

Наименование блюда: **Бутерброды с маслом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №1

Вид обработки: **Без обработки**

Рецептура (раскладка продуктов) на 37 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Масло сливочное</u>	7	7
<u>Хлеб</u>	30	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 37 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	3,20	0
Жиры, г	5,10	0
Углеводы, г	5,40	0
Калорийность, ккал	126	0
В1, мг	0.05	0
В2, мг	0.0315	0
С, мг	0	0
Са, мг	10.8225	0
Fe, мг	1.1008	0

Технология приготовления

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Наименование блюда: **Бутерброды с маслом и сыром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4

Вид обработки: **Без обработки**

Рецептура (раскладка продуктов) на 47 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Сыр советский</u>	10	10
<i>или</i> <u>Сыр российский</u>	10	10
<i>или</i> <u>Сыр голландский</u>	10	10
<i>или</i> <u>Сыр костромской</u>	10	10
<u>Масло сливочное</u>	7	7
<u>Хлеб</u>	30	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 47 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	5.23	0
Жиры, г	11,13	0
Углеводы, г	12,04	0
Калорийность, ккал	160	0
В1, мг	0.0575	0
В2, мг	0.0895	0
С, мг	0.203	0
Са, мг	152.562	0
Fe, мг	1.2581	0

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.