

Технологическая карта № **ТК338С**

Номер рецептуры: ТК338С

Наименование блюда : **25-Хлеб ржаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	35	35	40	40				
В ы х о д	35		40					

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на кусочки массой 35-40г и подают .

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: аккуратно нарезанный кусочек ржаного хлеба.

Консистенция: хлеба - плотная..

Цвет: соответствующий хлебу ржаному.

Вкус: свойственный хлебу ржаному, без посторонних привкусов .

Запах: свойственный хлебу ржаному, без посторонних запахов

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	35	2.14	0.42	13.97	68.18	10.15	1.26	0.06	0.03	0
Детсад	40	2.44	0.48	15.96	77.92	11.6	1.44	0.07	0.03	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура