**Технологическая карта**

**Технологическая карта N \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:**

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептур:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Выход:** |  | |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин C, мг** |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энерг. ценность, ккал** |
|  |  |  |  |  |

**Технология приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**