

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/206230>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

-

Задача №1

1) Из рецептуры №479/1 определяем, что для приготовления 1 порции блюда «Драчена» необходимо взять 0,12 кг яйца без скорлупы

2) Определим, сколько яйца без скорлупы необходимо взять для приготовления 20 порций «Драчены»:
 $0,12 \cdot 20 = 2,4$ кг

3) По таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» приложения 36 Сборника рецептов определяем, что 1кг яйца эквивалентен 1кг меланжа яичного

4) Определим, сколько меланжа необходимо для приготовления 20 порций «Драчены»:
 $2,4 \cdot 1 = 2,4$ кг

Ответ: для приготовления 20 порций «Драчены» необходимо взять 2,4 килограмма меланжа яичного.

Задача №2

1) В соответствии с рецептурой 492/1 определим количество жирного творога, необходимое для приготовления 200 порций «Сырников»:

$0,136 \cdot 200 = 27,2$ кг

2) По таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» приложения 36 Сборника рецептов определяем, что 1 кг творога жирного можно заменить 0,88 кг творога полужирного, при этом увеличится закладка масла сливочного на 0,12кг. Определим количество творога полужирного:

$27,2 \cdot 0,88 = 23,936$ кг

И масла сливочного, соответственно:

$27,2 \cdot 0,12 = 3,264$ кг

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/206230>