**Тема занятия:** «Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.

Выполните практическое задание:

1.Рассчиайте % отходов баклажан и % потерь при тепловой обработке ( в двух рецептурах)

##### Баклажаны тушеные с помидорами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Баклажаны свежие | 712 | 676 |
| Масса жареных баклажанов | — | 500 |
| Помидоры свежие | 560 | 476 |
| **Масса жареных помидоров** | — | 300 |
| Масло растительное | 75 | 75 |
| Соус “Южный”, или “Восточный”, или “Любительский” | 200 | 200 |
| Чеснок | 13 | 10 |
| Выход | — | 1000 |

Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом, с добавлением воды (вода берется в количестве 15—20% к массе обжаренных баклажанов), солят и тушат 15—20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100—150 г на порцию.

##### Икра баклажанная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Баклажаны свежие | 1438 | 1050\* |
| Лук репчатый | 131 | 110 |
| Масло растительное | 56 | 56 |
| Томатное пюре | 110 | 110 |
| Уксус 3%-ный | 32 | 32 |
| Чеснок | 6 | 5 |
| Выход | — | 1000 |

\_\_\_ \_ \_ \_

\* Масса запеченных баклажанов.

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10—15 мин. Массу соединяют с баклажанами и сушат до загустения, заправляют толченым чесноком, уксусом, солью, перцем.