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

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

**Технологическая карта № 8**

**Кондитерское изделие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кондитерское изделие  | 35 | 35 |
| **Выход**  | **-** | 35 |

**Технология приготовления**

 Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,92 | 1,39 | 26,95 | 131,99 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,06 | 0,00 | 0,28 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 10,14 | 37,59 | 7,69 | 0,64 | 0,00 | 0 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

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