



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
И.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 НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	30	30	3	3
Выход	55			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,81	В1, мг	0,06	Са, мг	157,10
Жиры, г	7,53	С, мг	0,06	Mg, мг	15,50
Углеводы, г	13,09	А, мг	0,08	Р, мг	106,15
Энергетическая ценность, ккал	159,06	Е, мг	0,76	Fe, мг	0,77
		Д, мкг	0,08	К, мг	57,05
		В2, мг	0,07	І, 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