

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	74,667 (г)	56	7 466,667 (г)	5,6
Морковь	16 (г)	12,8	1 600 (г)	1,28
Лук репчатый	7,6 (г)	6,4	760 (г)	0,64
Масло подсолнечное	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Соль поваренная пищевая иодированная	1,5 (г)	1,5	150 (г)	0,15
Пшено	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Вода	0,16 (Литр)	160	16 (Литр)	16
Консервы рыбные	15 (г)	15	1 500 (г)	1,5
Укроп	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	15/200/1	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

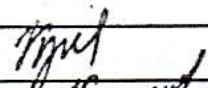
В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. Подают суп с зеленью. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 75°C

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 133,8	ВитаминС (мг) - 7,84	Кальций (мг) - 38,96
Белки (г) - 6,88	ВитаминВ1 (мг) - 0,1	Фосфор (мг) - 151,81
Жиры (г) - 6,72	ВитаминА (мг) - 0,01	Магний (мг) - 40,72
Углеводы (г) - 11,47	ВитаминЕ (мг) - 1,16	Железо (мг) - 1,08

### Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, пшено сохранило форму.  
Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму.  
Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный.  
Вкус: рыбы, овощей и пшена, в меру соленый.  
Запах: продуктов, входящих в суп.

Зав. производством

  
(Куликова Л.А.)

Калькулятор

  
(Калинникова Г.Р.)

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.89

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели тушеные в соусе

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо свинины	31,7 (г)	31,7	3 170 (г)	3,17
Лук репчатый	24 (г)	20	2 400 (г)	2
Масло подсолнечное	6 (г)	6	600 (г)	0,6
Мука	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Соус томатный (№759.)		50		5
- Масло подсолнечное	1	1	0,1	0,1
- Мука	2,5	2,5	0,25	0,25
- Морковь	5	4	0,5	0,4
- Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
- Паста томатная	2	2	0,2	0,2
- Соль поваренная пищевая иодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
- Сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
Соль поваренная пищевая иодированная	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Хлеб пшеничный	8 (г)	8	800 (г)	0,8
Выход готового блюда	-	50/50	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают, переключивают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - томатный.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 207,08	ВитаминС (мг) - 2	Кальций (мг) - 16,86
Белки (г) - 6,21	ВитаминВ1 (мг) - 0,17	Фосфор (мг) - 81,83
Жиры (г) - 14,92	ВитаминВ2 (мг) - 0,05	Магний (мг) - 8,34
Углеводы (г) - 11,99	ВитаминА (мг) - 0,04	Калий (мг) - 50,09
	ВитаминЕ (мг) - 0,36	Натрий (мг) - 349,46
		Железо (мг) - 1,03
		Иод. (мг) - 36,79
		Селен. (мг) - 0,78
		Фтор. (мг) - 14,81

### Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пролитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

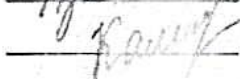
Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Зав. производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.Р.)



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4.25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные с м/сливочным

Номер рецептуры: 202/309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	50,9 (г)	50,9	5 090 (г)	5,09
Масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Соль поваренная пищевая иодированная	1,5 (г)	1,5	150 (г)	0,15
Выход готового блюда	-	150	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин; лапшу - 20-25 мин; вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 65°C

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 187,87	ВитаминВ1 (мг) - 0,06	Кальций (мг) - 16,66
Белки (г) - 5,44	ВитаминВ2 (мг) - 0,01	Фосфор (мг) - 49,22
Жиры (г) - 4,11	ВитаминаА (мкг) - 19	Магний (мг) - 7,82
Углеводы (г) - 32,28	ВитаминD. (мкг) - 0,07	Калий (мг) - 57,12
		Натрий (мг) - 442,07
		Железо (мг) - 0,98
		Иод. (мг) - 54,72
		Селен. (мг) - 0,04
		Фтор. (мг) - 14,46

### Требования к качеству

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом.

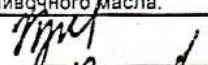
Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

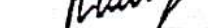
Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Зав.производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.Р.)

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с зеленью\*

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	60 (г)	48	6 000 (г)	4,8
Лимонная кислота	0,01 (г)	0,01	1 (г)	0,001
Вода	0,005 (Литр)	5	0,5 (Литр)	0,5
Сахар	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Масло подсолнечное	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Соль поваренная пищевая йодированная	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Укроп	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	60	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

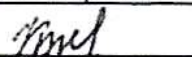
Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, добавляют сахар и растительное масло. Продукты, используемые для салата должны быть предварительно охлаждены до  $t_{от} + 8^{\circ}C$  до  $+ 10^{\circ}C$ .

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 52,75	ВитаминС (мг) - 20,15	Кальций (мг) - 28,68
Белки (г) - 0,85	ВитаминВ1 (мг) - 0,02	Фосфор (мг) - 17,45
Жиры (г) - 3,09	ВитаминаА (мг) - 1,27	Магний (мг) - 9,54
Углеводы (г) - 5,35	ВитаминЕ (мг) - 0,46	Железо (мг) - 0,34

### Требования к качеству

Внешний вид: капуста нарезана тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.  
Консистенция: овощей-хрустящая, не жесткая, сочная.  
Цвет: свойственный входящим с салат продуктам.  
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.  
Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Зав. производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.Р.)



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок + С витамин

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки компот	45,4 (г)	40	4 540 (г)	4
Вода	0,172 (Литр)	172	17,2 (Литр)	17,2
Сахар	24 (г)	24	2 400 (г)	2,4
Лимонная кислота	0,2 (г)	0,2	20 (г)	0,02
Аскорбиновая кислота	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	200	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. После охлаждения до температуры 30-35 С добавляют витамин С.

Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15 ° С, разливая в стаканы по 200 гр.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 112	ВитаминС (мг) - 1,83	Кальций (мг) - 6,13
Белки (г) - 0,16	ВитаминВ1 (мг) - 0,01	Фосфор (мг) - 3,84
Жиры (г) - 0,16	ВитаминВ2 (мг) - 0,01	Магний (мг) - 3,15
Углеводы (г) - 27,47	ВитаминА (мкг) - 0,02	Калий (мг) - 92,3
	ВитаминD. (мкг) - 0,01	Натрий (мг) - 7,9
		Железо (мг) - 0,84
		Иод. (мг) - 0,7
		Селен. (мг) - 0,1
		Фтор. (мг) - 2,82

### Требования к качеству

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: фруктов – концентрированный, приятный.

Зав. производством

Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)

Калькулятор

Калинникова Г.Р. (Калинникова Г.Р.)



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	50 (г)	40	5 000 (г)	4
Картофель	40 (г)	24	4 000 (г)	2,4
Морковь	10 (г)	8	1 000 (г)	0,8
Лук репчатый	9,6 (г)	8	960 (г)	0,8
Паста томатная	0,8 (г)	0,8	80 (г)	0,08
Масло подсолнечное	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Вода или бульон	0,16 (Литр)	160	16 (Литр)	16
Соль поваренная пищевая иодированная	1,6 (г)	1,6	160 (г)	0,16
Сметана	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Укроп	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	200/5/1	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками  
В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретую томатную пасту, соль. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.  
Щи отпускают с прокипяченной сметаной и мелко нарезанной зеленью.  
Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 75°C

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 76,7	ВитаминС (мг) - 10,61	Кальций (мг) - 34,53
Белки (г) - 1,53	ВитаминВ1 (мг) - 0,04	Фосфор (мг) - 36,41
Жиры (г) - 4,82	ВитаминВ2 (мг) - 0,04	Магний (мг) - 16,09
Углеводы (г) - 6,8	ВитаминА (мкг) - 164,42	Калий (мг) - 248,08
		Натрий (мг) - 479,35
		Железо (мг) - 0,59
		Йод. (мг) - 59,46
		Селен. (мг) - 3,66
		Фтор. (мг) - 13,93

### Требования к качеству

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.  
Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.  
Цвет: желто-оранжевый, блески жира – оранжевые; овощей – натуральный.  
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.  
Запах: свойственный овощам, капусты.

Зав. производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.П.)

Дата 20.05.2022



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему из отварного мяса

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо свинины	74 (г)	50	7 400 (г)	5
Картофель	160 (г)	120	16 000 (г)	12
Лук репчатый	14,4 (г)	12	1 440 (г)	1,2
Масло подсолнечное	7,2 (г)	7,2	720 (г)	0,72
Паста томатная	2,88 (г)	2,88	288 (г)	0,288
Соль поваренная пищевая йодированная	1,2 (г)	1,2	120 (г)	0,12
Выход готового блюда	-	200	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Предварительно отваренное мясо нарезают по 2 куса на порцию, овощи нарезают кубиками или дольками, Лук пассеруют с добавлением томатной пасты. Картофель с луком тушат отдельно, затем добавляют мясо, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности при 180 С. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 65°С

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 290,16	ВитаминС (мг) - 11,38	Кальций (мг) - 19,1
Белки (г) - 9,67	ВитаминВ1 (мг) - 0,34	Фосфор (мг) - 157,87
Жиры (г) - 19,9	ВитаминВ2 (мг) - 0,14	Магний (мг) - 28,48
Углеводы (г) - 20,31	ВитаминаА (мкг) - 2,22	Калий (мг) - 598,2
		Натрий (мг) - 381,06
		Железо (мг) - 2,07
		Иод. (мг) - 49,03
		Селен. (мг) - 0,34
		Фтор. (мг) - 46,65

### Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.  
Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.  
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.  
Вкус: без постороннего прикуса, умеренно соленый.  
Запах: мяса и овощей.

Зав.производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А.)

калькулятор \_\_\_\_\_

(Куприянова Ю.А.)

Дата 30.08.2022



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный"

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	26,16 (г)	21	2 616 (г)	2,1
Морковь	15 (г)	12	1 500 (г)	1,2
Лук репчатый	7,5 (г)	6	750 (г)	0,6
Кукуруза консервированная	18,48 (г)	12	1 848 (г)	1,2
Сахар	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Лимонная кислота	0,09 (г)	0,09	9 (г)	0,009
Вода	0,004 (Литр)	4	0,4 (Литр)	0,4
Масло подсолнечное	3,6 (г)	3,6	360 (г)	0,36
Выход готового блюда	-	60	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи нарезают, кукурузу консервированную доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом. Продукты, используемые для салата должны быть предварительно охлаждены до  $t$  от  $+8^{\circ}\text{C}$  до  $+10^{\circ}\text{C}$ .

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 62,73	ВитаминС (мг) - 5,22	Кальций (мг) - 18,85
Белки (г) - 0,86	ВитаминВ1 (мг) - 0,02	Фосфор (мг) - 20,28
Жиры (г) - 3,69	ВитаминВ2 (мг) - 0,02	Магний (мг) - 9,78
Углеводы (г) - 6,52	ВитаминА (мкг) - 240,62	Калий (мг) - 85,01
		Натрий (мг) - 4,78
		Железо (мг) - 0,29
		Иод. (мг) - 1,31
		Селен. (мг) - 1,89
		Фтор. (мг) - 8,29

### Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с кукурузой консервированной. Салат уложен горкой, Поверхность блестит от растительного масла.

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови- хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Зав. производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А.)

калькулятор \_\_\_\_\_

(Куприянова Ю. А.)

Дата 30.08.2022



Общество с ограниченной ответственностью "КРАСНОГЛИНСКИЙ  
КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ-СЕВЕР"



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок	200 (г)	200	20 000 (г)	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском. Холодные напитки отпускают охлажденным до температуры не выше 14 °С.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 76	ВитаминС (мг) - 4	Кальций (мг) - 14
Белки (г) - 1	ВитаминВ1 (мг) - 0.02	Фосфор (мг) - 14
Углеводы (г) - 18.2		Магний (мг) - 8
		Железо (мг) - 0.6

### Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.


Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

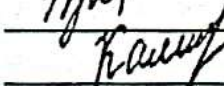
Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Зав. производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.Р.)

Дата 20.05.2022



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7.6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см прямоугольной формы

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 70,32	ВитаминВ1 (мг) - 0,03	Кальций (мг) - 12
Белки (г) - 2,28	ВитаминВ2 (мг) - 0,09	Фосфор (мг) - 19,5
Жиры (г) - 0,24	ВитаминD. (мкг) - 0,09	Магний (мг) - 4,2
Углеводы (г) - 14,76		Калий (мг) - 27,9
		Натрий (мг) - 149,7
		Железо (мг) - 0,33
		Йод. (мг) - 0,96
		Селен. (мг) - 1,8
		Фтор. (мг) - 7,35

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной формы.

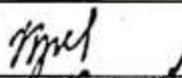
Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба.

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: соответствует виду хлеба.

Зав. производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.Р.)

Дата

20.05.2022



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7.65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 см прямоугольной формы

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 77,7	ВитаминС (мг) - 0,12	Кальций (мг) - 19,5
Белки (г) - 2,55	ВитаминВ1 (мг) - 0,05	Фосфор (мг) - 47,4
Жиры (г) - 0,99	ВитаминВ2 (мг) - 0,24	Магний (мг) - 14,1
Углеводы (г) - 14,64	ВитаминD. (мкг) - 0,24	Калий (мг) - 73,5
		Натрий (мг) - 183
		Железо (мг) - 1,17
		Селен. (мг) - 9,27
		Фтор. (мг) - 4,35

Требования к качеству

Внешний вид: соответствует данному продукту.  
 Консистенция: соответствует данному продукту.  
 Цвет: соответствует данному продукту.  
 Вкус: соответствует данному продукту.  
 Запах: соответствует данному продукту.

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

калькулятор

(Куприянова Ю. А.)

Дата 30.08.2022

07.07.2022