

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	60	60	6,0	6,0
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,96	0,72	20,04	102,48

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
21	28,2	2,34	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.