**Технологическая карта № 602**

**Наименование изделия: Вафли.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 30 | 30 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 0,84 | 0,99 | 23.19 | 106,7 | | | 0 |

**Выход: 30**

**Утверждаю:**

**Заведующий МАДОУ «Детский сад № 396»**

**Жуланова В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Технологическая карта № 603**

**Наименование изделия: Пряники.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Пряники заварные | 30 | 30 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 1,77 | | 1,41 | 22,5 | 109,8 | | 0 |

**Выход: 30**

**Утверждаю:**

**Заведующий МАДОУ «Детский сад № 396»**

**Жуланова В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Технология приготовления:** вафли сухие, хрустящие, легкие, малопористые. Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

**Технология приготовления:** поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий. Цвет коричневый. Вкус и запах приятные.