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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд 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 | | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | | 100 порци | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Батон | 20 | 20 | 30 | 30 | 2000 | 2000 | 3000 | 3000 |
| Сыр | 5,3 | 5 | 5,3 | 5 | 530 | 500 | 530 | 500 |
| Выход: | - | 20/5 | - | 30/5 |  | 2000/  500 |  | 3000/  500 |

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 | 2,95 | 2,00 | 10,28 | 61,8 | 42,79 | 0,34 | 0,03 | 0,11 | 0,04 |
| 30/5 | 3,68 | 2,24 | 15,42 | 86,59 | 64,18 | 0,51 | 0,05 | 0,14 | 0,04 |

Технология приготовления

На батон кладут нарезанный сыр.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона с кусочкам сыра.

Консистенция: мягка.

Цвет: соответствует виду батона и сыра.

Вкус: соответствует виду сыра и батона.

Запах: свойственный свежим продуктам.