



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Наименование изделия: кондитерские изделия / вафли/

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	3,32	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	23,63	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	125,98	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова