**Технологическая карта № 604**

**Наименование изделия: Печенье.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Печенье сахарное | 30 | 30 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 2,2 | 2,9 | 22,3 | 125 | 0 |

**Выход: 30**

**Технологическая карта № 114**

**Наименование изделия: Сыр сычужный твердый порциями.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% | 10,1 | 10 |  |  |  |  |  |
| Итого: (по костромскому) |  |  | 2,5 | 2,6 | 0 | 34,3 | 0,07 |

**Выход: 10**

**Технология приготовления:** форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

**Технология приготовления:** к твердым сычужным сырам относится: костромской, российский, голландский. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55 % разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи: 12 С.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах соответствуют используемому продукту.