УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры **14**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| ВЫХОД | - | 10 | - | 1,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,08 | 7,25 | 0,135 | 66 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 2,4 | 0 | 0,02 | 0 |

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

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:*Внешний вид:* кусочки прямоугольной формы.   
*Консистенция:* мягкая.   
*Цвет:* соответствуют виду масла.   
*Вкус:* соответствуют виду масла.   
*Запах:* соответствуют виду масла.