

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова хутора Славянского
 Л.А. Андриевская
 01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 114**

| Наименование сырья продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб Пшеничный | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| ВЫХОД | - | 50 | - | 5,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 3,8 | 0,39 | 24,58 | 117,5 |

| Ca (мг) | Mg (мг) | Fe (мг) | C (мг) |
|---------|---------|---------|--------|
| 12 | 17 | 1 | 0 |

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.