\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов»

Номер рецептуры: 15

**Технологическая карта № 9**

**Сыр (порциями)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Сыр российский, или волжский, или угличский, или рокфор | 21,3 | 20 |
| или голландский, или швейцарский, или чеддер | 21,7 | 20 |
| или московский, или ярославский | 21,5 | 20 |
| или степной, или костромской | 20,8 | 20 |
| или плавленый, или брынза | 21,3 | 20 |
| **Выход**  |  | 20 |

**Технология приготовления**

 Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 см за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

**Химический состав данного блюда:**

|  |
| --- |
| Пищевые вещества |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 5,20 | 5,32 | 0,00 | 68,68 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,01 | 0,09 | 0,21 | 0,78 | 0,15 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 264,00 | 150,00 | 10,50 | 0,30 | 1,05 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_