

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Могилевского района»С.В. Григорович
«3» января 2023 г.**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**
на кулинарную продукцию
ГРЕНКИ С ДЖЕМОМ (или повидлом)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	37	37
Масло сливочное	5	5
Джем или повидло	20	20
Масса полуфабриката:	62	62
Выход готового изделия:		60

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Хлеб (батон) нарезают на ломтики толщиной 1-1,5 см и намазывают маслом, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в течение 2-3 минут при 180С. Охлаждают и выкладывают сверху джем (повидло). Отпускают на пирожковой тарелке.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид: ломтик пшеничного хлеба с золотистой корочкой, толщиной 1-1,5 см, покрыт джемом (повидлом).

Консистенция: плотная.

Цвет: хлеба - золотистый, джема (повидла) - соответствующий требованиям технических нормативных правовых актов на данный вид продукции.

Запах: характерный для использованного наименования джема (повидла) с ароматом и привкусом хлеба (батона) и масла сливочного.

Вкус: характерный для использованного наименования джема (повидла) с ароматом и привкусом хлеба (батона) и масла сливочного.

4. Срок годности и условия хранения.

не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
изделия	3,5	4,3	28,2	164,6/688,9
на 100 г блюда	5,89	7,17	47,07	274,42/1148,2

подпись

расшифровка подписи