

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 115

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	48	48	4,8	4,8
ВЫХОД	-	48	-	4,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,2	0,6	16,0	83,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
56,25	13,56	0,26	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.