МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **РТ279**

Номер рецептуры: РТ279

Наименование блюда : ****Коржик молочный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	23.8	23.8	43.8	43.8	23.8	23.8		
Сахар-песок	13	13	17	17	13	13		
Масло сливочное	5	5	8	8	5	5		
Яйцо куриное	3/4 шт.	30	3/4 шт.	30	3/4 шт.	30		
Сода	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45		
В Ы Х О Д		50		70				

Технология приготовления:

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко(соду растворяют в молоке), а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1—4 мин.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 мин.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделия круглой формы, с узорчатой поверхностью, края с зубчиками.

Консистенция: рассыпчатая, рыхлая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: в меру соленый, с привкусом сладкого, приятный.

Запах: свойственный песочному тесту.

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	6.3	7.34	30.05	211.44	22.37	1.08	0.06	0.15	0
Детсад	70	8.39	9.73	48.2	313.94	26.81	1.34	0.1	0.16	0

Источники, используемые при составлении: