

V uvedeném přehledu je stanovena gramáž jednotlivých druhů masa v syrovém stavu a po tepelné úpravě. Následně je potom uvedena gramáž příloh a hmotnost vybraných pokrmů po tepelné úpravě.

Hmotnost porce masa před a po tepelné úpravě (v gramech)

	<u>v syrovém stavu (g)</u>	<u>po tepelné úpravě (g)</u>
Hovězí maso dušené, pečené bez kosti	120	72
Vepřové maso bez kosti	120	72
Kuřecí maso bez kosti	120	72
Skopové maso bez kosti	120	72
Kuře pečené s kostí	220	160
Uzené maso bez kosti	120	90
Rybí filé pečené	150	110
Rybí filé smažené	150	150
Smažený řízek (vepřový, kuřecí, vč. obalení)	144	144
Závitok (včetně náplně)	160	110
Vnitřnosti (droby)	200	100

Hmotnost hotové porce přílohy

v gramech (g)

Knedlíky houskové	200
Knedlíky bramborové	200
Knedlíky chlupaté	200
Brambory vařené	200
Brambory opečené	200
Bramborová kaše	250
Bramborové krokety	250
Bramborové hranolky	200
Bramborový salát	250
Rýže dušená	200
Těstoviny přílohové	200
Zelenina dušená	150
Špenát	150
Zelí	150

Hmotnost vybraných pokrmů po tepelné úpravě

Omáčka	200 ml
Šťáva	100 ml
Zapečené brambory	360 g
Zapečené těstoviny	360 g
Rizoto	360 g
Žemlovka	360 g
Studený talíř	360 g

Při vážení 10 porcí tolerance +/- 10%