

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА №100

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР СЫЧУЖНЫЙ ТВЕРДЫЙ ПОРЦИЯМИ**
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 100)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55%	13,9	12,5
Выход		12,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,2
Жиры(г)	3,26
Углеводы(г)	0
Ккал	42,86

Технология приготовления: 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.