

Технологическая карта № РТ337

Номер рецептуры: РТ337

Наименование блюда : ****Батон с маслом с сыром**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	30	30						
Масло сливочное	6	6						
Сыр	10	10						
ВЫХОД		30/6/10						

Технология приготовления:

Батон нарезают на кусочки массой 30г. Масло нарезают кубиком массой 6 г. Затем кладут кубик масла на кусок батона и равномерно покрывают им всю поверхность куска. Сыр зачищают от пленок, корок, остатков обертки и различных повреждений. Нарезают на порционные кусочки и укладывают сверху на масло.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: масло и сыр равномерно покрывают кусок батона.

Консистенция: батона - плотная, масла - мягкая, сыра - твердая.

Цвет: соответствующий маслу сливочному, сыру и батону.

Вкус: свойственный батону с маслом и сыром, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный батону с маслом и сыром, без посторонних запахов.

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
Если	30/6/10	4.93	7.88	15.5	152.62	107.14	0.44	0.04	0.05	0.07

Источники, используемые при составлении: