**Тема занятия:** « Организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции».

Выполните практическое задание:

1. Сделайте пересчёт продуктов на 1 порцию салата в 150 грамм

2. Рассчитайте % отходов лука репчатого

3.Составьте технологическую схему приготовления салата

4. Рассчитайте, сколько салата можно приготовить из 8 яиц

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **77. Салат яичный** |  | |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Яйца | 11 шт. | 440 |
| Огурцы соленые | 338 | 270 |
| Лук репчатый | 131 | 110 |
| Горчица | — | 30 |
| Майонез | 200 | 200 |
| Выход | — | 1000 |

Яйца варят вкрутую, огурцы очищают. Яйца, огурцы, репчатый лук мелко режут, добавляют готовую горчицу, майонез и перемешивают.