

Технологическая карта №22

Наименование кулинарного изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: № 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

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

Химический состав данного блюда г.

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества,			МГ	Витамины.				мг
	Белки	Жиры	Угле воды	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe		р	Ві	с	А	
30	2,6	0,48	12.05	65.7	14	1	0.31	67.2	0.07	0,	0,	0.5	
60	3,74	1,34	25.1	128.7	14	1,1	1,05	69.2	0.07	0,	0,	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