



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| БУЛКА СДОБНАЯ | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 6,58 |
| Жиры, г | 6,91 |
| Углеводы, г | 29,73 |
| Энергетическая ценность, ккал | 205,18 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 1,50 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 8,82 |
| Mg, мг | 5,71 |
| P, мг | 31,93 |
| Fe, мг | 0,36 |
| K, мг | 1,32 |
| I, мкг | 0,03 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

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 свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ **/ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер **389**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 1,00 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 20,20 |
| Энергетическая ценность, | 84,80 |

| | |
|-------|------|
| В1, | 0,03 |
| С, мг | 1,60 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, | 0,00 |
| В2, | 0,02 |

| | |
|--------|--------|
| Ca, | 36,00 |
| Mg, | 16,20 |
| P, мг | 21,60 |
| Fe, мг | 0,72 |
| K, мг | 240,00 |
| I, мкг | 2,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, | 0,00 |

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | 15,4 | 15 | 1,54 | 1,5 |
| Выход: 15 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 3,48 |
| Жиры, г | 4,42 |
| Углеводы, г | 0,07 |
| Энергетическая ценность, ккал | 54,00 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг | 0,08 |
| А, мг | 0,04 |
| Е, мг | 0,03 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,03 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 99,44 |
| Mg, мг | 3,96 |
| Р, мг | 56,50 |
| Fe, мг | 0,11 |
| К, мг | 9,94 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
 Консистенция: мягкая, не крошащаяся
 Цвет: соответствует виду сыра
 Вкус: соответствует виду сыра
 Запах: соответствует виду сыра

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Г.В.Русинова