

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций
Могилевского района»
С.В. Григорович
«13» февраля 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
на кулинарную продукцию

ГОРЯЧИЙ ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД «ВЕЙНО»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 13.02.2023

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Булочка для гамбургера	60	60
Биточки по-белорусски (технологическая карта № 35 сборника рецептов)	60	60
Огурцы консервированные	20	10
Сыр российский в вакууме	15	15
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:		150
Выход готового изделия:		150

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Булочку разрезают вдоль на две половины, смазывают сливочным маслом. Сыр нарезают на тонкие пластины прямоугольной, треугольной или круглой формы, консервированные огурцы нарезают тонкими кружочками. На нижнюю часть подготовленной булочки кладут биточек по-белорусски, сверху пластинку сыра, огурцы и закрывают верхней половинкой булочки, запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) в течение 1-2 минуты.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: в середине разрезанной булочки уложены продукты, входящие в состав.

Цвет: характерный для продуктов входящих в состав данного блюда.

Запах: характерный для продуктов входящих в состав данного блюда.

Вкус: характерный для продуктов в составе, без посторонних привкусов и запахов.

4. Срок годности и условия хранения.

Не более 2 часов после тепловой обработки.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
изделия	19,6	17,7	31,5	368.5/1541
на 100 г блюда	13	11,8	21	245.6/1027.3



подпись

Э.Н. Стоярова

расшифровка подписи