

Технологическая карта № **КТ387С**

Номер рецептуры: КТ387С

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

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				
В ы х о д	25/4		30/6					

Технология приготовления:

Батон нарезают на кусочки массой 25-30 г. Масло нарезают кубиком массой 4-6 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	25/4	1.91	3.63	12.9	91.86	5.71	0.31	0.03	0.01	0
Детсад	30/6	2.3	5.22	15.5	118.16	7.14	0.37	0.03	0.02	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура