



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

15.11

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование блюда (изделия): Масло сливочное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта	Масса на порций
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10	0,01	
Выход готового блюда	-	10		

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

Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной формы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – кусочки прямоугольной формы.

Консистенция – мягкая.

Цвет – светло-кремовый.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,08	Витамин D (мкг)	0,13	Цинк (мг)	
Жиры (г)	7,25	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Калорийность (Ккал)	66,1	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	0,13	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	2,4	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	3	Витамин А (мкг)	45
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	3	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,1
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	
Витамин Е (мг)	0,1	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,02	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог