

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАФЛИ**

Номер рецептуры **Т-10** – разработана в соответствии с Таблицами химического состава российских пищевых продуктов под редакцией В.А. Тутельяна.

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Вафли	30	30	3,0	3,0
Выход		30		3,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,56	9,18	18,75	162,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
2,4	1,8	0,18	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Требования к качеству: Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.