Технологическая карта № \_\_

Наименование изделия: **Хлеб ржаной и пшеничный.**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-. - М.: ДеЛи плюс, 2017.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |
| 1 порция, г | |
| брутто, г | нетто, г |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | витамин С | энерг.ценность, ккал |
| Хлеб пшен. | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,76 | - | 71,00 |
| Хлеб ржан. | 20 | 1,00 | 0,2 | 9,00 | - | 44,00 |

**Технология приготовления**: Хлеб храниться в специально выделенных помещениях, на стеллажах и полках .Упакованный хлеб раскладывают непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба.

**Консистенция**: мягкая