

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

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

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Бр ут то г	Не тг о, г	Бр ут то г	Не тг о, г	Бр ут то г	Не тг о, г	Бр ут то г	Не тг о, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

**Химический состав данного блюда**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во ды , г	це нн ер ос кк г. ть, ал	Са	Mg	Р	Fe	В	С	А
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

**Технология приготовления:**

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сыр прямоугольной или треугольной формы

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** соответствует виду сыра, светло-желтый

**Вкус:** соответствует виду сыра, без горечи