

Технологическая карта № **РТ387**

Номер рецептуры: РТ387

Наименование блюда : ***!*Батон с маслом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	30	30						
Масло сливочное	6	6						
В ы х о д		30/6						

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.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: масло равномерно покрывает батон.

Консистенция: батона - плотная, масла - мягкая.

Цвет: соответствующий маслу сливочному и батону.

Вкус: свойственный батону с маслом, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный батону с маслом, 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
Ясли	30/6	2.3	5.22	15.5	118.16	7.14	0.37	0.03	0.02	0

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В