

МЕНЮ

1 день

Завтрак

Каша молочная рисовая	200 г
Какао	200 г
Масло сливочное	5 г
Хлеб пшеничный	35 г
Сыр	15 г

Второй завтрак

Сок фруктовый (яблочный)	200 г
Кондитерское изделие без крема	50 г

Обед

Свежий помидор	50 г
Борщ со сметаной на м/б	250 г
Бефстроганов из отварного мяса	90 г
Каша гречневая рассыпчатая	150 г
Компот из сухофруктов	200 г
Хлеб ржаной	50 г

Уплотненный полдник

Пудинг рыбный запеченый	100 г
Пюре картофельное	150 г
Кукуруза консервированная	50 г
Чай	200 г
Хлеб пшеничный	35 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша рисовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
крупа рисовая	20/30	20/30
молоко	150	150
сахар	15	15
масло сливочное	5	5
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
2,17	3,89	22,51	134,00	4,7	0,32	0,02	0,02	0

Технология приготовления: В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают крупу рисовую и варят до загустения, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без засохших пленок

Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, крупа хорошо разварена

Цвет: белый

Вкус: характерный рисовой молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости

Запах: свойственный рисовой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
какао	1,5/2	1,5/2
сахар	7/10	7/10
молоко	130	130
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,15	3,19	15,82	89,00	1,2	0,41	0,04	0,14	0,14

Технология приготовления: Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании горячее кипяченое молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: какао с молоком налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и кипяченого молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Масло сливочное

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5/6	5/6
Выход:	5/6	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,08	7,25	0,13	66,00	2,4	0,02	0,001	0,012	0

Технология приготовления: Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Масло нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят в холодильнике. Срок реализации – 1 час

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной или другой формы

Консистенция: мягкая, однородная (поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги)

Цвет: от белого и желтого, однородный по всей массе

Вкус и запах: чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Печенье фабричное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье фабричное	10/25	10/25
Выход:	155	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,70	0,80	18,60	85,00	58	0,42	0,02	0,01	0

Технология приготовления: Печенье выдают порционно. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целое фабричное печенье, уложенное на десертную тарелку

Консистенция: соответствует виду печенья

Цвет: соответствует виду фабричного печенья

Вкус: соответствует виду фабричного печенья

Запах: соответствует виду фабричного печенья

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сок

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
СОК	200	200
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,90	0,00	18,18	76,00	12,6	2,52	0,02	0,02	3,6

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Внешний вид: сок, налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Помидоры свежие

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	55	50
Выход:	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,35	0,04	1,49	6,13	7,25	0,63	0,05	0,02	0

Технология приготовления: Обработанные, промытые свежие помидоры нарезают на порции и подают.

Требования к качеству

Внешний вид: не мятые, не сморщенные, без механических повреждений

Консистенция: помидоры крепкие, мякоть плотная

Цвет: красный, розовый

Вкус и запах: характерные для свежих помидоров

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
свекла	40/50	30/40
мясо говядина	15	12
капуста белокочанная	60/80	40/50
картофель	100/120	60/80
морковь	10/20	8/16
лук репчатый	10/20	8/16
томат-паста	5/7	5/7
масло растительное	5	5
сметана	9/10	9/10
сахар	1/2	1/2
Выход:	200/9 250/10	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
4,91	4,76	15,74	102,50	44,38	1,19	0,05	0,04	10,29

Технология приготовления: В кипящую воду или бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 10-15 минут до окончания варки закладывают соль, сахар. Доводят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, в меру солёный

Запах: продуктов, входящих в борщ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
мясо говядина	80/90	50/60
молоко	20/40	20/40
мука пшеничная	5	5
масло растительное	2	2
лук репчатый	10/20	8/16
морковь	10/20	8/16
Выход:	80/90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
19,00	7,20	2,70	171,8	27,9	6,7	0,2	2	1,4

Технология приготовления: Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают молочным соусом с пассерованными овощами, добавляют бульон, соль и тушат 5-10 минут

Отпускают с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, подаётся с соусом

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная

Цвет: мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 165

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	45/70	45/70
масло сливочное	5/6	5/6
Выход:	100/150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,86	5,98	39,91	248,00	15,9	4,8	0,25	0,12	0

Технология приготовления: Подготовленную гречневую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котёл крышкой и дают упреть, за это время каша приобретает своеобразный приятный вкус и цвет. При отпуске поливают прокипячённым маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы и сливочного масла, в меру солёный

Запах: свойственный данному виду крупы и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пудинг рыбный запечённый

Номер рецептуры: 269

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
треска	70/80	60/70
хлеб пшеничный	10	10
мука пшеничная	5	5
лук репчатый	10	6
морковь	10	6
молоко	15/20	15/20
яйцо	0,2	0,2
масло растительное	2/4	2/4
Выход:	90/100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,75	4,32	6,21	102,00	31,6	0,45	0,06	0,08	0,26

Технология приготовления: Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запечённой корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая

Цвет: поверхности светло-коричневый, на разрезе серый

Вкус: запечённой рыхлой массы и соуса

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
картофель	180/200	122/142
молоко	20/30	20/30
масло сливочное	3/5	3/5
Выход:	130/150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,06	4,80	20,44	137,50	39,4	1,01	0,14	0,11	18,16

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Варёный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80С. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приёма горячее кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однообразной массы.

Требования к качеству

Внешний вид: протёртая картофельная масса

Консистенция: густая пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный варёному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипячёного молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сухофрукты (смесь)	18/22	18/22
сахар	7/10	7/10
Выход:	150/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,40	0,02	25,02	101,80	28,67	1,12	0,01	0,01	0,36

Технология приготовления: подготовленные сушёные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, урюк, курагу – 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Компот из плодов или ягод сушёных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до тёмно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 392

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сахар-песок	8/10	8/10
чай	0,5/1	0,5/1
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,06	0,02	9,99	28,00	8	0,19	8	0,01	0,02

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	25/40	25/40
Выход:	25/40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,86	0,35	25,15	120,00	10,00	0,09	0,03	0,80	3,86

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Консистенция мякиша: пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

Цвет: от светло-жёлтого до тёмно-коричневого (на верхней корке)

Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сыр

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр	11/16	10/15
Выход:	10/15	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,84	3,58	0,00	43,90	123,46	0,14	0,004	0,037	0,19

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до его отпуска и хранят в холодильнике. Не допускается подсыхание. Срок реализации – 1 час.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус и запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кукуруза консервированная

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	85	50
Выход:	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
1,17	2,30	6,17	50,05	19,12	0,88	0,02	0,02	3,36

Технология приготовления: Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и подают.

Требования к качеству

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту кукурузы

Вкус и запах: умеренно сладкий консервированной кукурузы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	40/50	40/50
Выход:	40/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,30	0,60	16,70	86,70	0,24	1,95	0,09	0,04	0

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Консистенция мякиша: пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

Цвет: тёмно-коричневый

Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха