

Технологическая карта № **TK60**

Номер рецептуры: TK60

Наименование блюда : **Бутерброд с сельдью слабосоленой**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Ясли								
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Батон нарезной	20	20							
Сельдка сл.соленая	41	30							
Масло сливочное	2	2							
В ы х о д			50						

Технология приготовления:

Сельдь разделяют на филе (мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки разрезают брюшко, удаляют внутренности, надрезав кожу вдоль спинки, снимают ее от головы. Отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Если сельдь крепко соленая, ее вымачивают неразделанной в холодной воде. Филе нарезают под углом 30* наискось по 3-4 кусочка на порцию. Кусочки сельди укладывают на ломтик хлеба, намазанный маслом.

Температура подачи не выше 14*С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству: Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

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	50	6.62	4.58	10.31	108.91	28.28	0.57	0.03	0.05	0

Источники, используемые при составлении:

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