



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	20,6	20	2,06	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	4,60	В1, мг	0,00	Са, мг	88,00
Жиры, г	5,90	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,03	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	72,48	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	8,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра