Технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование изделия: **Хлеб ржаной и пшеничный**

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.; Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 284 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| 1 порция, г | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Хлеб ржаной | 41,43 | 41,43 | 41,43 | 41,43 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 20 | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | витамин С | энерг.ценность, ккал |
| Хлеб пшен. | 20 г | 1,52 | 0,18 | 9,94 | - | 47,46 |
| Хлеб ржаной | 41,43 | 2,32 | 0,46 | 17,94 | - | 85,14 |

**Технология приготовления**: Хлеб храниться в специально выделенных помещениях, на стеллажах и полках .Упакованный хлеб раскладывают непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба.

**Консистенция**: хлеба - мягкая