

**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:**

