МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **п.274**

Номер рецептуры: 274

Наименование блюда : **Булочка "Домашняя"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	29.3	29.3	39	39	29.3	29.3		
Мука на подпыл	1.5	1.5	2	2	1.5	1.5		
Сахар-песок	5.3	5.3	7	7	5.3	5.3		
Сахар-песок для отделки	1.5	1.5	2	2	1.5	1.5		
Масло растительное	6.8	6.8	9	9	6.8	6.8		
или Масло сливочное	6.8	6.8	9	9	6.8	6.8		
Яйцо куриное для смазки	1/40 шт.	1	1/37 шт.	1.08	1/40 шт.	1		
Соль	0.3	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3		
Дрожжи	0.75	0.75	1	1	0.75	0.75		
вода	13	13	17	17	13	13		
масса п/ф		54.5		72.5		54.5		
В Ы Х О Д	45		60					

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формуют шарики массой 54,5 г. кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8—10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. Поверхность шариков' смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 мин при температуре 230-240 °С.

Требования к качеству. Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый с привкусом сахара, приятный

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	45	3.45	12.2	28.69	238.33	9.24	0.46	0.06	0.03	0
Детсад	60	4.56	16.12	38.14	315.85	12.15	0.61	0.08	0.04	0

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;

Заведующая