**Технологическая карта № 9.1**

**Наименование изделия: Печенье**

**Номер рецептуры: № б/н**

**Наименование сборника рецептур:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3 года | 3-7 лет | 1-3 года | 3-7 лет |
| Печенье | 20 | 35 | 20 | 35 |
| Выход: |  |  | *20* | *35* |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 1,7 | 2,2 | 13 | 88 | - |
| 3 | 3,9 | 29,8 | 166,8 | - |