

Нормы потерь при тепловой обработке блюд.

Запеканка – 10%, сырники – 15 %, омлет 8%, пирожки – 10%, булочки – 14%
Макаронник – 15%
Запеканка из круп – 10%
Биточки, котлеты – 20%
Мясо тушено – 40%, куры – 28% , рыба – 22%
Капуста тушеная – 20%
Картофель – 3%, свекла – 8%

Нормы привара при изготовлении блюд

Вареники – 5%
Гречка
Рассыпчатая 110%, вязкая – 300%,
пшеничная – 150%, 300%
рисовая – 180%, 350%, жидкая 550%
геркулес 350% (вязкая), 550% (жидкая)

Нормы отходов при холодной обработке

Мясо (без кости) 5%
Рыба -50%
Куры -30%
Картофель -25,30,35,40%
Капуста - 20%
Лук -20%
Морковь -20%

Расчет по банкам, пачкам

Икра кабачковая 1 б – 0,360
Зеленый горошек 1 б – 0,360
Молоко сгущен. 1 б- 0,380
Консервы рыбные 1 б- 0,250

Дрожжи 1 пачка – 0,011
Молоко – 0,900
Творог – 0,200
Сметана – 0,250
Ряженка, йогурт – 0,500