

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Л.С.Крупская

29 апреля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Бутерброд с помидором и сыром запеченный

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 30 апреля 2024 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	21,4*	21
Сыр	8,1*	8
Хлеб пшеничный	20	20
Выход готового изделия:	45	

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Помидоры свежие предварительно перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, бланшируют и нарезают кружочками.

Сыр освобождают от упаковки, нарезают тонкими ломтиками или натирают на крупной тёрке.

На ломтики хлеба пшеничного укладывают помидоры, ломтики сыра (или посыпают тёртым сыром) и запекают в жарочном шкафу 3-5 минут при температуре 160-180 °С. Допускается запекание в микроволновой печи или пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное блюдо.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт помидорами, сыром, запечен;

Цвет - характерный для используемых продуктов;

Вкус и запах, консистенция - характерный для использованных продуктов с ароматом подсушенного пшеничного хлеба.

4. Срок годности и условия хранения: при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
6,6	3,0	17,6	124/519

подпись разработчика

инженер-технолог Ильина О.В.

расшифровка подписи

см. вр. - инициал

Н.В. Любимова (исх № 32-27.4/2949 от 10.05.2024)