**27.10.21г МДК 01.01**

**Практическая работа 4 часа**

**Тема: Расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки**

**Задание**:

1. Произведите расчет необходимого количества обработанной рыбы для приготовления заданного количества порций (с учетом выхода готового изделия):

- щуки фаршированной целиком;

- судака фаршированного целиком;

- карпа фаршированного кусками

*Примечание.* Расчет производить согласно «Приложения» Сборника рецептур по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых фаршированных изделий»

Полученные данные занесите в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Масса брутто | Отходы при холодной обработке(%)  | Масса нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2. Составьте последовательность обработки рыбы

3. Подберите материально-техническое оснащение для обработки рыбы

4. Заполните таблицу определения качества подготовленной рыбы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
| Дефект |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Дефект |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Дефект |  |  |  |  |

*Примечание: строка дефектов заполняется после оценивания качества на лабораторной работе*

*Решить задачи:*

**Задача № 1.**

Определите массу нетто судака крупного размера при разделке его на филе без кожи и костей, если масса брутто составляет 10 кг. %отх – 52.

**Задача № 2.**

Определите количество отходов (в кг) при холодной обработке 200 кг неразделанной ледяной рыбы. %отх – 43.