

Organizacja produkcji gastronomicznej kl. III TŻiUG-Zdalne nauczanie -tydzień siódmy

Temat : **DOBÓR SUROWCÓW I PÓLPRODUKTÓW DO PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. wykonanie zadania

Zdjęcie wykonanego zadania proszę przesać do dnia 06.05.2020r. na adres dyrektorradyjno@onet.pl

Wykorzystując wiadomości z poprzednie j lekcji na podstawie podanych receptur i tabeli cen wykonaj poniższe zadania:

1. zapotrzebowanie na surowce i półprodukty według podanej tabeli:

Propozycja tabeli do sporządzenia zapotrzebowania na surowce i półprodukty

| L.p. | nazwa surowca/półproduktu | jedm. miary | ilość surowca/półproduktu | | | | | razem na 10 porcji | razem na 100 porcji |
|------|---------------------------|-------------|---------------------------|--|--|--|--|--------------------|---------------------|
| | | | nazwa potrawy | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

2. na podstawie danych uzyskanych w tabeli zapotrzebowania dokonaj kalkulacji kosztów zgodnie z podaną tabelą:

Propozycja tabeli do sporządzenia kalkulacji kosztów

| L.p | nazwa surowca/półproduktu | jedm. miary | cena jednostkowa[zł] | ogółem wydatki | |
|-----|---------------------------|-------------|----------------------|---------------------|--------------|
| | | | | ilość na 100 porcji | wartość [zł] |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------|--|
| | | | | | |
| | | | | Razem na 100 osób | |
| | | | | Średni koszt na 1 osobę | |

Receptury potraw wchodzących w skład obiadu

| Zupa jarzynowa z ziemniakami (normatyw surowcowy na 10 porcji) | | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normatyw surowcowy | | Sposób wykonania |
| surowiec | ilość | |
| marchew | 0,45 kg | Włoszczyznę umyć, obrać, opłukać, pokroić w paski, zalać wrzącą wodą i gotować. Kapustę oczyścić, umyć, poszatkować, dodać do przygotowanej włoszczyzny i gotować. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać i pokrajać w kostkę. Gdy warzywa będą prawie miękkie, dodać ziemniaki, posolić i gotować. Śmietanę rozmieszać z mąką a następnie z niewielką ilością gorącej zupy, połączyć z zupą, dodać margarynę i zagotować. Przed podaniem dodać umytą i drobno posiekana natkę pietruszki |
| pietruszką korzeń | 0,15 kg | |
| seler | 0,05 kg | |
| cebula | 0,10 kg | |
| kapusta włoska | 0,40 kg | |
| kapusta biała | 0,40 kg | |
| ziemniaki | 1,50 kg | |
| margaryna | 0,05 kg | |
| śmietana 18% | 0,10 kg | |
| mąka pszenna wrocławska | 0,05 kg | |
| natka pietruszki | 0,02 kg | |
| sól | do smaku | |

| Bitki wołowe w sosie śmietanowym (normatyw surowcowy na 10 porcji) | | |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normatyw surowcowy | | Sposób wykonania |
| surowiec | ilość | |
| wołowina b/k | 0,80 kg | Mięso umyć, wyporcjować i rozbić. Bitki posolić, obtoczyć w mące i obsmażyć wraz z cebulą na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Bitki składać do rondla wraz z cebulą, podlać wodą i dusić pod przykryciem. Pozostałą od obtaczania mąkę rozmieszać ze śmietaną, rozprowadzić niewielką ilością gorącego sosu, a następnie wlać do uduszonego mięsa. Dodać przyprawę i zagotować. |
| mąka pszenna wrocławska | 0,08 kg | |
| cebula | 0,15 kg | |
| smalec | 0,10 kg | |
| śmietana 18% | 0,015 kg | |
| pieprz, sól | do smaku | |

| Kasza jęczmienna (normatyw surowcowy na 10 porcji) | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normatyw surowcowy | | Sposób wykonania |
| surowiec | ilość | |
| kasza jęczmienna | 0,70 kg | Kaszę zmierzyć i opłukać. Zagotować wodę z solą i tłuszczem (w stosunku woda : kasza- 2:1). Do gotującej się wody wrzucić kaszę, zamieszać. Następnie kaszę wstawić do piekarnika lub postawić na płycie i ugotować do miękkości. |
| margaryna | 0,05 kg | |
| sól | do smaku | |

| Kompot ze śliwek (normatyw surowcowy na 10 porcji) | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normatyw surowcowy | | Sposób wykonania |
| surowiec | ilość | |
| śliwki | 0,60 kg | Śliwki umyć, usunąć pestki. Wodę zagotować z cukrem, na gotujący syrop wrzucić śliwki, chwile pogotować, ostudzić |
| cukier | 0,15 kg | |
| woda | 2,00l | |

Inne (normatyw surowcowy na 10 porcji)

| surowiec/produkt | ilość |
|--------------------------|--------------|
| chleb mazowiecki do zupy | 1,00 kg |
| ogórki kwaszone | 1,00 kg |

Wykaz cen wybranych surowców i półproduktów

| Wykaz cen jednostkowych dla wybranych surowców i półproduktów | | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| surowiec/produkt | jednostka miary | cena jednostkowa[zł] |
| Wołowina b/k | kg | 20,00 |
| Cebula | kg | 1,50 |
| Chleb mazowiecki | kg | 2,00 |
| Cukier | kg | 3,00 |
| Margaryna | kg | 4,00 |
| marchew | kg | 1,00 |
| kapusta biała | kg | 1,00 |
| kapusta włoska | kg | 1,50 |
| kasza jęczmienna | kg | 1,50 |
| mąka pszenna wrocławska | kg | 2,00 |
| ogórek kwaszony | kg | 5,00 |
| pietruszka korzeń | kg | 2,00 |
| pietruszka natka | kg | 12,00 |
| Ziemniaki | kg | 1,00 |
| Seler | kg | 2,00 |
| Smalec | kg | 4,00 |
| śliwki | kg | 3,00 |
| Śmietana 18% | kg | 6,00 |