

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 657

Наименование кулинарного изделия
(блюда):

Шницель натуральный рубленый

-

Схема блюда и расчет сырья

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо) или баранина (котлетное мясо)	156	133	?	?
Жир-сырец бараний	18	18	?	?
или говядина (котл.мясо)	156	115	?	?
Жир-сырец говяжий или свиной	18	18	?	?
Вода	12	12	?	?
Яйца	0,20	8	?	?
Сухари	20	20	?	?
Масса полуфабриката	-	171	?	?
Жир животный топленый пищевой	12	12	?	?
Масса жареного шницеля	-	125	?	?
Гарнир	-	150	?	?
Маргарин столовый или масло сливочное	8	8	?	?
Выход:		?		

Технология приготовления

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром.

Расход на 100 порций считается по формуле: (масса 1 порции * 100 порций) / 1000

Выход находится сложением массы нетто готового блюда, гарнира и сливочного масла

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 657

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель натуральный рубленый

-

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения						
№ п/п	Продукты	Ед.	Норма		Цена, руб./кг	Сумма, руб.
			брутто	нетто		
1	Свинина (котлетное мясо) или баранина (котлетное мясо)	кг	?	?	245,00	?
2	Жир-сырец бараний	кг	?	?	55,00	?
3	или говядина (котл.мясо)	кг	?	?	250,00	?
4	Жир-сырец говяжий или свиной	кг	?	?	49,00	?
5	Вода	кг	?	?	0,00	?
6	Яйца	кг	?	?	130,00	?
7	Сухари	кг	?	?	45,00	?
8	Жир животный топленый пищевой	кг	?	?	55,00	?
9	Маргарин столовый или масло сливочное	кг	?	?	70,00	?
Стоимость сырьевого набора на 100 блюд		?				
Себестоимость 1 блюда		?				
Наценка в % к себестоимости		?				
Цена продажи блюда		?				
Выход 1 блюда, г		250				

Норма (берётся из таблицы «Технологическая карта») находится по формуле: расход сырья на 1 порцию /1000

Сумма находится по формуле: норма брутто * цену

Себестоимость 1 блюда находится сложением сумм продуктов

Стоимость сырьевого набора на 100 блюд определяется по формуле: себестоимость 1 блюда * 100

Наценка составляет 50% к себестоимости

Цена продажи: себестоимость плюс наценка