

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: «МАСЛО СЛИВОЧНОЕ»

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/3,75	5	5	5	5
Всего сухих веществ:	3,75/3,75				
Выход:		-	5	-	5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Нарезают масло не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят в холодильнике при температуре +2...+4°C. Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Масса однородная, светло-желтого цвета.

Вкус и запах – Вкус и запах сливочного масла. Консистенция твёрдая, эластичная.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 5/5г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,04/0,04		3,61/3,61		0,07/0,07		33,05/33,05	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Мg	Р	Fe
0/0	0,01/0,01	20/20	0/0	1,2/1,2	0/0	1,5/1,5	0,01/0,01

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.