**Практичне заняття**

**Завдання 1.** Користуючись «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів» 82 р., скласти технологічну карту на страву «Солянка домашня» на 1 та 25 порцій

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва сировини | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
| 1пор | 25 пор | 1 пор | 25 пор |
| Телятина | 48 | 1200 | 32 | 800 |
|  |  |  |  |  |

**Завдання 2.** Користуючись «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів» 82 р., скласти технологічну карту на страву «Риба смажена в тісті» на 1 та 40 порцій

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва сировини | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
| 1пор | 40 пор | 1 пор | 40 пор |
| Судак | 192 | 7680 | 92 | 3680 |
|  |  |  |  |  |

**Завдання 3.** Користуючись «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів» 82 р., скласти технологічну карту на страву «Біфштекс січений з яйцем» на 1 та 35 порцій

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва сировини | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
| 1пор | 35 пор | 1 пор | 35 пор |
| Яловичина (м'ясо котлетне) | 155 | 5425 | 114 | 3990 |