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

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

Номер рецептуры: 1

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. 104

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 500 | 500 | 500 | 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 | 1,53 | 4,21 | 10,35 | 35,37 | 6,10 | 0,31 | 0,03 | 0,11 | 0,00 |
| 30/5 | 2,25 | 4,99 | 15,46 | 49,52 | 8,60 | 0,46 | 0,05 | 0,14 | 0,00 |

Технология приготовления

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом.

Консистенция: батон – мягка, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла .

Запах: масла в сочетании со свежим батоном .