

Источник рецептуры Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы
здравоохранения, I том. М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1995

5.51

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27,1

Наименование блюда (изделия): Сыр (порциями)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на ____ порций
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	10 (г)	9	0,009	
Выход готового блюда	-	9		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Сыр зачищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – свойственный данному виду сыра.

Цвет – от светло-желтого до желтого.

Вкус и запах – свойственный данному сыру, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	31,5	Витамин Е (мг)	0,04	Хлориды (мг)	
Белки (г)	2,37	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,07
Жиры (г)	2,39	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)		Кальций (мг)	90	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,07	Фосфор (мг)	54	Витамин А (мкг)	21,42
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	4,95	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Зав. производством _____

Технолог _____