



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. №70-од

### Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30
	60	60
	75	75
	65	65
	20	20
ВЫХОД		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
5,93	0,75	36,225	177,50	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Технология приготовления: Хлеб нарезают тонкими ломтиками. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: тонкие ломтики.

Консистенция: мягкая, при надавливании на поверхность вмятина быстро разравнивается.

Цвет: светло-золотистого цвета.

Вкус: свежей выпечки.

Запах: свежей выпечки.