

ИП Пилягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
Пилягина М.Е.



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016 г

Технологическая карта № 2 а.

Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином

Номер рецептуры : 18

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто , г.	Нетто,г.	Нетто,г.
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	20	2000
Выход		20	2000

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки.
Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см при необходимости.
Хлеб нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуски и хранят в промаркированных контейрах.

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Ломтики прямоугольной формы , равномерно пропечен с добавками йодказеина	соответствует цвету муки белый,кремовый	мякш однородный	приятный

Пищевая и энергетическая ценность блюда Хлеб пшеничный из мки в/с обогащенный йодказеином 20 г

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
1,70	0,10	10,80	50,90

Ответственный исполнитель
технолог

Сладцева Л.В.