\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

**Технологическая карта № 2**

**Хлеб ржаной**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 |
| **Выход**  |  | **20** |

**Технология приготовления**

 Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 1,33 | 0,24 | 8,37 | 40,96 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,11 | 0,07 | 0,14 | 0,00 | 0,11 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 25,55 | 43,75 | 14,00 | 0,98 | 0,00 | 0 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_