

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд горячий с сыром

Рецептура № 10

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	16	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	30	30	30	30
Выход готового изделия		50		50

Технология приготовления

Хлеб пшеничный нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тёртым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Требование к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	5,9	9,6	14,8	169	50
с 11 лет и старше	5,9	9,6	14,8	169	50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	154,08	29,87	0,76	0,05	0,03	0,22
с 11 лет и старше	154,08	29,87	0,76	0,05	0,03	0,22

наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда _____

Бутерброд с сыром

Рецептура № 3 _____

колонка _____

По сборнику рецептов _____

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	16	15
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход готового блюда		20/15		20/15

Технология приготовления

Хлеб пшеничный 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 батона укладывают подготовленный сыр.

Требования к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	5,0	4,7	9,1	99	20/15
с 11 лет и старше	5,0	4,7	9,1	99	20/15

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	185,00	7,40	0,50	0,03	0,13	0,10
с 11 лет и старше	185,00	7,40	0,50	0,03	0,13	0,10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	10	10	10	10
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход готового блюда		20/10		20/10

Технология приготовления

Хлеб пшеничный нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики батона (или равномерно намазать на батон).

Требования к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,6	8,7	9,9	124	20/10
с 11 лет и старше	1,6	8,7	9,9	124	20/10

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	6,4	6,12	0,20	0,02	0,08	0,0
с 11 лет и старше	6,4	6,12	0,20	0,02	0,08	0,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с сыром и маслом

Рецептура № 1; 3

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр	11	10	16	15
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход готового блюда		20/5/10		20/5/15

Технология приготовления

Хлеб пшеничный 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). Масло равномерно намазывают на ломтик хлеба, сверху укладывают подготовленный сыр

Требования к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	4,7	6,3	10,0	116	20/5/10
с 11 лет и старше	5,5	8,2	10,0	136	20/5/15

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	139,21	9,63	0,22	0,03	0,53	0,00
с 11 лет и старше	159,10	11,00	0,25	0,03	0,60	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Бутерброд с маслом, джемом или повидлом**

Рецептура №1, 2 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Джем или повидло	20,2	20	20,2	20
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	30	30	30	30
Выход готового блюда	30/20/5			30/20/5

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба. Джем намазывают на ломтик хлеба, стараясь покрыть всю поверхность хлеба.

Требование к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	2,6	3,5	28,0	154	30/20/5
с 11 лет и старше	2,6	3,5	28,0	154	30/20/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	9,21	5,49	0,59	0,03	0,20	0,48
с 11 лет и старше	9,21	5,49	0,59	0,03	0,20	0,48

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с колбасой вареной

Рецептура №8

колонка

По сборнику рецептов

для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Колбаса вареная	26	25	31	30
Хлеб пшеничный	30	30	30	30
Выход готового изделия		55		60

Технология приготовления

Колбасу очищают от шпагата, скрепок (или скобок), удаляют оболочку. Очищенную колбасу вареную нарезают поперек батона по одному или половине кусочка на бутерброд. Порционные кусочки колбасы выкладывают в емкость, заливают кипятком и варят в течение 5 минут с момента закипания, затем воду сливают и колбасу охлаждают. Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба укладывают ломтик колбасы.

Требование к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	10,2	12,0	20,6	231	55
с 11 лет и старше	12,2	14,4	20,6	261	60

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	84,62	12,3	0,03	0,06	0,13	0,03
с 11 лет и старше	101,54	14,76	0,04	0,08	0,16	0,03

наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Бутерброд с джемом или повидлом**

Рецептура № 2 _____ колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Джем или повидло	20,2	20	20,2	20
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход готового изделия		20/20		20/20

Технология приготовления

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На хлеб намазывают повидло или джем.

Требования к качеству

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,6	0,2	23,7	103	20/20
с 11 лет и старше	1,6	0,2	23,7	103	20/20

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	6,4	11,5	0,30	0,02	0,02	0,48
с 11 лет и старше	6,4	11,5	0,30	0,02	0,02	0,48