Начальная страница ← Документы / Производство

Примеры определения Коэффициента пересчета (коэф. приведения) ингредиента для замены

Коэффициент пересчета (коэф. приведения) – коэффициент пересчета между базовыми единицами основного ингредиента и его заменителя, как правило представляет собой дробное число. Обязательно для заполнения. Задается для каждого заменителя индивидуально.
Для определения количества заменителя для замены основного ингредиента необходимо нужное количество основного ингредиента умножить на коэффициент приведения.

***Пример 1*.**
Основной ингредиент - «Молоко сухое» в количестве 1 кг.
Для него пользователем определен заменитель – «Молоко в пакете» объемом 1 литр.
При этом из 1 кг «сухого» молока получается 2 литра обычного с аналогичными свойствами.
Тогда для заменителя «Молоко в пакете» коэффициент пересчета нужно установить равный 2.
Т.е. если по технологической карте для изготовления блюда нужно использовать 2.5 кг «Молоко сухое», то в случае его отсутствия на остатках, при приготовлении надо будет взять **2.5кг * 2 = 5л** «Молоко в пакете».

***Пример 2*.**
Основной ингредиент – сахар и его заменитель «сахарин».
Сахарин в три раза слаще. Для сахарина надо поставить коэффициент приведения равный **0.333**.

***Пример 3*.**
Для картофеля фри основной ингредиент замороженных картофель очищенный.
Заменитель «Картофель мытый», который предварительно перед обжаркой надо почистить.
При этом из 1 кг неочищенного картофеля получается 0,8 кг очищенного.
Коэффициент приведения в этом случае следует задать **1,25**, т.е. **1/0,8=1,25**
Для получения 2 кг очищенного картофеля потребуется 2,5 кг мытого картофеля, т.е. **2*1,25=2,5**.

From:
https://wiki.ilexx.ru/ - **Штрих-М: Документация**

Permanent link:
https://wiki.ilexx.ru/doku.php?id=tp7:%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE:%D0%BA%D0%BE%D1%8D%D1%84_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%87&rev=1679858938

Last update: **2023/03/26 19:28**