



## 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
<b>Выход: 100</b>				

### 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
Р, мг	31,93
Fe, мг	0,36
К, мг	1,32
І, 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 свежес выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежес выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ /ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,30
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	16,30
Энергетическая ценность,	85,01

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Ca, мг	8,70
Mg, мг	6,00
P, мг	27,00
Fe, мг	0,63
K, мг	33,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

***Правила оформления, подачи блюд:***

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



## 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. Тутельяна.-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
<b>Выход: 200</b>				

**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

Са,	36,00
Mg,	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
К, мг	240,00
l, 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
<b>Выход: 15</b>				

**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

Т.В.Русинова

Зав. производством