



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда **Бутерброд горячий с сыром**

Рецептура № 10 колонка

По сборнику рецептов **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сыр	11	10		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>35</b>		

**Технология приготовления**

Хлеб пшеничный или батон нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тёртым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Требование к качеству**

Бутерброд имеет румяную корочку, вкус и аромат, соответствует свежим продуктам.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	6,4	7,9	112	35

Калькулятор  
Зав. производством

Полякова М.М.  
Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда

**Бутерброд с джемом**

Рецептура № 2

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

## Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем абрикосовый, малиновый, персиковый, вишневый, апельсиновый	20,2	20		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>20/20</b>		

## Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба равномерно намазывают джем. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

## Требования к качеству

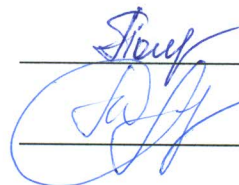
Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

## Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	0,2	21,1	97	20/20

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

Наименование блюда

**Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>20/5</b>		

**Технология приготовления**

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Требование к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	3,9	8,2	75	20/5

Калькулятор

Зав. производством

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 4

Наименование блюда **Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1 колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	10	10		
Хлеб пшеничный или батон	30	30		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>30/10</b>		

**Технология приготовления**

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Требование к качеству**

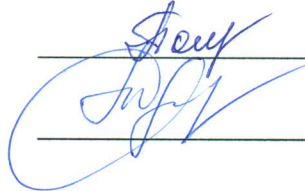
Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	7,4	14,5	134	30/10

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5**

Наименование блюда **Бутерброд с сыром**  
 Рецепт № **3** колонка  
 По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	21	20
Хлеб пшеничный или батон	20	20	20	20
<b>Выход готового изделия</b>		<b>20/15</b>		<b>20/20</b>

**Технология приготовления**

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Требование к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,3	3,7	7,2	83	20/15
5,7	6,2	7,2	107	20/20

Калькулятор

Зав. производством

*Полякова М.М.*  
*Пыхтина С.М.*

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.