

14.09.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование блюда: **«ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ»**

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | | | |
|--------------------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| | До 3-х лет | | С 3-х лет | |
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| 1.Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Выход: | - | 20 | - | 30 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:


Внешний вид – Форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах – Пшеничного хлеба.

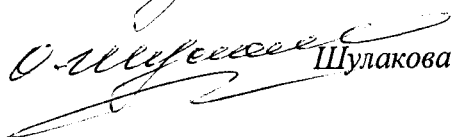
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
|--------------|-----------|-----------|-----|--------------------------|---------|--------------------|----------|
| 1,52/2,28 | | 0,16/0,24 | | 9,84/14,8 | | 47/70,5 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | B2 | A | C | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,02/0,03 | 0,02/0,03 | 0/0 | 0/0 | 4/6 | 2,8/4,2 | 13/20 | 0,22/0,3 |

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.