

Технологическая карта № **P2C**

Номер рецептуры: P2C

Наименование блюда : **25-Вафли 20/30**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вафли	20	20	30	30				
В ы х о д	20		30					

Технология приготовления:

Хлебобулочные (сушки, баранки, сухари) и кондитерские изделия (пряники, печенье, вафли и различного рода конфеты и другие) выдаются поштучно.

Требование к качеству:

Вид: печенье целое.

Вкус и запах: свойственный кондитерскому изделию, допускается привкус ванили.

Цвет: золотистый, не допускается пригоревшие

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	20	0.64	0.56	16.22	72.48	2	0.12	0.01	0.01	0.12
Детсад	30	0.96	0.84	24.33	108.72	3	0.18	0.01	0.01	0.18

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура