

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 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 № 109**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб ржаной	20	20
Выход		20	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,32
Жиры(г)	0,24
Углеводы(г)	10,01
Ккал	34,8

**Технология приготовления:** Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству:** Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.