**Технологическая карта МКОУ «Сагадинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пряники**

Номер рецептуры № 64

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на пряники реализуемый в МКОУ «Сагадинская СОШ»

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **С 7 -11лет** | |
| **брутто, гр.** | **нетто, гр.** |
| пряники | 50 | 50 |
| Выход |  | 50 |

**Органолептические**показатели

Форма пряников правильная, выпуклая, не расплывшаяся, соответствует наименованию изделия.

Поверхность — сухая, ровная, без трещин, вздутий и подгорелостей.

Цвет — коричневый.

Вкус и запах — свойственные свежим пряникам с выраженным ароматом.