МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ахмедханов О.М.

Технологическая карта кулинарного блюда № 5

 Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

 Наименования сборника рецентур: Сборник рецептур блюд и кулинарных излелий ппя предприятий общественною питания

 при общеобразовательных школах /Под обшей редакцией В. Г.Лапшиной.- М.: «ХлебпподинФорм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | рция |
| Брутго, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 | 60 | 60 |
| ВЫХОД: | 40 | 60 |

Химический состав данного блюда г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо Д г. | Пищевые вещества | Минер.вещества,мг | Витамины, мг |
|  | Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг.ценность,ккал | Са | М | Fe | р | Bi | С | А | Е |
| 40 | 2,6 | 0,48 | 1.05 | 72.4 | 14 | 10 | 0.31 | 67,2 | 0.07 | 0,00 | 0,00 | 0,5 |
| 60 | 3.96 | 0.72 | 1.38 | 108.6 | 21 | 12 | 0.63 | 75.4 | 0,1 | 0,00 | 0.00 | 0,50 |

 Наименование изделия: Хлеб пшеничный

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 40 | 40 |
| ВЫХОД: | 30 | 4 | 0 |

Химический состав данного блюда г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо |  | Пищевые вещества | Минер.вещества, | МГ | Витамины. | мг |
| Д г. | Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | 'Энерг. ценность, к кал | Са | Mg | Fe | р | Bi | с | А | Е |
| 30 | 2,6 | 0,48 | 12.05 | 65.7 | 14 | 1 | 0.31 | 67.2 | 0.07 | 0, | 0, | 0.5 |
| 40 | 3,07 | 1,07 | 20.9 | 107.2 | 14 | 1,1 | 1,05 | 69.2 | 0.07 | 0,00 | 0,00 | 0,5 |

 Технология приготовления

 Хлеб нарезают куском

 Требования к качеству

 Внешний вид: ровные ломтики хлеба, Консистенция: хлеба- мягкая.

 Цвет: соответствует виду хлеба Вкус: соответствует виду хлеба Запах: свежего хлеба