

Технологическая карта № **T58C**

Номер рецептуры: T58C

Наименование блюда : **25-Гренки из пшеничного хлеба**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	32	20	32	20				
В ы х о д	20		20					

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный мелкопористый очищают от верхних корок, нарезают на брусочки (1,5*1,5 см) и подсушивают в жарочном шкафу или конвектомате при 160-180°C до хрустящего состояния 5-7 минут.

Требования к качеству:

Вид: гренки-одинаковые.

Цвет: от белого, до золотистого.

Вкус: свойственный пшеничному хлебу

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	1.52	0.16	9.84	46.88	4	0.22	0.02	0.01	0
Детсад	20	1.52	0.16	9.84	46.88	4	0.22	0.02	0.01	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура