



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 10,2                          | 10       | 1          | 1         |
| Выход: 10                         |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |      |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,05  | B1, мг | 0,00 | Ca, мг | 1,20 |
| Жиры, г                       | 5,25  | C, мг  | 0,00 | Mg, мг | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 0,08  | A, мг  | 0,07 | P, мг  | 1,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 74,80 | E, мг  | 0,22 | Fe, мг | 0,02 |
|                               |       | D, мкг | 0,15 | K, мг  | 1,50 |
|                               |       | B2, мг | 0,01 | I, мкг | 0,00 |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00 |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи +14С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова