

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366/08

**Сыр****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта предназначена для применения в раздаче, кулинарном магазине ООО "Мелкий Опт"

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасности и качество (сертификат соответствия, удостоверение безопасности и т.п)

3. Рецепт

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр	33	30
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Выход Масса полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г. 30

4. Технологический процесс

Сыр нарезают на мелкие куски. очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной формы. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Треугольник, квадрат. прямоугольник. Температура +12°C, не более 1 часа после приготовления.

6. Показатели качества и безопасности**6.1 Органолептические показатели**

Внешний вид	Консистенция	Запах и вкус	Цвет
Треугольник, квадрат, прямоугольник	Мягкая, не крошливая	Соответствует виду сыра.	Соответствует виду сыра.

6.2 Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность Ккал
6,96	8,85		109,2

Ответственный за оформление ТТК

Мельникова Е.В.