

Технологическая карта

№3 по сборнику рецептур.

Наименование блюда : Бутерброд с сыром и маслом.

Наименование сборник рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	ед.измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло сливочное		5	5	10	10
2	Сыр		11	10	10	10
3	Хлеб		20	20	40	40
	Выход:			5/10/20		10/10/40

Химический состав данного блюда:

№	Продукты	Брутто	Нетто	Белок	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Бутерброд с сыром и маслом		5/10/20 10/10/40	3,8	5,18	9,63	100

Технология приготовления

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также смеси той и другой. Указанную в рецептурах норму хлеба 30 г можно уменьшить до 20 г или увеличить до 40 г на порцию, соответственно изменив выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (сыр и др.), стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром готовят со сливочным маслом. Отпускать их можно и без масла. В этом случае выход бутербродов соответственно уменьшается.

При изготовлении бутербродов с сыром масло намазывают на хлеб ровным слоем.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят на холоде.

ИП «Касимова Г.М»

