

Технологическая карта № **P1C**

Номер рецептуры: P1C

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье	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	1.5	2.36	14.98	87.16	4	0.2	0.02	0.02	0
Детсад	30	2.25	3.54	22.47	130.74	6	0.3	0.02	0.02	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура