



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 přírážka						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 		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 pórků 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 pórků, 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:



autor: mika59

toprecepty.cz