

УТВЕРЖДАЮ

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 115

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб Ржаной	20	20	2,0	2,0
<b>ВЫХОД</b>	-	20	-	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,3	0,24	6,68	34,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
23,44	5,65	0,11	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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