**NORMOVACÍ LIST**

 Meno žiaka : ……………………………………..

 Pracovisko : pekárska dielňa SOŠ , Banská Bystrica

 Názov výrobku : Vianočka tuková s hrozienkami 400g

 Počet kusov : 10

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Na 100 ks** | **Na 10 ks** |  |
| **Druh suroviny** |  | **hmotnosť v kg** | **hmotnosť v kg** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Pšeničná múka hladká | 27,26 |  |  |  |
| špecial T - 512 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Soľ jedlá jemná |  | 0,3 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Koruna |  |  | 0,1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Droždie pekarske lisované | 1,02 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Margarín stolný blokovaný | 2,55 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Cukor krupica |  | 3,57 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tekutá | 0,51 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Hrozienka konzumné | 1,27 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tekutá | 0,14 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Voda |  |  |  |  |  |  |

Strata pečením : 12%

 **NORMOVACÍ LIST**

 Meno žiaka : ……………………………………………………

 Pracovisko : pekárska dielňaSOŠ, Banská Bystrica

 Názov výrobku : Pochúťkový koláč tvarohový 100g

 Počet kusov : 50

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Na 100 ks** |  | **Na 50 ks** |  |
| **Druh suroviny** |  | **hmotnosť v kg** | **Hmotnosť v kg** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Pšeničná múka hladká |  |  |  |  |
| špecial T – 512 |  | 4,75 |  |  |  |
| Soľ jedlá jemná |  | 0,05 |  |  |  |
| Margarín stolný blok. | 0,44 |  |  |  |
| Droždie pekarske lisované | 0,17 |  |  |  |
| Margarín ťažný Winterplat. | 1,3 |  |  |  |
| Cukor krupica |  | 0,65 |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tekutá | 0,17 |  |  |  |
| Konzumný tvaroh |  | 2,05 |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tekutá | 0,29 |  |  |  |
| Cukor krupica |  | 0,59 |  |  |  |
| Vanilkový cukor |  | 0,04 |  |  |  |
| Pšeničná múka hl.špecial | 0,1 |  |  |  |
| Margarin stolný blok. | 0,05 |  |  |  |
| Cukor krupica |  | 0,1 |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tek. | 0,08 |  |  |  |
| Voda |  |  |  |  |
| Koruna | 0,05 |  |  |  |

Strata pečením : 12%

 **Normovací list**

 Meno žiaka : ……………………………………………….

 Pracovisko : pekárska dielňa SOŠ, Banská Bystrica

 Názov výrobku : Závin s orechovou náplňou 400g

 Počet kusov : 5 ks

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Na 100 ks** |  | **Na 5 ks** |  |
| **Druh suroviny** |  | **Hmotnosť v kg** | **Hmotnosť v kg** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Pšeničná múka hladká |  |  |  |  |
| špecial T - 512 |  |  | 13,5 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Soľ jedlá jemná |  |  | 0,15 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Margarín stolný blok. |  | 2,2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Droždie pekarske lisované |  | 0,93 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Koruna |  |  | 0,14 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Cukor krupica |  |  | 2,3 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tekutá |  | 0,65 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Sušené mlieko |  |  | 0,13 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Orechová plnka |  |  | 15 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Paster.vaječná zmes tekutá |  |  | 0,23 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Voda |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Strata pečením:12%