

Утверждено:
МБОУ СОШ № 5



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование блюда **Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1 колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	10	10		
Хлеб пшеничный или батон	30	30		
Выход готового изделия		30/10		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	7,4	14,5	134	30/10



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		20/5		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	3,9	8,2	75	20/5



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

3

Наименование блюда **Бутерброд с джемом**

Рецептура № 2 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем абрикосовый, малиновый, персиковый, вишневый, апельсиновый	20,2	20		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия	20/20			

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба равномерно намазывают джем. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	0,2	22,1	97	20/20

Утверждено:
МБОУ СОШ № 1



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда

Бутерброд горячий с сыром

Рецептура № 10

колонка

По сборнику рецептур

блюد и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сыр	11	10		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		35		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тёртым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд имеет румяную корочку, вкус и аромат, соответствует свежим продуктам.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	6,4	7,9	112	35

Утверждено:

М.Ю.О.У. СОШ п. Акириш



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

1

Наименование блюда

Бутерброд с сыром

Рецептура 3

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	21	20
Хлеб пшеничный или батон	20	20	20	20
Выход готового изделия		20/15		20/20

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,3	3,7	7,2	83	20/15
5,7	6,2	7,2	107	20/20