

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 «Крок Мисье»

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(батон)	35	35
Масло сливочное	15	15
Сыр вак.	15	15
Помидор парниковый свежий	15,3	15
Выход готовой продукции	80	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлеб пшеничный(батон) нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают сливочным маслом. Сыр очищают от вакуумной упаковки, нарезают на ломтики прямоугольной или треугольной формы, и кладут их на намазанные кусочки хлеба пшеничного(батона). Помидор 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.

Сыр нарезается не ранее чем 30-40 минут и хранится в холодильнике.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – ломтик пшеничного хлеба(батона) толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт помидором и сыром;

цвет – хлеба, масла, сыра и помидора – 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:

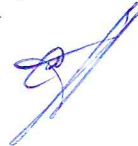
При температуре +2+6С – 2 часа .

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,3	13,4	20,1	220,1

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.

