

Практична робота 10

Тема: Організація роботи м'ясо-рибного цеху

Завдання 1. Складіть схему облаштування м'ясо-рибного цеху в якому створено дві технологічні лінії :

- для обробки м'яса і м'ясопродуктів;
- для обробки риби і рибопродуктів.

До складу першої лінії входить: холодильник, виробничий стіл для обробки м'яса і нарізання напівфабрикатів, 2 стелажа, мийна ванна, універсальний привод. розрубувальна колода.

До складу другої лінії входить: робочий стіл для обробки риби і нарізання риби, м'ясорубка, яка стоїть на столі, холодильник, стелаж, мийна ванна.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

<https://infotour.in.ua/radchenko5-8.htm>

М'ясо-рибні цехи організовуються при підприємствах середньої потужності (ресторанах, їдальнях) з повним виробничим циклом. В цих цехах передбачається обробка м'яса, птиці, риби в одному приміщенні.

З огляду на специфічний запах рибних продуктів, необхідно організувати роздільні потоки обробки м'яса і риби. (рис. 1).

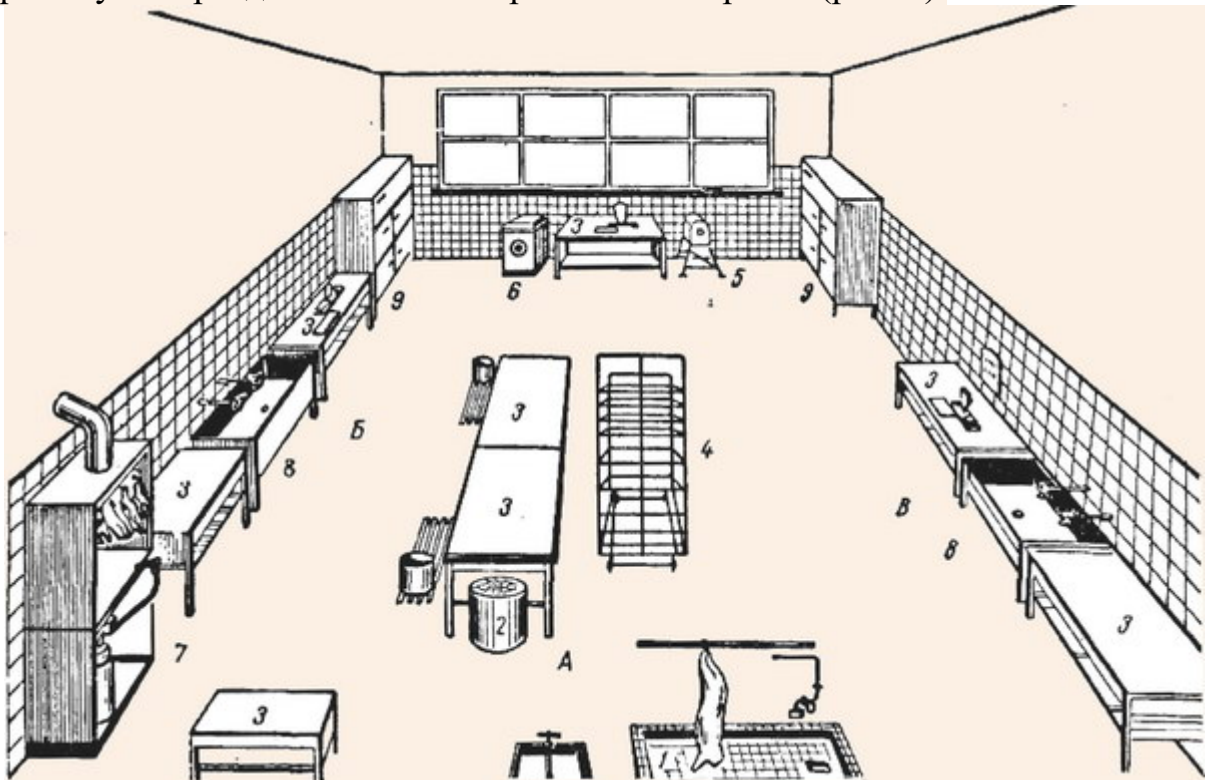


Рис. 1. Розміщення обладнання в м'ясо-рибному цеху:

А - ділянка обробки м'яса; Б - ділянка обробки птиці; В - ділянка обробки риби; 1 - ванна з бортиками; 2 - розрубочний стілець; 3 - стіл виробничий; 4 - стелаж пересувний; 5 - універсальний привід ПМ-1,1; 6 - м'ясорубка; 7 - опалочний шафа; 8 - ванна мийна; 9 - шафа холодильний

Завдання 2. Складіть наряд – замовлення для м'ясо-рибного цеху ресторану, використовуючи план-меню на день та Збірник рецептур.

План-меню м'ясо-рибного цеху.

№ нормативного документа	Назва страви, кулінарних виробів	Вихід в (г)	Кількість страв
СР №94	Салат з морепродуктами	150	75
СР №97	Салат м'ясний	150	75
СР№129	Оселедець з цибулею	100	50
СР №138	Риба заливна з гарніром	275	80
СР№159	Паштет із печінки	100	50
СР№488	Риба смажена	125	100
СР №517	Фрикадельки рибні з соусом	100/75	100
СР №526	Креветки запечені під сметанним соусом	275	100
СР№570	Ескалоп	100	100
СР№590	Печінка по домашньому	350	100
СР№597	Яловичина тушкована чорносливом	100/25	100
СР№563	Шашлик із свинини з соусом	100/15	100
СР№656	Котлети натуральні з птиці	75	100

Розрахунок сировини для м'ясо-рибного цеху(наряд –замовлення).

№ п/п	Назва страви	Вид напівфабрикату і назва сировини	Кількість порцій	На одну порцію В гр		На визначену кількість в кг	
				Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
СР №94	Салат з морепродуктами	Креветки очищені	75				
СР №97	Салат м'ясний	М'ясо крупним куском (свинина)	75				
СР№129	Оселедець з цибулею	Оселедець очищений	50				
СР №138	Риба заливна з гарніром	Філе шкірою без реберних кісток (судак)	80				
СР№159	Паштет із печінки	Печінка дрібними шматками	50				
СР№488	Риба смажена	Порційні шматки з шкірою без кісток (судак)	100				
СР №517	Фрикадельки рибні з соусом	Фрикадельки (судак)	100				
СР №526	Креветки запечені під сметанним	Креветки очищені	100				

	соусом						
СР№570	Ескалоп	Порційні шматки (свинина)	100				
СР№590	Печінка по домашньому	Дрібні шматки (свинина)	100				
СР№597	Яловичина тушкована чорносливом	Порційні шматки (яловичина)	100				
СР№563	Шашлик із свинини з соусом	Дрібні шматки (свинина)	100				
СР№656	Котлети з птиці	Порційні шматки (птиця)	100				

Завдання 3. Користуючись таблицею №18 Збірника рецептур, визначити:

А. скільки необхідно закупити курей патраних для приготування 50 пор. «Котлет по-київські» для весільного бенкету (таблиця№23);

Б. скільки кілограм курей патраних потрібно закупити для приготування 50кг. «Курки-гриль» на грилі. (таблиця№23);

В. скільки кілограм свинини обрізної необхідно для приготування 10кг шашлику (таблиця№15);

Г. Яку кількість язиків яловичих охолоджених необхідно закупити на ринку для приготування 200порцій заливного, якщо кількість вареного язика в одній порції становить 50г. (таблиця№18);