушки - 850 г, слід визначити масу дичини на одну порцію:

$$850 \text{ г} \times V_4 = 212,5 \text{ (г).}$$

Відповідно на 35 порцій:

$$212,5 \text{ г} \times 35 = 7438 \text{ г} \sim 7,4 \text{ кг.}$$

3. Розрахунок закладки продуктів масою бруто, нетто для приготування страв проводиться з врахуванням кондиції сировини, маси гарніру та соусу

Задача. Визначити закладку сировини для приготування 70 порцій качки смаженої зі смаженою картоплею за колонкою 1 Сборника рецептур [9], якщо качки на виробництво отримали натрані II категорії.

Відповідно до рецептури 712 маса смаженої птиці на одну порцію - 125 г.

Відповідно до таблиці 23 [9] Мб на одну порцію - 219 г.

Слід визначити масу бруто на 70 порцій:

$$219 \text{ г} \times 70 = 15\,330 \text{ г} \sim 15,3 \text{ кг.}$$

Результати розрахунків кількості сировини слід записати до таблиці такої форми:

№	Назва сировини	Маса бруто, г		Маса нетто, г	
		1 п.	70 п.	1 п.	70 п.
1	Качка	219	15 330	198	13 860
	і т.д.				

Тема. Страви з яєць та свіжого сиру

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРИГОТУВАННЯ

СТРАВ З ЯЄЦЬ

Для приготування страв з яєць використовуються свіжі курячі яйця, меланж або яєчний порошок. Маса і якість курячих яєць повинні відповідати вимогам діючої технічної документації.

Рецептуру Збірника рецептур складено з розрахунку використання столових курячих яєць II категорії середньою масою 46 г, відходи на шкаралупу, втрати становлять 12,5 %.

Виходячи з цього, маса сирих та варених яєць без шкаралупи становить 40 г при співвідношенні жовтка та білка відповідно 39 % і 61 %.

При використанні яєць масою більшою або меншою вказаний вихід страви в рецептурі зменшують або збільшують, відповідно до фактичної маси яєць, користуючись коефіцієнтом перерахунку, який наведено у таблиці.

Середня маса одного яйця, г	Відходи на шкаралупу, втрати, %	Коефіцієнт перерахунку, к
Від 48 та вище	12,0	0,880
Від 43 до 48	12,5	0,875
До 43	13,0	0,870

Таким чином, вихід готової яєчні при використанні яєць масою бруто більше або менше 46 г, перераховується за формулою:

При тепловій обробці яєчні втрати становлять 12 %.

Втрати при тепловій обробці слід визначати за таблицею № 34 [8] с. 668,669.

При використанні меланжу або яєчного порошку, що не передбачено у рецептурі страви, слід користуватися таблицею 36 [9] "Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв".

Задача. Визначити, яку кількість яєчного порошку потрібно для приготування 25 порцій яєчної кашки за 2-ю колонкою Сборника рецептур [9].

456 Яєчна кашка

Маса яєць на одну порцію - 80 г, для 25 порцій - 2000 г = 2,0 кг.

Згідно з таблицею 36 слід провести заміну свіжих яєць на яєчний порошок:

Потрібно скласти пропорцію:

1 кг - 0,28 яєчного порошку

2,0 кг - М порошку

$Маса\ порошку = 2 * 0,28 / 1 = 0,560\ (кг).$

При цьому слід враховувати, що при використанні яєчного порошку його необхідно залити холодною водою або молоком (на 100 г порошку потрібно 0,35 л води та 4 г солі), розмішати та залишити на 30 - 40 хв для набухання. Сіль в рецептурах не передбачено, слід враховувати такі норми:

- для приготування яєчної кашки: 10 г солі на 1 л маси;
- для приготування яєчні: 0,25 солі на 1 яйце;
- для приготування омлетів: 0,5 г солі на 1 яйце.

При відпусканні рекомендується страви посипати дрібно-насіченою зеленню петрушки, кропу, кіндзи або зеленою цибулею (1 - 3 г нетто на одну порцію).

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗІ СВІЖОГО СИРУ

При розрахунках слід враховувати, що зі свіжого сиру та сиркової маси готують холодні та гарячі страви.

Сиркова маса в основному використовується для приготування холодних страв з наповнювачами (родзинками, горіхами, какао-порошком тощо) або з додаванням смакових та ароматичних речовин (ванілін, кмин). Свіжий сир використовується для подачі як в холодному вигляді (сир з молоком, зі сметаною), а також для приготування гарячих страв.

У рецептурах передбачено використання сиру свіжого напівжирного (9 % жиру).

При приготуванні страв на 1 кг сиру кладуть 10 г солі.

При приготуванні та відпусканні страв із сиркової маси слід враховувати, що закладання сировини дано на вихід сиркової маси 1000 г. Норми відпускання на одну порцію можуть бути 100 - 200 г.

При відпусканні солодкої маси можна використовувати свіжі, консервовані, швидкозаморожені плоди і ягоди (50 - 70 г масою нетто на одну порцію) з варенням.

При відпусканні страву можна оформити листками салату зеленого (15 г масою нетто на порцію), збільшуючи при цьому вихід страви. Другі страви відпускають з маслом вершковим, сметаною, цукром, солодким соусом, а також можна подавати з різними плодами, ягодами (50 - 70 г масою нетто на порцію).

Задача. Розрахувати кількість сировини для приготування 45 порцій сиркової маси солодкої з цукатами, вихід однієї порції - 200 г.

Слід визначити масу на 45 порцій:

$$200 \text{ г} \times 45 = 9000 \text{ г.}$$

Результати розрахунків потрібно оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ п	Назва сировини	Маса бруто, г		Маса нетто, г	
		1 кг	9 кг	1 кг	9 кг
1	Сиркова маса	985	8865	985	8865
2	Цукати	60	540	60	540
3	Ванілін	0,1	0,9	0,1	0,9

При розрахунках необхідно звернути увагу на необхідність використання в деяких випадках двох, трьох рецептур. Наприклад, при розрахунках кількості сировини для страви вареники лінівні.

За рецептурою 490 [9] вареники лінівні (напівфабрикат) слід розрахувати кількість сировини для приготування 1,0 кг ліневих вареників. За рецептурою 491 [9] потрібно розрахувати кількість сировини для приготування і відпускання однієї порції вареників ліневих відварених з напівфабрикату.

При подаванні срани з соусом слід враховувати, що закладка сировини для соусів дається на вихід 1000 г; відповідно потрібно визначити масу соусу на одну порцію, потім загальну масу соусу.

Тема. Закуски і холодні страви

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Наведені в рецептурах норми витрат овочів, плодів та зелені на салати, вінегрети і гарніри до холодних страв може бути збільшено або зменшено (в межах 10-15 %), а також замінено іншими аналогічними продуктами при умові збереження виходу страви.

Гарніри до холодних страв передбачено в основному в кількості 50 - 75 г, але норму їх може бути збільшено до 100 г, при цьому відповідно змінюється вихід страви.

Соуси, рекомендовані до страв, в окремих випадках може бути замінено іншими, що підходять за смаком.

В основному, передбачено використання майонезу промислового виробництва. Страви можуть відпускатися без гарніру і соусу, якщо це передбачено технологією.

У рецептурах холодних страв передбачено такі види промислового розбирання рибних гастрономічних товарів:

- оселедець - солений, пряний, маринований, нерозроблений середнього розміру;
- сьомга - солена патрана дрібна;
- лосось - солений патраний;
- риба холодного копчення - горбуша патрана, скумбрія далекосхідна патрана без голови;
- риба гарячого копчення - севрюга, осетер награний без голови, морський окунь, тріска великих розмірів патрані без голови;
- сом (крім океанічного) патраний без голови.

У рецептурах передбачено норму закладки кільки та іншої дрібної риби, баночної, грибів солених та маринованих, які надходять у бочковій тарі, огірків та помідорів - ґрунтових.

Окрім передбачених в рецептурах сирів, ковбас, риб холодного та гарячого копчення може бути використано інші, не-перелічені види гастрономічних продуктів. У таких випадках необхідно користуватися табл. 33 [9]; 27 [6] "Розрахунок витрат сировини та виходу гастрономічних виробів".

Задача. Визначити кількість оселедця соленого середнього розміру без голови, без шкіри та кісток (філе - м'якоть) за колонкою 1 Сборника рецептур [9] для приготування 17 порцій оселедця з гарніром.

Згідно з рецептурою 132 [9] Оселедець з гарніром маса нетто однієї порції оселедця - 50 г.

Користуючись таблицями 27 [6] або 33 [9] слід визначити масу бруто однієї порції оселедця - 79 г; відповідно на 17 порцій:

$$79 \text{ г} \times 17 = 1343 \text{ г.}$$

Для деяких продуктів, які використовуються для приготування бутербродів та інших холодних страв, встановлено розміри виробничих витрат (при порціонуванні), які становлять для ікри кетової паюсної, зернистої - 2 %, джему, повидла - 1 %.

Витрати солі, спецій, а також салату, петрушки, цибулі зеленої, кропу для оформлення страв в рецептурах не передбачено.

Норми витрат на одну порцію встановлено такі: сіль - 2-3 г, перець мелений - 0,02 г, перець горошком - 0,05 г, лист лавровий - 0,01 г, салату або цибулі зеленої - 5 - 10 г, перцю солодкого - 5 - 10 г, зелені кропу або петрушки - 2-3 г.

При використанні стандартної сировини інших кондицій або способів промислового оброблення, які відрізняються від передбачених рецептурами, норма закладки сировини повинна визначатись відповідно до таблиць, наведених у додатку Збірника рецептур.

У рецептурах салатів з овочами, гарнірів з овочів для холодних страв у графі нетто вказується маса відварених обчищених продуктів.

У рецептурах, які містять м'ясні продукти, сільськогосподарську птицю, вказано стандартну кондицію сировини:

Яловичина - I категорії, баранина, козлятина (без ніжок) - I категорії; свинина м'ясна; субпродукти (окрім вим'я) - морожені; сільськогосподарська птиця - напіввипатрана II категорії; криль - патраний II категорії.

При надходженні сировини нестандартної кондиції проводиться перерахунок маси бруто продуктів згідно з таблицями 15, 18, 23, 24, 26 [9].

Задача. Визначити кількість курки для приготування 27 порцій салату з куркою за 1-ою колонкою Сборника рецептур, якщо на виробництво надійшли кури награні I категорії.

Відповідно до рецептури 102 салат з птицею [9] слід визначити, що для приготування однієї порції салату потрібно 30 г вареної м'якоти курки. За таблицею 23 [9] потрібно визначити масу бруто на одну порцію, що становить 89 г. Відповідно на 27 порцій салату необхідно взяти курки патраної I категорії - 2403 г « 2,4 кг.

У рецептурах, які містять рибні продукти, передбачено стандартну кондицію сировини: риба морожена великих або всіх розмірів, нерозроблена, виняток становить карась океанічний, окунь морський, луфар і бельдюга океанічні, тріска, зубатка плямиста і мерланг, які надходять патраними без голови, а також осетер, севрюга, білуга, палтус чорнокорий і білокорий, які надходять патраними з головою.

При надходженні сировини нестандартних кондицій або видів риби, які не передбачено рецептурою, слід користуватися таблицями 27, 30, 31 [9].

Задача. Розрахувати кількість судака масою бруто нерозібраного дрібного розміру для приготування 37 порцій риби смаженої під маринадом за 2-ю колонкою Збірника рецептур [9].

Відповідно до рецептури 146 Смажена риба під маринадом [9] маса смаженої риби - 75 г; спосіб розбирання: філе зі шкірою без кісток.

За таблицею 27 [9] слід визначити масу бруто судака нерозібраного дрібного розміру на одну порцію - 165 г; на 37 порцій - 6105 г.

Розрахунки витрат сировини проводяться відповідно до кондиції сировини, маси соусу та гарнірів.

Тема. Солодкі страви і напої

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рецептури більшості солодких страв і напоїв розраховано на вихід готового продукту 1000 г, тому слід враховувати такі норми відпуску на одну порцію: для

компотів - 150 - 200 г; киселів - 150 - 200 г; желе, мусів, самбуків - 100 - 150 г; кремів - 75 г, 100 і 125 г на порцію.

У рецептурах не передбачено закладку сиропів, соусів, варення, вершків або молока при відпусканні солодких страв, тому розрахунки цих продуктів проводять з урахуванням такого: киселі густі при подаванні можна поливати сиропом плодово-ягідним або додавати варення, джем, конфітюр - 20 г на одну порцію, соус плодово-ягідний - 50 г на порцію, холодне кип'ячене молоко або вершки - 50 - 100 г на порцію, збиті вершки - 25 г на порцію.

Желе, муси, самбуки подають з соусами, сиропом плодово-ягідним, ягідним натуральним по 20 г на порцію; або збитими вершками - 20 - 30 г на порцію; кип'яченим холодним молоком - по 100 - 150 г на порцію; креми подають, поливаючи сиропом кавовим, шоколадним або соусами полуничним, малиновим, вишневим - 30 г на порцію.

Задача. Розрахувати кількість сировини масою бруто і нетто для приготування 140 порцій киселю молочного (густого), який буде відпускатись з абрикосовим соусом. Вихід однієї порції киселю - 200 г; соусу - 50 г (рец. 953 [9]).

Слід визначити загальну масу киселю густого молочного, яку необхідно приготувати для 140 порцій.

$$200 \text{ г} \times 140 = 28\,000 \text{ г} = 28,0 \text{ кг.}$$

$$\text{Маса соусу: } 50 \text{ г} \times 140 = 7000 \text{ г} = 7,0 \text{ кг.}$$

Результати розрахунків слід записати до таблиці такої форми:

Рец. 953 Кисіль молочний (густий) [9]

№ з/п	Назва сировини	Маса бруто, г		Маса нетто, г	
		1 кг	28 кг	1 кг	28 кг
1	Молоко	947	26 516	900	25 200
2	Цукор	80	2240	80	2240
3	Крохмаль кукурудзяний	75	2100	75	75
4	Ванілін	0,03	0,84	0,03	0,84

Рец. 903 Соус абрикосовий [9]

№ з/п	Назва сировини	Маса бруто, г		Маса нетто, г	
		1 кг	7 кг	1 кг	7 кг
1	Абрикоси свіжі	599	4193	515	3605
2	або курага	110	770	110	770
3	Вода для кураги	400	2800	400	400
4	Цукор	600	4200	600	600

Тема. Приготування кондитерських виробів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Задача. Визначити, скільки сухих дріжджів необхідно використати для приготування 250 шт. булочок ванільних масою 100 г (рец. 107 [13]).

Згідно з рец. 107 для приготування 100 шт. булочок ванільних необхідно

135,0 г дріжджів пресованих, а для приготування 250 шт. - 337,5 г. Відповідно до "Справочника інженера-технолога хлебопекарного производства". - К.: Урожай, 1990, при нормах заміни сировини 1 кг дріжджів пресованих відповідає 0,5 кг сухих дріжджів. Тому, для приготування 250 шт. булочок ванільних слід використати 168,75 г сухих дріжджів.

Задача. Зробити заміну 5 кг сиру кисломолочного жирністю 18 % на сир кисломолочний нежирний при приготуванні хлібобулочних виробів.

Відповідно до "Справочника інженера-технолога хлебопекарного производства". - К.: Урожай, 1990, 1 кг сиру кисломолочного жирністю 18 % замінюється на 1,75 кг сиру кисломолочного нежирного, відповідно 5 кг становить:

$$5 \times 1,75 = 8,75 \text{ кг.}$$

Задача. У кондитерський цех надійшло замовлення на виготовлення 20 кг кулеб'яки з м'ясним фаршем. Визначити кількість сировини для приготування дріжджового напівфабрикату. Вологість борошна - 14,5 %.

Для визначення кількості сировини для приготування дріжджового напівфабрикату слід використати рецептуру виробу із підручника Бутейкіс Н.Г., Жукова А.А. "Технология приготовления мучных кондитерских изделий". - Москва: Экономика, 1988.

Найменування сировини	Витрати сировини на	
	напівфаб	ри, г
	Дріжджовий напівфабрикат	Фарш
Борошно пшеничне в/г	8300	100
Цукор-пісок	340	
Маргарин	200	420

Закінчення табл.

Найменування сировини	Витрати сировини на напівфабрикати, г	
	Дріжджовий напівфабрикат	Фарш
Меланж	200	
Дріжджі	200	
Сіль	120	100
Вихід напівфабрикатів	12 000	10 600

Задача. Зробити заміну ваніліну на ванільний цукор для приготування 200 шт. булочок з горіхами (рец. 108 [13]).

Згідно з рец. 108 витрати ваніліну на 100 шт. готових виробів становить 10,0 г, а для приготування 200 шт. булочок з горіхами - 20,0 г.

Слід зробити заміну ваніліну на ванільний цукор: 1000 г ваніліну замінює 20

000 г ванільного цукру, відповідно ванільного цукру потрібно 400 г.

Задача. Визначити, скільки потрібно взяти яблук для приготування 150 пиріжків з яблуками (с. 78 [3]).

Згідно з рецептурою для приготування 100 шт. пиріжків з яблуками потрібно 2500 г фаршу (яблук), а для приготування 150 гат. пиріжків:

$$2500 \times 150 : 100 = 3750 \text{ г.}$$

Задача. Розрахувати кількість яєчного порошку для приготування тіста на 350 шт. булочок з горіхами (рец. 108 [3]).

Згідно з рец. 108 витрати меланжу для приготування 100 шт. булочок з горіхами становлять: $855 + 200 = 1055$ г (меланж + меланж для змазування).

Для 350 шт. булочок становлять:

$$1055 \times 350 : 100 = 3692,5 \text{ г.}$$

Відповідно до норм заміни сировини: 1000 г яєчного порошку дорівнює 3600 г меланжу, тому кількість яєчного порошку становить:

$$3692,5 \times 1000 : 3600 = 1025,7 \text{ г.}$$

Задача. Провести заміну 1055 г молока незбираного на молоко згущене незбиране з цукром для приготування 100 шт. булочок з горіхами (рец. 108 [3]).

Згідно з Правилами та порядком заміни сировини в рецептурах: 1 кг молока незбираного замінюється на 0,4 кг молока незбираного згущеного з цукром. Відповідно 1055 г молока незбираного становить:

$$1055 \times 400 : 1000 = 422 \text{ г молока згущеного незбираного з цукром.}$$

Тема. Страви для дієтичного, лікувально-профілактичного та шкільного харчування

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рецептуру Збірника рецептур страв дієтичного харчування [11] орієнтовано на стандартну сировину з врахуванням діючих норм відходів та втрат при холодній і тепловій обробці продуктів таких кондицій:

- яловичина I категорії, телятина I категорії молочна, свинина м'ясна, субпродукти (окрім рубців) морожені, сільськогосподарська птиця напіввипатрана II категорії, кролики випатрані II категорії;
- риба морожена велика або всіх розмірів нерозроблена (виняток становить окунь морський, тріска, мерланг, які надходять патранібез голови);
- томатне пюре з вмістом сухих речовин 12 %, яйця курячі II категорії масою 46 г у шкаралупі або 40 г без шкаралупи (норми відходів на шкаралупу і втрати становлять 12,5 %);
- масло коров'яче (ГОСТ 37-91): вершкове, селянське, любительське, вологодське, солоне, несолене - для заправки супів, рибних, м'ясних та інших других страв, соусів, продукції та готових виробів допускаються відхилення від вказаних норм у межах ± 3 %.

Витрати солі, листя зеленого салату, петрушки, кропу, цибулі зеленої для приготування та оформлення страв у рецептурах не передбачено.

Норми витрат солі на одну порцію при приготуванні холодних страв встановлено такі:

для дієт № 1, 2,9,15 - 0,5 - 0,8 г;

для дієт № 7, 8, 10 - 0,25 - 0,40 г.

Листя зеленого салату або зеленої цибулі передбачено 5 - 10 г на одну порцію; зелені кропу, петрушки - 2-3 г нетто.

При приготуванні супів слід враховувати такі норми витрат солі та спецій:

- сіль - 3 - 5 г на 1000 г супу;
- лист лавровий - 0,04 г (для дієти № 1 не використовується);
- пюреподібні супи: норма солі - 3 - 5 г на 1000 г;
- молочні супи - 3 г на 1000 г виходу супу.

Для дієт № 7, 8, 10 супи готують з обмеженим вмістом солі (до 2 г на 1000 г супу). Зелень для відпуску передбачено 2-3 г нетто на порцію.

Для страв з картоплі та овочів передбачено витрати солі:

- для дієт № 7, 8, 10 - 0,5 г;
- усі інші - 1 г на одну порцію.

Для страв із крупів норми витрат солі передбачено в розрахунковій таблиці на с. 126 [10] на 1 кг крупи. Для страв з риби та морепродуктів:

• норми витрат солі для дієт № 1,2, 5, 9,15 - 0,5 - 0,8 г; . для дієт № 7, 8, 10 - 0,25 - 0,4 г;

- лист лавровий - 0,01 г (для дієти № 1 не використовується).

Для страв з м'яса, м'ясопродуктів норми витрат солі:

- для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 1 г;
- для дієт № 7, 8, 10 - 0,5 г;
- зелені (петрушки, кропу) - 4г нетто на одну порцію;

і • лист лавровий використовується за необхідності - 0,02 г (окрім дієти № 1).

Для страв із сільськогосподарської птиці та кроликів:

- витрати солі для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 0,5 - 0,8 г на одну порцію;
- для дієт № 7, 8, 10 - 0,25 - 0,4 г;

- зелень (петрушки, кропу) - 3 - 5 г нетто на одну порцію;
- для дієти № 1 не використовується;

- лист лавровий - 0,02 г на порцію (окрім дієти № 1). Для гарнірів

норми витрат солі:

- для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 8 г на 1 кг готового гарніру;
- для дієт № 7, 8, 10 - 4 г на 1 кг. Для соусів

витрати солі становлять:

- для дієт №1,2, 5, 9,15 - 10 г на 1 кг соусу;
- для дієт № 7, 8,10 - 5 г на 1 ієг соусу;
- для молочного соусу для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 8 г на 1 кг соусу;
- для дієт № 7, 8,10 - 4 г на 1 кг соусу.

При надходженні сировини нестандартних кондицій користуються загальноприйнятими методиками розрахунків, користуючись розрахунковими таблицями Збірників рецептур [6] та [9].

За необхідності в рецептурах страв та кулінарних виробів може бути замінено ті чи інші компоненти відповідно до даних таблиці "Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв".

Розрахунок кількості сировини для приготування страв з урахуванням вимог дитячого харчування для різних вікових груп

Збірник рецептур страв для харчування школярів [10] є основним документом при організації харчування учнів загальноосвітніх шкіл.

Рецептури страв враховують особливості харчування. Рецептури супів, гарнірів, соусів, солодких страв, напоїв, а також салатів і вінегретів наведено в Збірнику рецептур із розрахунку на 1 кг або на 1 л, що дає змогу визначити вихід порції страви з врахуванням вікових груп школярів.

У рецептурах вказано стандартну кондицію різних видів сировини відповідно до Збірників рецептур ([6] с. 9 - 12 та [9] с.4-6).

При організації харчування школярів керуються рекомендованими величинами витрат енергії, білків, жирів, вуглеводів для дітей та підлітків у день (с. 11 Збірника рецептур страв для харчування школярів).

Режим харчування для різних вікових категорій школярів наведено на с. 153 Збірника рецептур страв для харчування школярів.

Для різних вікових категорій треба враховувати орієнтований об'єм (мл) або масу (г) окремих страв та продуктів на один прийом.

Для розрахунків хімічного складу та енергетичної цінності страв та продуктів слід користуватися додатком Збірника рецептур страв для харчування школярів (с. 216 - 274).

При складанні меню комплексних других сніданків, обідів та полудників слід орієнтуватися на приклади складання меню залежно від сезону, наведених на с. 275 - 305 Збірника рецептур страв для харчування школярів.

Норми витрат солі, петрушки, цибулі зеленої, кропу в рецептурах не вказано. Тому, слід керуватися такими нормами витрат, передбачених за кожною групою страв окремо.

Холодні страви: норми витрат солі - 2-3 г на порцію; листя салату зеленого або цибулі зеленої - 5 - 10 г на порцію; перець солодкий - 5 - 10 г на порцію; зелень кропу або петрушки - 2-3 г нетто.

Супи: сіль - 6 - 10 г на 1000 г супу; молочний суп - 6 г на 1000 г; лист лавровий - 0,04 г на 1000 г; зелень - 2-3 г маса нетто на порцію.

Страви з круп: норми витрат солі визначають за таблицею "Кількість крупи, рідини, солі, що витрачається на приготування каш" (с. 83 [9]).

Страви з яєць: норми витрат солі для яєчні на одне яйце - 0,25 г; для омлету - 0,5 г на одне яйце.

Страви з риби та морепродуктів: витрати солі на одну порцію - 2 г; лист лавровий - 0,01 г; зелень петрушки, кропу нетто - 1 - 3 г на порцію.

Страви з м'яса та м'ясопродуктів: витрати солі - 3 г на одну порцію; за необхідності лист лавровий - 0,02 г; зелень кропу, зеленої цибулі, петрушки масою нетто -4 г.

Страви із сільськогосподарської птиці, кролика: витрати солі - 3 г на порцію; лист лавровий - 0,01 г; зелень петрушки, кропу масою нетто - 3 г.

Список рекомендованої літератури

1. *Збірник* нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ГІКФ "Фавор" ЛТД, 2003.
2. *Збірник* нормативних документів. Послуги громадського харчування. - Харків, 1997.

3. *Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.* Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. - К.: Вища шк., 1985.
4. *Доцяк В.С.* Українська кухня. Технологія приготування страв. - Підруч. - К.: Вища шк., 1985.
5. *Доцяк В.С., Стремено Л.О., Стремено І.В.* Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К.: Вища шк., 1998.
6. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів.* - К.: А.С.К., 2000.
7. *Збірник рецептур страв української кухні.* - К.: Техніка, 1992.
8. *Коломієць О.А.* Збірник офіційних та інструктивно- методичних матеріалів по організації харчування в санаторно- курортних закладах профспілок України та рецептур блюд. - К.: Тамед, 1997.
9. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.* - Москва: Экономика, 1981.
10. *Сборник рецептур для питания школьников.* - К.: Техника, 1990.
11. *Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания.* - Москва: Техника, 1989.
12. *Старовойт Л.Я., Косовенко КС., Смирнова Ж.М.* Кулінарія. Підруч. - К.: Вища шк., 1991.
13. *Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.* - Москва: Экономика, 1985.