

УТВЕРЖДАЮ
Директор

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	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб Пшеничный	50	50
Выход		50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,8
Жиры(г)	0,4
Углеводы(г)	38,88
Ккал	117,5

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор

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	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб Пшеничный	90	90
Выход		90	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	2,28
Жиры(г)	0,24
Углеводы(г)	23,33
Ккал	70,5

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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