МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **Р275**

Номер рецептуры: Р275

Наименование блюда : **Булочка "Дорожная"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	32	32	35	35	32	32		
Сахар-песок	5	5	7	7	5	5		
Масло сливочное	6	6	6	6	6	6		
Дрожжи	0.33	0.33	0.58	0.58	0.33	0.33		
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4		
В Ы Х О Д	50		70		50			

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто разделывают на куски массой 68 г, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3—4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают крошкой. Выпекают 8-10 мин при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и масло сливочное тщательно перемешивают и протирают через сито.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: форма булочек овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой.

Консистенция: мякиша - равномерно пористый.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: в меру соленый, приятный.

Запах: свойственный выпеченной сдобе.

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	50	3.89	5.17	27.72	172.98	9.64	0.52	0.06	0.04	0
Детсад	70	4.23	5.21	31.85	191.24	10.31	0.57	0.07	0.04	0
ГКП	50	3.89	5.17	27.72	172.98	9.64	0.52	0.06	0.04	0

Источники, используемые при составлении: