

Бутерброды с маслом сливочным №1



Наименование блюда: Бутерброды с маслом сливочным

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №1

Вид обработки: Без обработки

Диеты: Диета 1, Диета 2, Диета 3, Диета 4б, Диета 5, Диета 6, Диета 7, Диета 8, Диета 9, Диета 10, Диета 11, Диета 15

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Масло сладко-сливочное "Бутербродное"	50	50
или Масло сливочное несоленое "Крестьянское"	50	50
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта ~ Витаминизированный	Интернат: Питание*	Интернат: Питание*

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	4
Жиры, г	42.8
Углеводы, г	26.3
Калорийность, ккал	506

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):

Гип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети от 3 до 7 лет	60
Дети от 7 до 11 лет	100
Дети от 11 до 18 лет	100

Технологическая карта приготовления блюда в интернате:

Технология приготовления

Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Масло сливочное нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба, на который укладывают кусочки масла сливочного.

Температура подачи: + 12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.