

Вкладка 1

Робота зі **Збірником рецептур** — це основа професійної діяльності кухаря.

Оскільки ви готуєтеся до лабораторно-практичної роботи, зосередимося на ключових аспектах, які вам потрібні для розрахунків і правильного приготування.

1. Робота зі Збірником рецептур

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів — це головний нормативний документ, який містить стандартизовані технологічні карти (рецептури) для підприємств громадського харчування.

Ключові моменти для кухаря

Елемент Збірника	Що він означає та як ним користуватися
Колонка "Норма продуктів брутто" (Брутто)	Це маса непідготовленого продукту (з відходами, наприклад, неочищеної картоплі, крупи до перебирання). За цією нормою роблять замовлення на складі.
Колонка "Норма продуктів нетто" (Нетто)	Це маса підготовленого продукту , готового до теплової обробки (наприклад, очищеної та нарізаної картоплі, перебраної та промитої крупи). Цю норму використовують для розрахунку виходу страви .
"Вихід страви"	Це загальна маса готової страви в грамах на одну порцію (наприклад, 250 г або 350 г). Вам потрібно розрахувати необхідну кількість продуктів, щоб отримати заданий вихід .
Таблиці втрат при тепловій обробці	Ці таблиці (зазвичай у додатках Збірника) показують, скільки відсотків ваги втратить продукт під час смаження, варіння або

	запікання. Це важливо для контролю фактичного виходу готової страви.
Технологія приготування	Детальний опис послідовності дій, температурних режимів та правил подачі. Обов'язково дотримуватися!
Норма закладання спецій	Норми солі, цукру та інших спецій (зазвичай вказуються грами на 1 кг або 1 порцію).

2. Алгоритм розрахунку для лабораторної роботи

На лабораторній роботі вам, найімовірніше, потрібно буде розрахувати продукти не на 1 порцію, а на **задану кількість порцій** (наприклад, на 10, 15 або 20).

Формула розрахунку:

Маса продукту на потрібну кількість порцій = Норма нетто (або брутто) на 1 порцію × Потрібна кількість порцій

Приклад: Молочний суп із крупою (на 10 порцій)

Припустимо, ви обрали страву "**Суп молочний з крупами**" за Збірником. Візьмемо умовні норми для прикладу:

Інгредієнт	Норма Нетто на 1 порцію (г)	Норма Брутто на 1 порцію (г)
Молоко	700	700
Вода	300	300
Крупа (рис)	30	30.3 (з урахуванням 1% відходів)
Цукор	5	5

Сіль	1	1
Масло вершкове	10	10
Вихід страви	1000	-

Розрахунок на 10 порцій

Інгредієнт	Розрахунок	Маса (Брутто) на 10 порцій (г)
Молоко	700 г×10	7000 г (7 кг)
Вода	300 г×10	3000 г (3 кг)
Крупа (рис)	30.3 г×10	303 г
Цукор	5 г×10	50 г
Сіль	1 г×10	10 г
Масло вершкове	10 г×10	100 г
Загальний вихід	1000 г×10	10 000 г (10 кг)

Ваше завдання: знайти в Збірнику рецептуру, взяти точні норми і виконати такий самий розрахунок на ту кількість порцій, яку задасть викладач.

3. Приклади страв для розрахунку

Для лабораторно-практичної роботи ви можете обрати одну з таких страв, відповідно до вашої теми:

1. Смажені, запечені яєчні страви

- **Яєчня натуральна (глазунья):** Розрахувати кількість яєць (штуки, потім перевести в грами нетто) та жиру на задану кількість порцій.
- **Омлет натуральний:** Розрахувати яйця, молоко (або воду) та жир.
- **Яєчня, запечена з помідорами:** Розрахунок яєць, помідорів (з урахуванням норми відходів на свіжі помідори), жиру.

2. Страви з сиру

- **Сирники (творожники):** Розрахунок сиру (творогу), борошна, цукру, яєць, жиру для смаження. (Зверніть увагу на норму сиру *брутто* та *нетто*).
- **Пудинг з сиру (запіканка):** Розрахунок сиру, манної крупи, цукру, яєць, родзинок (якщо вони є в рецептурі).

3. Молочні супи

- **Суп молочний з макаронними виробами** (різні види макаронів мають різну норму, оскільки по-різному збільшуються в об'ємі).
- **Суп молочний з гарбузом і рисом.**

Порада: Для розрахунку оберіть ту страву, для якої у вас є **доступ до точної технологічної карти** (Збірника рецептур). Успіхів у підготовці!

Вкладка 2

