



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков
«01» сентября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: **429**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ВЕСНУШКА	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,40	В1, мг	0,06	Са, мг	9,45
Жиры, г	5,10	С, мг	0,00	Mg, мг	14,40
Углеводы, г	52,10	А, мг	0,00	Р, мг	38,70
Энергетическая ценность, ккал	285,20	Е, мг	2,00	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,00	К, мг	66,00
		В2, мг	0,03	І, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Готовое булочное изделие выкладывают на тарелку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.