**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной и пшеничный**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |
| 1 порция, г | |
| брутто, г | нетто, г |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 20 | 20 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | витамин С | энерг.ценность, ккал |
| Хлеб пшен. | 30 | 2,3 | 0,24 | 14,8 | - | 70,95 |
| Хлеб ржан. | 20 | 1,00 | 0,2 | 9,00 | - | 44,00 |

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ И ХРАНЕНИЮ**

Хлеб хранится в специально выделенных помещениях в шкафах в упакованном виде. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии от нижней полки до пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборки мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Перед подачей хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см не ранее чем за 30-40 мин. до отпуска. Нарезанный хлеб укладывают в посуду для раздачи

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

***Внешний вид*:** ровные ломтики хлеба.

***Консистенция***: мягкая