

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель управляющего ГУ «Гродненский  
районный межотраслевой центр для  
обеспечения деятельности бюджетных  
организаций и государственных органов»

А.А. Величко



**Технологическая карта №**  
на кулинарную продукцию

**Бутерброд «Домашний»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения в действие 01.09.2023

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или 1 порцию готовой продукции, г/мл	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	25	25
Масло сливочное	10	10
Огурец парниковый	10,2	10
Соль	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>45</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают сливочным маслом. Огурец перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножку и бланшируют с полным погружением в воду на 1-2 минуты, затем нарезают ломтиками и кладут на бутерброд.

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +14С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт огурцом и маслом;

**цвет** – хлеба, масла, огурца – в соответствии с требованиями нормативно-технической документации на данный вид продукции;

**вкус, запах** – характерный для использования наименования сырья;

**консистенция** - мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2+6С – 2 часа .

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,0	6,7	12,8	120,3

Акт контрольных проработок находится в ГУ «Гродненский районный межотраслевой центр для обеспечения деятельности бюджетных организаций и государственных органов», по адресу г.Гродно, ул.Горького, 49

Разработал инженер-технолог



Сухоцкая В.В.