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

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

**Технологическая карта № 10**

**Кондитерское изделие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кондитерское изделие  | 20 | 20 |
| **Выход**  | **-** | 20 |

**Технология приготовления**

 Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,50 | 1,90 | 15,20 | 83,90 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,01 | 0,60 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 6,20 | 18,00 | 4,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

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