

Технологическая карта № 1,1

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	30 (г)	30
Выход готового блюда	-	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации _____

Хлеб, пшеничный обогащенный витаминами, нарезают на порционные куски

Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка

Требования к оформлению и подаче блюд: _____

Внешний вид - корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш - пропеченный.

Цвет -от светло желтого до темно-коричневого.

Вкус и запах-свойственный се: ему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,4	Витамин Е (мг)	0,45	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,3	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,75
Калорийность (Кия.п)	78	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	16,5	Кальций (мг)	6	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	19,5	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	4,2	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	28	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог
Асманова Л.Ф.