УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №10.8/3

Наименование блюда: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (1 ВАРИАНТ) С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 123* произведена замена хлеба пшеничного на батон.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
БАТОН ДЛЯ ГРЕНОК	15	9,75

Выход: 10

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,73	0,28	5,01	25,55	1,85	0,12	0,01	0	0

Технология приготовления:

БАТОН НАРЕЗАЮТ КУБИКАМИ (10х10мм) ИЛИ ЛОМТИКАМИ И ПОДСУШИВАЮТ ДО ХРУСТЯЩЕГО СОСТОЯНИЯ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КУБИКИ ИЛИ ЛОМТИКИ БАТОНА, СОХРАНИВШИЕ ФОРМУ, РАВНОМЕРНО ПОДСУШЕНЫ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ХРУСТЯЩАЯ. ЦВЕТ: ЗОЛОТИСТЫЙ. ВКУС: ПОДСУШЕННОГО БАТОНА. ЗАПАХ: ПОДСУШЕННОГО БАТОНА.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ГРЕНКИ К НАПИТКУ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./