**Утверждаю:**

**Заведующий МАДОУ «Детский сад №396**

**Технологическая карта № 110 Жуланова В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Бутерброды с повидлом, джемом.**

**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 сливочное  Повидло (джем)  Батон | 5  20,2  40 | 5  20  40 |  |  |  |  | |  | |
| Итого: (по повидлу) |  |  | 1,25 | 4,25 | 20,42 | 124,87 | | | 0 |

**Выход: 40\20**

**Технологическая карта № 311**

**Наименование изделия: Омлет натуральный.**

**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 | |
| Яйца  Молоко  Масса омлетной смеси  Масло сливочное  Масса готового омлета  Масло сливочное | 38  -  4  -  4 | 60  38  100  4  94,5  4 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 8,4 | | 12,9 | 2,2 | 158,7 | | 0 |

**Выход: 100**

**Технология приготовления**: ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают повидлом или джемом.

Хранят не более 15 минут при температуре 6 С.

**Требования к качеству**: бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствуют свежему маслу, повидлу, джему. Поверхность не заветрена.

**Технология приготовления:** подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать по 2-3 штуки в отдельную посуду и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более 30 минут с момента приготовления.

.

**Требования к качеству**: консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена