**Технологическая карта кулинарного блюда № 75**

Наименование кулинарного блюда:

**«Сыр полутвердый»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Сыр полутвердый (Голландский) | 16 | 15 |
| Выход |  | 15 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,5 |
| Жиры (г): | 4,4 |
| Углеводы (г): |  |
| Эн. ценность (ккал): | 53,7 |
| Са | 132,15 |
| Mg | 5,25 |
| А | 39 |
| В1 | 0,006 |
| С | 0,105 |
| Е | 0,075 |
| Р | 75 |
| Fe | 0,15 |

**Технология приготовления:**

К полутвердым сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр сычужный полутвердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: 14 С.

**Требования к качеству:**

Внешний вид – форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту.