

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр "Российский"	10.67	10	1067	1000
или Сыр "Голландский"	11	10	1100	1000
или Сыр "Швейцарский"	11	10	1100	1000
или Сыр "Ярославский"	10.67	10	1067	1000
или Сыр "Костромской"	10.33	10	1033	1000
Выход: 10	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2.32	Са (мг)	88
Жиры (г):	2.95	Mg (мг)	3.5
Углеводы (г):	0	Fe (мг)	0.1
Эн. ценность (ккал):	36	С (мг)	0.07

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30—40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы Консистенция: мягкая, не крошащаяся Цвет: соответствует виду сыра Вкус: соответствует виду сыра Запах: соответствует виду сыра