ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна** карта **№ 07.22**

**Тост с гороховим пюре і яйцем**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | Норма вмісту на 1 порцію, г |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 Хліб цільнозерновий |  500,0 | 500,0 | 75,0 | 75,0 | 60,0 | 60,0 | 37,5 | 37,5 | 50,0 | 50,0 |
| 2 | Горохове пюре зелене Н/Ф (ТК № 8.29) |  300,0 | 300,0 | 45,0 | 45,0 | 36,0 | 36,0 | 22,5 | 22,5 | 30,0 | 30,0 |
| 3 | Яйце куряче (Я) | 5 шт | 200,0 |  | 30,0 |  | 24,0 |  | 15,0 |  | 20,0 |
| 4 | Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ) | 30,0 | 30,0 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 2,3 | 2,3 | 3,0 | 3,0 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 150 | 120 | 75 | 100 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця ; (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

На хліб намазати горохове пюре, покласти пів відвареного в круту яйця та полити соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Тост с гороховим пюре і яйцем подають на пиріжковій тарілці.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - відповідає назві страви, тобто форма відповідає шматочку хліба; Смак і запах - смак в міру солоний з ароматом наповнювачів( горохового пюре);

Колір - відповідає сировинному набору;

Консинстенція - ніжна, мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 75 | 6,4 | 6,7 | 15,3 | 154,5 |
| 100 | 8,50 | 8,88 | 20,45 | 206,03 |
| 120 | 10,2 | 10,7 | 24,5 | 247,2 |
| 150 | 12,7 | 13,3 | 30,7 | 309,0 |