Технологическая карта № 141

Наименование изделия: **Сыр рассольный с(порциями)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|   | Брутто, г | Нетто, г |
| Сыр российский, | 20 | 20 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход |   | 10 |

Химический состав **сыр российский**на 10 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г Углеводы, г Энерг. ценность, ккал |   |
| 2,32 | 2,95 | 0 | 36 | 0,07 |

**Технология приготовления.**Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин. 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. Запах: соответствует виду сыра.

﻿