**Технологическая карта № 9.4**

**Наименование изделия: Пряник**

**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 |
| Пряники | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Выход: |  |  | *30* | *40* |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 1,95 | 2,25 | 21,6 | 114,45 | - |
| 2,6 | 3 | 28,8 | 152,6 | - |