\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

**Технологическая карта № 12**

**Хлеб пшеничный**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Сгущенное молоко | 30 | 30 |
| **Выход**  |  | **30** |

**Технология приготовления**

 Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,12 | 0,00 | 15,76 | 63,54 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,00 | 0,07 | 0,96 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 8,98 | 7,40 | 2,90 | 0,08 | 0,01 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_