**Технологическая карта № 119**

**Наименование изделия: Масло сливочное.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 5 | 5 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,02 | 4,12 | 0,04 | 37,4 | 0 |

**Выход: 5**

**Технологическая карта № 125**

**Наименование изделия: Батон нарезной.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Батон нарезной | 40 | 40 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 3,0 | 1,16 | 20,56 | 104,8 | 0 |

**Выход: 40**

Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления.

**Температура подачи**: 14 С.

**Требования к качеству**: консистенция твердая. Масса однородная, светло-желтого цвета. Вкус и цвет сливочного масла.

**Технология приготовления:** батон нарезают непосредственно перед подачей на стол.

.

**Требования к качеству**: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.