

14.04.2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда: «КАНАПЕ С СЫРОМ»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Москва, 1996г.

Область применения: ДОУ

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.Хлеб тиеничный	9,33/9,33	15	15	15	15
или					
Хлеб ржаной	7,95/7,95	15	15	15	15
2.Масло сливочное 72,5%жирн.	3,75/3,75	5	5	5	5
3.Сыр 45% жирность	2,95/2,95	5,3	5	5,3	5
Всего сухих веществ:	16,03/16,03				
Выход:		-	15/5/5	-	15/5/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Оболочку (п/э пленка) у сыра, перед тем как его разрезать протирают ветошью, удаляют ее. Подготовленный сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Хлеб нарезают полосами толщиной 0,5 см, шириной 5-6 см, укладывают на противень, слегка подсушивают в жарочном шкафу, охлаждают. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем размягченного сливочного масла, сверху укладывают ломтик сыра. Канапе готовят за 15 минут до реализации по 2 штуки на порцию выходом 15/5/5. Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – канапе красиво оформлены, поверхность не заветренная.
Вкус и запах – вкус и аромат соответствует свежему маслу.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 25г/25г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
1,08/1,08		4,29/4,29		6,9/6,9		69,53/69,63	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,02	0,02/0,02	27,5/27,5	0,03/0,03	39,2/39,2	3,75/3,75	36,3/36,3	0,18/0,18

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.