



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05	В1, мг	0,00	Са, мг	1,20
Жиры, г	7,25	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,08	А, мг	0,07	Р, мг	1,90
Энергетическая ценность, ккал	74,80	Е, мг	0,22	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,15	К, мг	1,50
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.