

УТВЕРЖДАЮ
Директор

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	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб ржаной	30	30
Выход		30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,98
Жиры(г)	0,36
Углеводы(г)	15,01
Ккал	52,2

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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