**Розрахувати взаємозаміну яєць на яєчний порошок**

**1000 г яєць = 280 г яєчного порошку та 720 г води**

На підприємстві в наявності тільки яєчний порошок, а в рецептурі йдуть яйця, вам потрібно розрахувати кількість яєчного порошку і води замість 650 г яєць.

**Розрахувати взаємозаміну меланжу на яйця**

Для приготування 1 кг бісквітного напівфабрікату необхідно 5 785 г меланжу. На виробництво отримали курячі яйця . Переведіть взаємозаміну меланжу на курячі яйця. Вирахуйте яйця в штуках.

**Яйця є від 45 до 60 г, на шкарлупу йде 11%. Розрахуйте скільки в штуках вам потрібно яєць по 45 г і окремо по 60 г.**

Якщо в рецептурі не вказано масу води для приготування тіста то її необхідно розрахувати самостійно. Для цього користуються формулою :

**X=**$ \frac{100 х С }{100-А}$ **– В, де**

**Х** - необхідна кількість води, г

**А** - задана вологість тіста,%

**В** - маса закладеної сировини в натурі, г

**С** - маса сировини в сухих речовинах, г

**Розрахуйте необхідну кількість води для приготування 10 кг заварного напівфабрикату.**

Для розрахунків користуємося формулою. За збірником рецептур маса сировини в сухих речовинах – 7983,6 , задана вологість тіста- 54%, маса закладеної сировини в натурі 14 746.

**Перерахуйте масу борошна для приготування 10 кг заварного тіста напівфабрикату, якщо його фактична вологість становить 12,5%.**

Усі рецептури у збірнику рецептур складено з врахуванням стандартної вологості борошна- 14,5%. Але фактична вологість, яка залежатиме від умов зберігання борошна, можу суттєво відрізнятися від стандартної, що неминуче вплине на густину тіста і, відповідно, його якість. Тому, у випадках використання борошна з нестандартною вологістю, необхідно робити перерахунок його маси у рецептурі.

***Алгоритм перерахунку маси борошна з врахуванням його фактичної вологості:***

1. Визначаємо різницю між стандартною та фактичною вологістю борошна у %
2. Визначаємо масу, якій відповідає визначений % вологості борошна, г
3. Зменшуємо (чи збільшуємо ) кількість борошна на розраховану масу.
4. Збільшуємо (чи зменшуємо ) кількість води у рецептурі на розраховану масу борошна, щоб зберегти загальну масу тіста.

**Хід розв’язання задачі**

1. Визначаємо різницю між стандартною та фактичною вологістю борошна.

**Від стандартної вологості борошна відняти фактичну вологість борошна =**

1. Визначаємо масу борошна

**Масу борошна в натурі помножити на різницю між стандартною та фактичною вологістю борошна та розділити на 100 =**

1. Зменшуємо кількість борошна на розраховану масу :

**Від маси борошна в натурі віднімаємо масу борошна яку визначили у пункті 2 =**

1. Кількість води у рецептурі необхідно збільшити на визначену масу борошна у пункті 2

**Воду, яка потрібна для тіста додати до визначеної маси борошна у пункті 2 =**

Записати висновок.

**Оформи прибуткову накладну на одержання сировини на склад (облікова ціна складу- ціна постачальника с торговою надбавкою 35%)**

***Прибуткова накладна***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва сировини** | **Кількість****кг** | **Ціна постачальника за 1 кг** | **Облікова ціна складу** |
| **За 1 кг** | **За всю кількість** |
| 1 | Картопля  | 200 | 3-50 |  |  |
| 2 | Морква | 40 | 4-70 |  |  |
| 3 | Буряки | 35 | 2-60 |  |  |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 45 | 3-10 |  |  |
| 5 | Капуста | 50 | 2-80 |  |  |
| 6 | Огірки | 45 | 3-60 |  |  |