

УТВЕРЖДЕНА

Приказом от 22-ОД от 10.01.2022

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №4

Наименование изделия: : **Бутерброды с сыром**

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Сыр российский, или волжский, или голландский, или швейцарский или московский, или ярославский или степной, или костромской	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Масло сливочное	10	10
Выход: 45г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
4,73	6,88	14,56	139	0,07

**Технология приготовления:** ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* сыра и хлеба

*Вкус:* сыра и хлеба

*Запах:* свойственный свежим продуктам