

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МБОУ СОШ №29**  
**имени К.Ф.Зайцева**  
\_\_\_\_\_ **Е.А. Бринцева**  
**« 1 » октября 2022 г.**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 106**

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
<b>ВЫХОД</b>	-	20	-	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,68	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.

