

УТВЕРЖДАЮ

« 202 »



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
В соответствии с **МЕТОДИЧЕСКИМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ МР 2.4.0260-21**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб Пшеничный	70	70	7,0	7,0
ВЫХОД	-	70	-	7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,32	0,56	34,44	164,08

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
14	9,8	0,77	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.