

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия:

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП

Номер рецептуры: 5

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП	100	100	10,00	10.00
Выход		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,30
Жиры, г	11,85
Углеводы, г	39,73
Энергетическая ценность, ккал	309,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

,	
Са, мг	0,19
Mg, мг	0,29
Р, мг	0,77
Fe, мг	0,02
К, мг	1,32
I, мкг	0,03
F, мг	0,00
Ѕе, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова