МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ахмедханов О.М.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**

**Наименование изделия:  Сыр твердый, порция  (СР-619 вариант 2-2002) Издательство г. Киев «А.С.К»  2003 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование |  Расход сырья на порцию, г |  |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке |  Выход. г. |  | Выход, г |
| Сыр твердый | 18.0 | 0,00 | 18,0 | 0,00 | 15,0 | 50,0 |
| **Выход** |  |  |  |  | 15 | **50** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |  |
| **На 15 г** | 4,7 | 4,45 | 0,75 | 54,6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход.г.  | Минер.вещесгва,мг | Витамины, мг |
|  | Са | M | Fe | Р | В) | с | А | Е |
|  15 | 132 | 87 | 5,4 | 0,15 | 0.0 | 0.12 | 39 | 0 |

1. **Технология приготовления**

**Сыр твердый зачищают, нарезают ломтиками. Выкладывают в порционную посуду.**

**4.Характеристика готового блюда**

**Внешний вид – сыр твердый зачищен, нарезан ломтиками. Выложен в порционную посуду. Консистенция плотная. Цвет – желтый.**

**Вкус – у молодого сыра вкус мягкий, однако с возрастом приобретает более ярко выраженный вкус.**

**Запах – характерный для твердого сыра. Без постороннего запаха.**

**5.Требования  к оформлению, реализации и хранению**

**Сыр твердый порционируют под заказ. Допустимый срок хранения сыра,согласно СанПин 42-123-4117-86, при температуре +2+4 градусов С, не более  5 суток после вскрытия герметичной упаковки.**

**1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Сыр твердый должен соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).**

**Микробио**