



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

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 ржаной	20	20
	25	25
ВЫХОД		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00
4,95	0,90	25,05	130,00	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: коричнево-золотистого цвета.

Вкус: свежей выпечки.

Запах: свежей выпечки.