

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки

**(раздаточный материал для обучающихся по
программе профессионального обучения «Повар»)**



Составители: Потокина Елена Алексеевна, преподаватель

Печатается по решению методического совета МБУДО «Ермаковский центр дополнительного образования».

Данная практическая разработка содержит раздаточный материал для обучающихся по предмету «Кулинария» программы профессионального обучения «Повар» (код профессии 16675). Данная методическая разработка будет полезна преподавателям профессионального обучения для проведения практических занятий по предмету «Кулинария».

Пояснительная записка

Образовательная программа обеспечивает подготовку специалистов по профессии «Повар» в профессиональной сфере общественного питания.

Весь курс обучения по специальности «Повар» состоит из следующих частей:

1. Теоретической;
2. Практической;
3. Производственной практики на предприятиях города и района.

Основными параметрами, проверяемыми при оценке качества профессиональной подготовки обучающихся являются содержательные элементы деятельности, указанные в квалификационной характеристике по профессии «Повар».

В процессе практического обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы, оборудования, заготовочных и доготовочных цехов; технологией механической кулинарной обработки сырья, назначением, правилами безопасной эксплуатации технического оборудования. Дисциплина «Кулинария» включает в себя следующие учебные элементы:

- Механическая кулинарная обработка сырья.
- Кулинарная тепловая обработка продуктов.
- Кулинарная характеристика блюд.

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий приведены рецептуры и технология приготовления блюд. Сборник включает разделы, приложения, нормативные материалы, которые позволяют определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, также приведены таблицы продолжительности тепловой обработки продуктов и их взаимозаменяемости.

Рецептуры блюд даны по трем колонкам, которые различаются по нормам вложения сырья и выходу готовых блюд.

Первая колонка предусмотрена для предприятий высших наценочных категорий, то есть, ресторанов, кафе, баров.

Вторая колонка для предприятий второй наценочной категории, то есть ресторанов, кафе, баров, закусочных столовых.

Третья колонка для предприятий общественного питания всех типов при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях.

В рецептурах первого варианта по сравнению с рецептурами второго и третьего варианта предусмотрен более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы вложения сырья и более сложное оформление блюд. При использовании стандартного сырья нормы вложения сырья должны определяться в соответствии с таблицами, приведенными в приложении. При использовании новых видов сырья, нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке, нормы вложения сырья устанавливаются на предприятиях общественного питания путем контрольных переработок каждой поступившей партии сырья, продуктов. Контрольные переработки оформляются соответствующими актами, например, при заготовке сырья предприятиями общественного питания картофель, овощи, плоды, ягоды поступают на предприятия общественного питания в необработанном виде. Обработка картофеля, овощей и плодов состоит из: сортировки, калибровки и мытья, затем: очистка и нарезка. Отходы при этом составляют: приведены в таблице № 32 сборника рецептурных блюд. При необходимости в рецептурах блюд может быть проведена замена компонентов блюда, которые приведены в таблице нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, Таблица № 36 сборника рецептурных блюд.

Например: заменить молоко коровье пастеризованное цельное на молоко сгущенное с сахаром с расчетом, чтобы в определяемом количестве молока цельного сгущенного с сахаром жира и сахара примерно столько же сколько в 1кг. Молока коровьего(согласно таблице взаимозаменяемости)Чтобы заменить яйцо куриное, можно использовать яичный порошок. Согласно таблице: заменить 1 кг. яйца (без скорлупы), нужно взять 280 гр. яичного

порошка. В сборнике рецептурных блюд нормы вложения массой брутто в рецептурах рассчитаны на сырье следующих категорий: говядина - 1 категории, баранина - 1 категории, свинина мясная и т.д. Для овощей, картофеля приняты нормы отходов действующие до 31 октября, для моркови и свеклы до 01 января нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны в сборнике рецептурных блюд с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании. В нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса включены потери при зачистке сухожилий, нарезке полуфабрикатов.

В сборнике рецептов включены разделы, где приведены рецепты и технология приготовления блюд, материалы которые позволяют определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд.

В разделе «Холодные блюда» включены бутерброды, салаты, винегреты и изделия, которые употребляют в холодном виде. Составим технологическую карту на холодное блюдо «Салат из белокочанной капусты», рецептура № 79 сборника рецептурных блюд по 2 колонке:

наименование	Вес брутто	Вес нетто
Капуста свежая	848	678
Клюква свежая	105	100
Лук зелёный	125	100
Уксус 3%	100	100
Сахар	50	50
Масло растительное	50	50
Выход		1000

Вес брутто - вес необработанного сырья, продукта

Вес нетто - вес обработанного сырья, продукта

В разделе «Горячие супы» входят пюреобразные, молочные, прозрачные супы. Норма отпуска порции супа может быть: 250, 300, 400, 500 г. В зависимости от спроса супы готовят с различными (согласно рецептурам) мясными, рыбными и другими продуктами, которые закладывают в супы по нормам, указанными в таблице № 5 Сборника рецептур блюд, рассчитанными на одну порцию супа - 500 г.

Составим технологическую карту блюда «Борщ из свежей капусты», по Сборнику рецептурных блюд. Блюдо находим в разделе «Заправочные супы». Рецептура № 169 Сборника рецептурных блюд (Издание 2006 г., г. Москва)

наименование	Вес	Вес
--------------	-----	-----

	брутто	нетто
Свекла	200	160
Капуста свежая	150	120
Морковь	50	40
Петрушка	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3%	16	16

Таблица 1/4. Норма отходов при обработке овощей.

наименование	Нормы отходов
картофель	До 01.09.-20%
картофель	С 01.09 по 31.10- 25%
картофель	С 01.10. до 31.12.-35%
Картофель	С 01.03-40%
морковь	С 01.09-31.12 -20%
морковь	С 01.01 – 25%
свекла	С 01.09 по 31-12 – 20%

То есть при переработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и времени года. Следовательно, с 01 января рецептура на борщ будет включать следующее количество овощей в граммах

наименование	Р. брутто	Р. нетто
Свекла	107	80
Морковь	107	75
картофель	27	20

При приготовлении блюд из круп в Сборнике рецептурных блюд приводятся нормы вложения круп, количество воды и выход готовых каш. Нормы жидкости для варки каш указываются на 1кг сухой крупы или 1кг выхода каши.

Для примера рассчитаем сколько нужно взять крупы гречневой, жидкости, соли для приготовления 1000г готовой каши. Берем крупу гречневую (ядрица поджаренная) 476 гр., жидкость (вода) 710мл, расход соли на 1кг. готовой каши составляет 10 гр.

Сборником рецептур блюд установлены нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, потери при

тепловой обработке, нормы отходов при первичной обработке сырья. В первой части Сборника рецептурных блюд приводится расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

При установлении нормы отходов и выхода мясных полуфабрикатов берут кулинарную разделку крупного и мелкого скота, определяют закладку сырья по весу брутто, делая пересчет на вес нетто.

Например, чтобы приготовить блюдо «Мясо отварное» из разных частей туши, необходимо закладывать разный вес брутто. Если у нас на предприятии мясо говядины 1 категории, у него процент отходов составляют 26,4 %; если мясо говядины 2 категории – 29,5% (в % к массе мяса на костях).

Если поступает нестандартное сырье, нормы закладки определяются по такому расчету в соответствии с фактическими отходами путем контрольных проработок. Например для приготовления 1 порции отварного мяса, если 1 порция составляет 100г, потребуется мясо по весу нетто 161 г. если у нас мясо говядины 1 категории. Если мясо 2 категории - для 1 порции мяса (100 гр.) потребуется: $161 * 100 / (100 - 29) = 226$ г.