

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный йодированный

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 108

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб Пшеничный	35	35
<b>Выход</b>		35	

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

Белки(г)	2,66
Жиры(г)	0,28
Углеводы(г)	27,22
Ккал	82,52

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

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный йодированный

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 108)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб Пшеничный	70	70
<b>Выход</b>		70	

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

Белки(г)	5,32
Жиры(г)	0,56
Углеводы(г)	54,44
Ккал	164,5

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

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