

**Kalkulační list číslo 1**

**Provozovna: Gastrocentrum SLU**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **číslo suroviny** | **Název výrobku (pokrm, nápoj)** |  |  | **Množství v MJ** | **Číslo výrobku (VK/RTP)** |  |
|  | Jarní polévka s parmazánovým kapáním | 10 P |  | VK 1 |  |  |  |
|  | název suroviny |  | MJ | Množství suroviny | Odpad | Čistá hmotnost | Kalkulační cena v Kč |
|  |  |  |  |  |  |  | za MJ |  | celkem |
| 1. | Máslo |  | g | 50 | - | 50 | 199 | 6 | 9 | 98 |
| 2. | Jarní cibulka |  | g | 120 | 20 | 100 | 165 | 83 | 19 | 89 |
| 3. | Pórek |  | g | 300 | 40 | 260 | 79 | 6 | 23 | 88 |
| 4. | Mrkev |  | g | 200 | 20 | 180 | 29 | 90 | 5 | 98 |
| 5. | Ředkvička |  | g | 80 | 20 | 60 | 149 | 00 | 11 | 92 |
| 6. | Květák |  | g | 800 | 300 | 500 | 69 | 90 | 55 | 92 |
| 7. | Sůl |  | g | 10 | - | 10 | 19 | 90 | 0 | 2 |
| 8. | Pepř bílý |  | g | 1 | - | 1 | 995 | 00 | 0 | 99 |
| 9. | Pažitka a petrželová nať |  | g | 40 | 5 | 35 | 150 | 00 | 6 | 00 |
| 10. | Libeček |  | g | 50 | 10 | 40 | 150 | 00 | 7 | 50 |
| 11. | Parmezán |  | g | 40 | - | 40 | 759 |  00 | 30 | 36 |
| 12. | Vejce (velikost M) 1 ks  |  | g  | 50 | - | 50 | 70 | 00 | 3 | 50 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Úhrn kalkulačních cen surovin celkem  |  |  |  |  |  |  | 176 | 12 |
| Kalkulační cena 1 porce |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 61 |
| Kalkulační přirážka  |  |  |  |  |  | 337 % |  |  |  |
| Cena 1 porce nezaokrouhlená |  |  |  |  |  |  | 76 | 95 |
| Cena 1 porce zaokrouhlená |  |  |  |  |  |  | 77 | 00 |
| Ztráty tepelné a výrobní | Hmotnost hotového výrobku | Hmotnost- množství 1 porce | Z toho hmotnost masa |
| g | 420 | 1325 |  |  | 132 | 5 | xxx |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Datum platnost od: 15. 5. 2020 | Datum vyřazení od: 30. 5. 2020 |  | Vystavil: Tereza Hrabovská | Schválil: Alexandr Burda  |
|  |  |  |  | Datum: 1. 5 .2020 | Datum: 15 .5. 2020  |  |  |  |
| Podpis: *Hrabovská*  | Podpis: *Hrabovská* |  | Podpis | **Obsah obrázku ovoce  Popis byl vytvořen automaticky** |  | Podpis: *Burda*  |  |  |  |

**Charakteristika:**

Nezahuštěná polévka s kousky jarní zeleniny a parmazánovým kapáním zdobená čerstvými sekanými bylinkami. Polévka je zlatavé barvy po zjemnění máslem, zelenina si udržela tvar a přirozenou barvu Podáváme v nahřátých polévkových talířích. Objem porce 0,33 l.

**Technologický postup:**.

Zeleninu omyjeme a očistíme. Cibulku a polovinu dávky pórku nakrájíme na kousky 0,5x0,5 cm. Mrkev, zbylý pórek a ředkvičky také očistíme a nakrájíme na tenké plátky (2 mm). Dále očištěný květák natrháme na růžičky a nakrájíme asi na 2 x 2 cm velké kousky.

V hrnci rozehřejeme máslo a cibuloviny orestujeme do zlatova. Potom přidáme mrkev a květák. Dochutíme solí, bílým pepřem a zalijeme horkou vodou. Přivedeme k varu a přidáme druhou polovinu dávky pórku, ředkvičky a nakrájený libeček. Snížíme var na polovinu a vaříme ještě 10 minut.

Před koncem vaření si připravíme kapání. Rozšleháme v misce vejce s parmezánem a kávovou lžičkou do polévky dávkujeme hrudkovatou směs. Vaříme dvě minuty a následně expedujeme.

Podáváme v nahřátých polévkových talířích a před expedicí sypeme čerstvou nasekanou pažitkou a petrželkou.

**Foto:**

