

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 № 421,11

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	40 (г)	40	0,04	
Выход готового блюда	-	40		

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)	88	Витамин Е (мг)	0,68	Хлориды (мг)	
Белки (г)	3,2	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,2
Жиры (г)	0,4	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,4	Кальций (мг)	11,6	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	52	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	16,8	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	97	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Зав. производством

Технолог