ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
_____
_____ 2020р.

Технологічна карта №

Булгур

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Булгур	400	400	60,0	60,0	48,0	48,0	40	40
2	Вода питна	720	720	108,0	108,0	86,4	86,4	72	72
3	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
4	Олія соняшникова	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3	3
Вихід готової страви, г		**1000**		**150**		**120**		**100**	

Харчові продукти і продовольча сировина з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу булгур промити та засипати у киплячу, підсолену воду. Після закіпання зменшити вогонь, додати олію і варити до готовності (об'єм каші збільшиться в 2-3 рази).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години. Температура подачі +65-75 °С.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	3,2	18,6	110,0
120	3,7	3,8	22,3	132,0
150	4,7	4,8	27,9	165,0