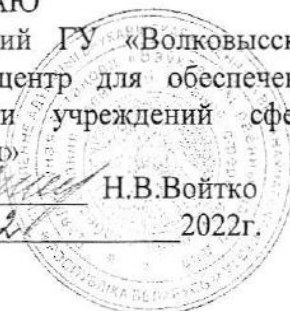


УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Волковвысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко
«21» 12/ 2022г.



Технологическая карта
на кулинарную продукцию

БУТЕРБРОД «СМАЧНЫ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 13.01.2023г находится в кабинете ГУ «Волковвысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковвыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мг)	
	Брутто	Нетто
Молоко сгущенное	30,3	30,0
или молоко сгущенное вареное	30,3	30,0
Батон (хлеб пшеничный)	30,0	30,0
Выход:	-	30/30

1. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Батон (хлеб пшеничный) намазывают молочной начинкой. Для приготовления начинки: молоко сгущенное варят в банках в течение 1,5-2 часов при слабом кипении. Бутерброд можно готовить другим выходом, пропорционально изменив закладку продуктов.

2. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – ломтик батона (пшеничного хлеба) толщиной 1-1,5 см, равномерно покрыт молочной начинка;

цвет и консистенция – светло-кремовый, консистенция – густая, не растекается;

вкус и запах – характерный для сгущенного молока с ароматом и привкусом батона (пшеничного хлеба).

5.Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6 °С не более 2 часов.

6.Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,44	3,21	33,15	175,2

Инженер - технолог

Павел

А.В.Полищук