|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | | 38,5 | | 35 | | 3,85 | 3,5 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 75** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,22 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | Са, мг | | 269,90 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,45 | |  | С, мг | 0,10 | |  | Mg, мг | | 19,70 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,13 | |  | А, мг | 0,14 | |  | Р, мг | | 167,10 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 169,43 | |  | E, мг | 0,92 | |  | Fе, мг | | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,15 | |  | К, мг | | 71,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,11 | |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб намазывают маслом, сверху кладут ломтик сыра. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14+18 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики  хлеба, намазанные маслом и уложенным ломтиком сыра  Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся, сыра эластичная.  Цвет: соответствует виду масла и сыра  Вкус: соответствует виду масла и сыра  Запах: масла и сыра в сочетании со свежим хлебом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова