

## Правила пользования сборником рецептов

Сборник рецептов блюд является основным нормативным документом для определения потребности в расходе сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время для торговых объектов общественного питания для всех форм собственности действует Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2014г.

Основное содержание сборника – *рецептуры*.

Нормы вложения на большую часть продуктов даны в граммах.

Ряд продуктов (мясо, рыба, птица, овощи) на предприятиях общественного питания подвергаются первичной и тепловой обработке. Для них в рецептурах дается 2 или 3 нормы в соответствии с различной стадией обработки.

В графе «брутто» указана масса необработанных продуктов, а в графе «нетто» - масса обработанных продуктов.

Для ряда продуктов, прошедших тепловую обработку, в отдельной графе указывается выход (масса отварного мяса).

Некоторые продукты (растительные, или сливочное масла, или маргарин) не подвергаются первичной обработке, поэтому масса брутто и нетто у них совпадают.

В конце рецептуры указываются выход блюда или изделия в целом.

На первые блюда, гарниры, соусы, фарши, тесто нормы вложения установлены на 1кг выхода. Для выпечных и кондитерских изделий нормы даются на 100шт или на 10кг выхода.

Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в двух или трех вариантах. Если блюдо готовят по первому варианту, то цена его будет выше, более широкий ассортимент сырья будет в блюде, более сложное оформление блюда. В настоящее время торговым объектам общественного питания предоставлено право выбора варианта рецептур.

При отсутствии на предприятии отдельных продуктов, предусмотренных в рецептуре, допускается их замена.

Для определения наименования и массы заменяющихся продуктов пользуются таблицей « Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд».

В настоящее время практически все торговые объекты ОП отошли от традиционного ассортимента, приведенного в сборнике рецептов и самостоятельно разрабатывают новые технологии блюд и технологические карты. Однако построение рецептур и расчет количества сырья, необходимого для изготовления блюд и кулинарных изделий, производится в соответствии с данными Сборника.