

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье витаминизированное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пастила	40	40	4000	4000
Выход: 40	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0.2	Са (мг)	8.4
Жиры (г):	0	Mg (мг)	2.8
Углеводы (г):	32	Fe (мг)	0.64
Эн. ценность (ккал):	129.6	C (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Готовый продукт пром. пр-ва