

Технологическая карта № **РТ338С**

Номер рецептуры: РТ338С

Наименование блюда : **25.-Батон с маслом и повидлом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	25	25	30	30				
Масло сливочное	4	4	6	6				
Повидло	8	8	10	10				
В ы х о д	25/4/8		30/6/10					

Технология приготовления:

Батон нарезают на кусочки массой 30 г. Масло нарезают кубиком массой 6 г. Затем кладут кубик масла на кусок батона и равномерно покрывают им всю поверхность куска. Сверху на масло равномерно покрывают повидлом.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: масло и повидло равномерно покрывают кусок батона.

Консистенция: батона - плотная, масла и повидло - мягкая.

Цвет: соответствующий маслу сливочному, повидлу и батону.

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

Запах: свойственный батону с маслом и повидлу, 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	25/4/8	1.94	3.63	18.1	112.79	6.83	0.41	0.03	0.01	0.04
Детсад	30/6/10	2.34	5.22	22	144.32	8.54	0.5	0.03	0.02	0.05

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура