

утверждаю

Председатель совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр твёрдый

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сыр сычужный	11,000000	10,000000	1,100000	1,000000
Выход:		10,000000		1,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,330	Ca (мг):	156,000
Жиры (г):	2,950	Mg (мг):	8,000
Углеводы (г):	0,00	Fe (мг):	0,160
Эн. ценность (ккал):	35,87	C (мг):	0,110

Технология приготовления:

Сыр твёрдых и полутвёрдых сортов разрезать на крупные куски прямоугольной или треугольной формы. Зачистить от воска и защитного слоя. Подготовленный сыр нарезать тонкими слайсами толщиной 1 - 2 мм.