МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **п.276**

Номер рецептуры: 276

Наименование блюда : **Булочка "Российская"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	25.6	25.6	34	34	25.6	25.6		
Мука на подпыл	0.7	0.7	1	1	0.7	0.7		
Сахар-песок	7.57	0.5	10	10	7.57	0.5		
Сахар-песок (для отделки)	1.5	1.5	2	2	1.5	1.5		
Масло сливочное	3.8	3.8	5	5	3.8	3.8		
или Масло растительное	3.8	3.8	5	5	3.8	3.8		
Молоко	3.8	3.8	5	5	3.8	3.8		
Яйцо куриное	1/27 шт.	1.48	1/20 шт.	2	1/27 шт.	1.48		
Яйцо куриное (для смазки)	1/27 шт.	1.48	1/20 шт.	2	1/27 шт.	1.48		
Дрожжи	0.7	0.7	1	1	0.7	0.7		
Ванилин	0.01	0.01	0.02	0.2	0.01	0.01		
вода	8.7	8.7	11.5	11.5	8.7	8.7		
В Ы Х О Д	45		60					

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формуют шарики массой 53 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. На поверхности шариков делают крестообразные надрезы, смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 8—10 мин при температуре 230—240 "С.

Требования к качеству. Булочка круглая, с неглубоким крестообразным надрезом в середине, посыпана сахарным песком. Поверхность золотистого или светло-коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый, пышный. Вкус сладковатый, в меру соленый, аромат ванилина

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	3.31	7.32	20.87	162.64	12.08	0.43	0.05	0.04	0.05
Детсад	60	4.43	9.65	37.1	252.96	16.33	0.6	0.07	0.05	0.07

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