**Технологическая карта кулинарного блюда № 79**

Наименование кулинарного блюда:

«**Масло сливочное**»

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 | |
|  | Брутто, г | Нетто г |
| Масло сливочное | 11 | 10 |
| Выход |  | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,08 | А | 4 |
| Жиры (г): | 7,2 | В1 | 0,0001 |
| Углеводы (г): | 0,13 | С | 0 |
| Эн. ценность (ккал):1/100г. | 73,18 | Е | 0,01 |
| Са | 0,24 | Р | 0,3 |
| Mg | 0 | Fe | 0,002 |

**Технология приготовления**: Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления.

**Температура подачи готового блюда:** от 10 до 12˚С

**Срок реализации** не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** консистенция твердая. Масса однородная, светло-желтого цвета. Вкус и запах сливочного масла.