

Технологическая карта № **РТ337С**

Номер рецептуры: РТ337С

Наименование блюда : **25-.Батон с маслом с сыром**

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	6	6	8	8				
Сыр	8.3	8	10.3	10				
В Ы Х О Д	25/6/8		30/8/10					

Технология приготовления:

Батон нарезают на кусочки массой 25-30 г. Масло нарезают кубиком массой 6-8г. 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
Ясли	25/6/8	4.03	7.2	12.93	132.65	86.19	0.37	0.03	0.05	0.06
Детсад	30/8/10	4.94	9.33	15.52	165.84	107.62	0.45	0.04	0.06	0.07

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура