

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 608

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печенье	25	25
Выход		25	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,47
Жиры(г)	1,17
Углеводы(г)	18,75
Ккал	91,5

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 608)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печенье	20	20
Выход		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,17
Жиры(г)	0,93
Углеводы(г)	15
Ккал	73,2

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