

14.04.21/2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование блюда: «БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ ИЛИ КОНФИТЮРОМ»

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДООУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/3,75	5	5	5	5
2. Повидло	13,42/23,49	20,2	20	35,4	35
или					
Конфитюр		20,2	20	35,4	35
3. Хлеб пшеничный	9,33/12,44	15	15	20	20
Всего сухих веществ:	26,5/39,68				
Выход:		-	40	-	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Хлеб пшеничный нарезают на порционные ломтики, сверху равномерно распределяют масло сливочное и затем слой повидла или конфитюра. Готовят бутерброды непосредственно перед реализацией.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – бутерброды красиво оформлены, поверхность не заветренная.

Цвет – соответствует цвету повидла или конфитюра.

Вкус и запах – вкус и аромат соответствует свежему маслу, повидлу или конфитюру виду использованных продуктов. Сыр равномерно распределен по поверхности ломтика хлеба.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,26/1,54		3,73/3,32		24,4/33,6		118,21/167,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,03	0,02/0,03	20/30	0,1/0,18	7/7,9	3,5/5,3	13/20	0,44/0,66

Начальник отдела технологий МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.