


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова хутора Славянского
 имени П.А. Андриевская
 01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР ТВЕРДЫЙ ПОРЦИЯМИ**

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 100

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр твердый с жирностью не более 55%	20,2	20	2,02	2,0
ВЫХОД	-	20	-	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,12	5,22	0,00	68,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26	7,2	0,2	0,15

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

К твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи: 12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.