

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На: бутерброд с маслом и сыром № рецептуры 3

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	от 7 до 11 лет		12 лет и старше	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	30,0	30,0	30,0	30,0
Масло сливочное	5,0	5,0	10,0	10,0
Сыр голландский	115,0	10,0	16,4	15,0
Выход	30/5/15		30/10/15	

Технология приготовления

Для бутерброда сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами. Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью. Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут пластину сыра. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла, сыра и хлеба

Вкус и запах: свойственный свежим продуктам

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы/ пищевые волокна, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	6,0	10,0	15,0	173	30/5/15
12 лет и старше	6,4	12,5	14,6	201	30/10/15

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	107,5	15,4	0,68	0,05	0,06	0,07
12 лет и старше	158,1	18,2	0,72	0,05	0,08	0,11