Milá K1,

nedá se nic dělat, musíme nadále pokračovat v distanční výuce.

**Tento týden vás čekají 2 úkoly**

**1. Normování polévky 10103/a BRAMBOROVÁ POLÉVKA S HOUBAMI na 65porcí**

**a k tomu 10101 VÝVAR B, který je obsažen v polévce.**

Nezapomeňte, že polévky jsou v recepturách uvedeny v množství 10 porcí.

Takže si sloupečky vydělíte 10, vyjde vám množství suroviny na 1 porci a dále budete násobit 65.

Výsledek je množství surovin na 65 porcí.

(další možnost výpočtu je, že nebudete zmenšovat suroviny o 10 porcí, ale rovnou budete násobit 6,5 …takto jste už také počítali)

**Příklad: 10 porcí / 65 porcí**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | A g | | B g | |
| surovina | hrubá | čistá | hrubá | čistá |
| Cibule | **216,45** | 183,95 | 325 | 276,25 |
| Hladká mouka | **520** | 520 | 780 | 780 |
| Vývar B | **12 129** | 12 129 | 18 500 | 18 200 |

Cibule 33,3 :10 =3,33 x 65= **216,45** nebo 33,3 x 6,5 = **216,45**

Hladká mouka 80 :10 = 8 x65 = **520** nebo 80 x 6,5 = **520**

Vývar B 1866 :10 = 186,6 X65 = **12 129** nebo 1866 x6,5 = **12 129**

**A teď další krok: výpočet Vývaru B**

V bramborové polévce vám vyšlo, že potřebujete na její přípravu **12 129g Vývaru B**

Vývar je uveden v recepturách **na 10l**

Takže, jak určitě víte ze ZŠ, že když chcete počítat, tak vždy musím ve stejných jednotkách.

**12 129g = 12, 129kg / 1kg = 1000g**

**12, 129kg = 12,129l / 1kg = 1l**

Pak už pracujete jako s porcemi. Celý sloupeček dělíte 10 a vyjdou vám suroviny na **1l Vývaru B.**

To pak dál **násobíte 12, 129l**

**Příklad: Vývar B 10l / 12,129l**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | |
| surovina | hrubá | čistá |
| Kosti | **3 638,7** | **3 638,7** |
| Voda | **16 374,15** | **16 374,15** |
| Celer | **303,225** | **242,58** |

Kosti 3000 :10 =300 x 12,129 =**3 638,7**

Voda 13 500 :10 = 1 350 X12,129 = **16 374,15**

Celer 250 :10 = 25 x12,129 = **303,225** , 200 :10 =20 x 12,129 =**242,58**

**2. A také jen ať nepíšete – jste přece jen budoucí kuchaři ☺, zkusíte si uvařit**

**10141 Hrachovou polévku s párkem.**

**Polévku si vynormujete na 5 porcí, normu A hrubá čistá, přečtete si postup a podle něho si polévku uvaříte. (než začnete vařit a nebudete si jistí, klidně mi normování polévky pošlete na kontrolu)**

**Váš 2. úkol tedy je:**

* **Poslat mi normování polévky hrachová s párkem na 5 porcí, norma A hrubá čistá**
* **Při vaření mi vyfotit jednu fotku surovin, ze kterých budete vařit**
* **Vyfotit alespoň čtyři fotky během vaření**
* **A poslední fotku jedné porce na talíři**

**Oba úkoly mi pošlete do pátku 13.11.2020 na můj mail:** [**jano.jiri@seznam.cz**](mailto:jano.jiri@seznam.cz)

**V případě potřeby volejte na tel. číslo: 774 183 152**

**Kdo úkoly neposílá, má vyznačenou absenci!!**

**Distanční výuka je povinná!!**

**Mějte se krásně, ať se vám daří.**

**Snad se již brzy uvidíme na praxi…**

**Janošíková ☺**