

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 1

Наименование блюда Бутерброд с джемом или повидлом

Рецептура № 2 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем или повидло	10,2	10		
Хлеб пшеничный	15	15		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>15/10</b>		

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На хлеб равномерно намазывают повидло или джем.

**Требования к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему повидлу или джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,6	0,2	20,5	86	0,36