

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

15.1

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1,2

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	30 (г)	30	0,03	
Выход готового блюда	-	30		

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

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски. *Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб ржано-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 – соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус и запах – свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	66	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	2,4	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	0,3	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	13,8	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	8,7	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	39	Витамин А (мкг)	
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	12,6	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	73	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	
Витамин Е (мг)	0,51	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,9	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог