**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.**

**Объем задания:** 4 часа

**Дата сдачи-**11.11.2021

**Задание:**

Решить задачи (приложение 1), оформить в тетради

**Приложение 1**

Задача42:Рассчитать сырье для приготовления 120 кг шоколадного крема «Новый»



Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Массовая доля св, % | Расход сырья на 120 кг полуфабриката, кг |
| В натуре | В св |

 Задача38:Рассчитать сырье для приготовления 110 кг сливочного шоколадного крема



Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Массовая доля св, % | Расход сырья на 110 кг полуфабриката, кг |
| В натуре | В св |

Задача36:Рассчитать сырье для приготовления 75 кг сливочно-фруктового крема



Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Массовая доля св, % | Расход сырья на 75 кг полуфабриката, кг |
| В натуре | В св |

Задача38:Рассчитать сырье для приготовления 95 кг сливочного шоколадного крема



Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Массовая доля св, % | Расход сырья на 95 кг полуфабриката, кг |
| В натуре | В св |

Заполните таблицу

Кекс «Твороженный с изюмом»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Влажность | Массовая доля сухих веществ | Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г |
| В натуре | В св |
| Мука пшеничная вс | 14,5 |  | 2428,0 |  |
| Сахар-песок | 0,25 |  | 2468,0 |  |
| Творог 18% | 65 |  | 2175,0 |  |
| Изюм | 20 |  | 1960,0 |  |
| Масло сливочное | 16 |  | 1305,0 |  |
| Меланж | 73 |  | 1397,0 |  |
| Пудра рафинированная | 0,25 |  | 102,0 |  |
| Натрий двууглекислый | 50 |  | 9,6 |  |
| Аммоний углекислый | - | 0 | 15,7 |  |

Итого

Выход 21 10000,0

Заполните таблицу

Кекс «Твороженный»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Влажность  | Массовая доля сухих веществ | Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г |
| В натуре | В св |
| Мука пшеничная вс | 14,5 |  | 2886,0 |  |
| Масло сливочное | 16 |  | 1546,0 |  |
| Сахар-песок | 0,25 |  | 3298,0 |  |
| творог 18%  | 65 |  | 2574,0 |  |
| Меланж | 73 |  | 1649,0 |  |
| Пудра рафинадная | 0,25 |  | 102,0 |  |
| Натрий двууглекислый | 50 |  | 5,2 |  |
| Аммоний углекислый | - | 0 | 9,9 |  |

Итого

Выход 20 10000,0

Заполните таблицу

Кекс «Ореховый»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Влажность  | Массовая доля сухих веществ | Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г |
| В натуре | В св |
| Мука пшеничная вс | 14,5 |  | 3754,0 |  |
| Сахар-песок | 0,25 |  | 2430,0 |  |
| Маргарин | 16 |  | 2173,0 |  |
| Меланж | 73 |  | 1976,0 |  |
| Ядра кешью | 16 |  | 988,0 |  |
| Пудра рафинадная | 0,25 |  | 119,0 |  |
| Эссенция ванильная | - | 0 | 19,8 |  |
| Аммоний углекислый | - | 0 | 9,9 |  |

Итого

Выход 15 10000,0