**Технологическая карта № 122**

**Наименование изделия: Хлеб пшеничный.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Хлеб пшеничный формовой | 40 | 40 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 94 | 0 |

**Выход: 40**

**Технологическая карта № 123**

**Наименование изделия: Хлеб ржаной.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Хлеб ржаной формовой |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 3,30 | 0,6 | 16,7 | 87 | 0 |

**Выход: 40**

**Технология приготовления**: Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству**: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

.

**Требования к качеству**: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.