# МДК.0101 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции**

**Объем задания –**2 часа

**Задание:**

Решить задачи

1. На предприятии общественного питания имеется 60 кг кур потрошеных 1 категории. Сколько порций блюда «Котлеты по-киевски» можно из них приготовить. Масса нетто куры на 1 порцию = 83 г. По таблице № 15 «Нормы выхода мякоти при холодной обработке птицы» % выхода куры потрошеной (мякоть без кожи) = 43%. По таблице № 11 масса зачищенных филе кур составляет 30% к общей массе мякоти.
2. Определить количество пищевых и непищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур полупотрошеных 1 категории. Количество непещевых отходов 8,8%, пищевые отходы субпродуктов – 17,4%, пищевые отходы с тушки – 3,9%.
3. Определить количество порций «Птицы отварной», если на производстве имеется 100 кг кур потрошёных 1 категории и 100 кг уток потрошёных 2 категории. Масса нетто 1 порции куры = 179 г., а утки = 172 г. Выход тушки куры = 88,9 %. Выход тушки утки = 90,3 %.