

Технологическая карта № Т348

Номер рецептуры: Т348

Наименование блюда : **\*\*Батон нарезной с повидлом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	30	30						
Повидло	16	16						
<b>ВЫХОД</b>		30/16						

**Технология приготовления:**

Ломтики хлеба сверху покрывают повидлом. Повидло можно взбить и отсадить из кондитерского мешка в виде украшений.

Температура подачи не выше 14\*С

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требование к качеству:** бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствует повидлу, поверхность не завстрена

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	30/16	2.31	0.87	25.82	120.37	7.94	0.57	0.03	0.01	0.08

Источники, используемые при составлении: