

*Мучные
кулинарные
изделия*

Технологическая карта № **ЯСПЕЧ20**

Наименование изделия: **Печенье**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
печенье в ассортименте	25	25
Выход:	25	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,5	1,25	22,5	104	6,38	0,46	0,01	0,01	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Печенье проверить на целостность, раздать по штучно, или по две штуки. Температура подачи 14*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Печенье целые, не имеют постороннего вкуса и запаха.

Технологическая карта № **БАТОН19**

Наименование изделия: **Батон нарезной**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
батон нарезной	40	40
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4	0,2	30	130	2	1	0	0	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезают батон непосредственно перед подачей на стол.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона.

Технологическая карта № **БАТОН19**

Наименование изделия: **Батон нарезной**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
батон нарезной	50	50
Выход:		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5	0,25	37,5	163	2,5	1,25	0	0	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезают батон непосредственно перед подачей на стол.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона.

Технологическая карта № **ХЛЕБПШН**

Наименование изделия: **Хлеб "Колосок" пшеничный с витаминами**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
хлеб пшеничный	30	30
Выход:	30	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,95	0,3	10,35	51	66	0,01	0,03	0,03	0,01

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий

Технологическая карта № **ХЛЕБРЖ**

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
хлеб пшеничный	40	40
Выход:		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,24	0,4	13,6	68	8,08	2,8	0,04	0,04	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветрился или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий

Технологическая карта № **ХЛЕБРЖ**

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
хлеб пшеничный	45	45
Выход:	45	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,27	0,45	15,3	77	9,09	3,15	0,05	0,05	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий

Технологическая карта № **ХЛЕБПШН**

Наименование изделия: **Хлеб "Колосок" пшеничный с витаминами**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
хлеб пшеничный	40	40
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,6	0,4	13,8	68	88	0,02	0,04	0,04	0,02

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится
 Консистенция: пористая, мягкая
 Цвет: соответствует данному сорту хлеба
 Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий

Технологическая карта № **ХЛЕБПШН**

Наименование изделия: **Хлеб "Колосок" пшеничный с витаминами**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
хлеб пшеничный	45	45
Выход:	45	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
2,93	0,45	15,53	77	99	0,02	0,05	0,05	0,02

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий