Рецептура колбасы жареной «Свиная»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма, кг. | Расчет на заданную производительность |
| Сырье несоленое (на 100 кг сырья) | | 3 кг. |
| Свинина жилованная полужирная | 100 |  |
| Пряности и материалы, г на 100 кг. несоленого сырья | |  |
| Соль поваренная пищевая | 1800 |  |
| Сахар-песок | 200 |  |
| Перец черный молотый | 250 |  |
| Чеснок свежий очищенный измельченный | 1000 |  |
| Выход, % | 61 | |

1.Количество основного сырья определяем по формуле:

А = Б/С\*100, кг/смену,

где А – общее количество основного сырья для данного вида колбасных изделий;

Б - количество изделий, вырабатываемое за смену;

С – выход готовой продукции к весу несоленого сырья.

2. Количество дополнительных видов сырья определяем по формуле :

О = А\*Р/100, кг/смену,

где О – потребное количество соли, специй и других вспомогательных материалов для данного вида изделий в кг/смену;

Р – норма расхода соли, специй и других вспомогательных материалов в кг на 100 кг основного сырья.