



Источник рецептуры Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, II том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1995 г.

15.2

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 420,05

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	45 (г)	45	0,045	
Выход готового блюда	-	45		

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восход".

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 свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	117	Витамин Е (мг)	0,68	Хлориды (мг)	
Белки (г)	3,6	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,13
Жиры (г)	0,45	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	24,75	Кальций (мг)	9	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	29,25	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	6,3	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,09	Калий (мг)	42	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Зав. производством

Технолог