**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с маслом с сыром**

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

стр. 105

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |  | |
| 1 порция | | | |  | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Батон | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сыр | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 5,3 | 5 |
| Выход: | - | 20/5/5 | - | 30/5/10 |  | 30/5/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 20/5/5 | 3,00 | 5,62 | 10,35 | 63,5 | 6,10 | 0,31 | 0,03 | 0,11 | 0,04 |
| 30/5/10 | 5,19 | 7,24 | 15,49 | 107,4 | 8,60 | 0,46 | 0,05 | 0,14 | 0,08 |
| 30/5/5 | 4,6 | 6,4 | 13,8 | 95,5 | 7,6 | 0,41 | 0,04 | 0,12 | 0,07 |

Технология приготовления

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом, сверху сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: батон – мягка, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла, сыра

Вкус: соответствует виду масла и сыра.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном и сыра.