

## Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_ Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. –с 86.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5	0,00	2,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50
10	0,00	4,20	0,10	75,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	59,00
15	0,00	6,30	0,15	112,50	1,50	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	88,50
20	0,00	10,40	0,20	135,00	2,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	118,00

### Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

### Требования к качеству:

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла