Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сыр твердых сортов »

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна — Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Брутто, г		Нетто, г		
	ясли	сад	ясли	сад	
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,6	5,3	3,0	5,3	
ВЫХОД			3,0	5,3	

Химический состав данного блюда

	Витамин С,			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	МΓ
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

<u>Цвет:</u> соответствует виду сыра <u>Вкус</u>: соответствует виду сыра Запах: соответствует виду сыра