

УТВЕРЖДАЮ

« \_\_\_\_ »



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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 ржаной                    | 20                                      | 20    | 2,0                                        | 2,0   |
| <b>ВЫХОД</b>                   | -                                       | 20    | -                                          | 2,0   |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 1,32     | 0,24    | 6,68        | 34,16              |

| Ca (мг) | Mg (мг) | Fe (мг) | C (мг) |
|---------|---------|---------|--------|
| 7       | 9,4     | 0,78    | 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 ржаного хлеба.