**Zpracuj Kalkulační list na Žampionový krém s vínem (2 porce) - řešení**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KALKULAČNÍ LIST č. 1** | | | | | | |
| Receptura a kalkulace surovin na počet porcí: **2 porce** | | | | | | |
| **NÁZEV VÝROBKU: Žampionový krém s vínem** | | | | | | |
| **Charakteristika výrobku:**  Smetanově nažloutlá polévka jemné vůně a chuti, hustší konzistence, s vložkou drobně krájených podušených žampionů. | | | | | | |
| Druh potraviny | Jednotka | Hrubá hmotnost  (g, ml, ks) | Odpad | Čistá hmotnost  (g, ml) | Cena /včetně DPH/ | |
| za jednotku kg/Kč | celkem  Kč |
| Máslo | g | 24 | 0 | 24 | 160 | 3,84 |
| Česnek | g | 2 | 0,05 | 1,95 | 80 | 0,16 |
| Mouka hladká | g | 34 | 0 | 34 | 15 | 0,51 |
| Vývar B | g | 460 | 0 | 460 | 60 | 27,6 |
| Mléko | g | 60 | 0 | 60 | 20 | 1,2 |
| Smetana | g | 40 | 0 | 40 | 60 | 2,4 |
| Víno | g | 20 | 0 | 20 | 100 | 2 |
| Sůl | g | 4 | 0 | 4 | 8 | 0,032 |
| Pepř mletý | g | 0,4 | 0 | 0,4 | 850 | 0,34 |
| Muškátový oříšek | g | 0,2 | 0 | 0,2 | 900 | 0,18 |
| Žampiony | g | 100 | 5 | 95 | 60 | 6 |
| Polévkové koření | g | 4 | 0 | 4 | 120 | 0,48 |
| Petrželová nať | g | 2 | 0 | 2 | 80 | 0,16 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Celkem 2 porce |  | 750,6 | 5,05 | 745,55 | 2513 | **44,90** |
| Celkem 1 porce |  | 375,3 | 2,525 | 372,775 | 1256,5 | **22,45** |

**Technologický postup:**

Na části másla osmahneme hladkou mouku, společně s pokrájeným česnekem, zalijeme vlažným vývarem, důkladně rozmícháme a provaříme. Přidáme vlažné mléko, sladkou smetanu, dezertní víno a polovinu očištěných žampionů, ochutíme solí, mletým pepřem, muškátovým oříškem. Důkladně povaříme a rozmixujeme. Poté do polévky přidáme na plátky pokrájené a na druhé části másla podušené žampiony, ochutíme polévkovým kořením a při podávání doplňujeme omytou, sekanou zelenou petrželovou natí.