



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Вафли промышленного производства»**

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	Брутто, г	Нетто, г
	если	если	сад	сад
Вафли промышленного производства	20	20	30	30
ВЫХОД:		20		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,43	5,58	24,93	136,5	0,07	-	7	11,2	38,3	14,2	0,7

Технология приготовления: В соответствии с указаниями производителя в количестве 1-2шт. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: в соответствии с технологией, форма - цельная.

Консистенция: песочная, хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный.

Запах: приятный.