



Гренки из пшеничного хлеба № 115

Наименование блюда: **Гренки из пшеничного хлеба**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 115

Вид обработки: **Запечение**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 20 грамм нетто/на 15 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пшеничный хлеб	37,5	31,5	28,12	23,62

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 15 грамм блюда
Белки, г	2,488	1,866
Жиры, г	0,316	0,237
Углеводы, г	15,214	11,41
Калорийность, ккал	73,64	55,26
В1, мг	0,05	0,037
В2, мг	0,018	0,013
С, мг	0	0
Са, мг	7,246	5,434
Fe, мг	0,63	0,472

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: подсушенного хлеба

Запах: подсушенного хлеба