

14.04.21г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда: **«БУТЕРБРОД ПИКАНТНЫЙ»**

Помер рецептуры: 104

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. Хлеб пшеничный в/с	29,36/29,36	47,2	47,2	47,2	47,2
или					
2. Хлеб ржаной		47,2	47,2	47,2	47,2
Масса подсушенного хлеба:		-	30	-	30
или					
3. Батон парезной		41	41		
Масса подсушенного батона:		-	30	-	30
3. Чеснок	0,08/0,12	0,3	0,2	0,4	0,3
4. Сыр 45% жирность	2,95/5,9	5,3	5*	10,6	10*
5. Сметана 15% жирность	1,3/2,25	5	5	10	10
Всего сухих веществ:	33,69/37,63				
Выход:		-	40	-	50

*масса измельченного сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чеснок очищают. Очищенный чеснок тщательно моют под проточной водой не менее 5 минут, с использованием дуршлага, ситок. Подготовленный чеснок мелко измельчают. Оболочку (п/о пленку) у сыра перед тем как его разрезать, протирают ветошью, затем удаляют ее. Подготовленный сыр мелко измельчают.

Измельченный чеснок смешивают со сметаной.

Ломтики хлеба подсушивают в жарочном шкафу при температуре 100-120°C в течение 5-10 минут, охлаждают, смазывают смесью чеснока со сметаной, посыпают измельченным сыром и запекают при температуре 200-250°C в течение 5-10 минут.

Температура подачи +60°... +65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – бутерброды красиво оформлены.

Цвет – слегка золотистый.

Вкус и запах – вкус и аромат соответствует виду использованных продуктов. Сыр равномерно распределен по поверхности ломтика хлеба.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
4,03/5,56		2,67/3,68		12,43/15,5		87,13/117,36	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,04/0,05	0,03/0,04	14,5/18,1	0,07/0,09	35,8/44,8	6,36/7,95	48,9/61,1	0,28/0,35

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.