



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 41

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

Номер рецептуры: 7

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Сыр твердых сортов 45% жирности	3	3	5	5
<b>ВЫХОД:</b>		3		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,32	2,95	-	36	-	0,07	26	88	50	3,5	0,10

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3мм за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду сыра, без посторонних запахов.