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

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Под ред.Ф.Л. Марчука. М.: Хлебпродинформ, 1996. – 618 с.

Номер рецептуры: 397

**Технологическая карта № 54**

**Гренки с плодами и ягодами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб пшеничный из муки высшего сорта | 50 | 361 |
| Яйца | 0,15 шт. | 6 |
| Молоко | 23 | 23 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Плоды и ягоды консервированные | 25,5 | 25,5 |
| **Выход** | **-** | **85** |

1 масса хлеба, нарезанного без корок

**Технология приготовления**

С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (4-6 мм), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на масле сливочном с обеих сторон.

При отпуске на поджаренные ломтики хлеба кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|  |  |  |  |  |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_