**Технологическая карта кулинарного блюда № 54-1з**

Наименование кулинарного блюда:

**«Сыр твердых сортов в нарезке»**

**Сборник** рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевая продукция | Расход сырья, г | | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая  ценность |
| брутто | нетто | г | г | г | ккал |
| Сыр полутвердый | 15,6 | 15 | 3,5 | 4,4 | 0 | 53,8 |
|  |  |  |  |  |  |

**Способ термической обработки:** не предусматривает термической обработки.

**Технология приготовления:**

Сыр 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.

**Характеристика блюда на выходе:**

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