ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.24**

**Пан де калатрава**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| 1 | Молоко (МП,Л) | 667,0 | 667,0 | 40,0 | 40,0 | 53,4 | 53,4 | 66,7 | 66,7 |
| 2 | Яйця курячі (Я) | 1,5 шт | 60,0 |  | 3,6 |  | 4,8 |  | 6,0 |
| 3 | Цукор пісок | 46,0 | 46,0 | 2,8 | 2,8 | 3,7 | 3,7 | 4,6 | 4,6 |
| 4 | Хліб пшеничний цільнозерновий (Г) | 200,0 | 200,0 | 12,0 | 12,0 | 16,0 | 16,0 | 20,0 | 20,0 |
| 5 | Кориця мелена | 8,5 | 8,5 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 0,9 |
| 6 | Ванільний цукор | 4,0 | 4,0 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| 7 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

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

Зрізати з хліба скоринку. Хлібний м’якуш нарізати на тонкі скибки.

Молоко підігріти, зняти з вогню, ретельно помішуючи, додати яйця, цукор та корицю.

Скибки хліба викласти одним шаром в форму для запікання та залити молочно-яєчною сумішшю.

Запікати в духовій шафі при температурі 180 0С до готовності, коли хліб повністю поглине молоко та на поверхні утвориться золотава скоринка.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, порізано відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - на поверхні підрумянена кірочка;

Смак і запах - притаманні батону з ароматом наповнювачів;

Колір - світло-кремовий;

Консинстенція - однорідна.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 60 | 1,83 | 1,68 | 6,49 | 49,32 |
| 80 | 2,44 | 2,24 | 8,65 | 65,76 |
| 100 | 3,05 | 2,81 | 10,81 | 82,19 |