"УТВЕРЖДАК Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН

___/С.А.Бочароі 15.07.2025

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование изделия:

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, к
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,02
Жиры, г	9,42
Углеводы, г	30,18
Энергетическая ценность, ккал	229,84

В1, м г	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	• 0,00
B2, мг	0,01

Са, мг	5,80
Mg, мг	4,00
Р, мг	18,00
Fe, мг	0,42
К, мг	22,00
1, 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