

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31.Бутерброд с сыром.

Выход 100 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углевод	
Сыр голландский	35,9	33,0				
Масло сливочное	17,0	17,0				
Хлеб пшеничный	50,0	50,0				
Всего			11,63	24,74	26,76	381,1

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин. до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным и укладывают на них подготовленный сыр.