

Технологическая карта № 2740С

Номер рецептуры: 2740С

Наименование блюда : 25-Булочка "Домашняя"

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	32	32	32	32				
Сахар-песок	5	5	5	5				
Масло сливочное	2	2	2	2				
Яйцо куриное	3/20 шт.	6	3/20 шт.	6				
Дрожжи	0.5	0.5	0.5	0.5				
Ванилин	0.1	0.1	0.1	0.1				
Молоко 2,5 %	8	8	8	8				
Масло сливочное	2	2	2	2				
В ы х о д	50		50					

Технология приготовления:

Замешивают безопасным способом дрожжевое тесто. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков

смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 мин при температуре 160-180⁰с.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: булочки круглые, тесто хорошо пропечено, поверхность блестящая.

Консистенция: мякиша - равномерно пористый, пышный.

Цвет: от золотисто-желтого до светло-коричневого.

Вкус: в меру соленый, с привкусом сладкого, 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	4.39	4.16	28.09	167.32	19.91	0.58	0.07	0.06	0.1
Детсад	50	4.39	4.16	28.09	167.32	19.91	0.58	0.07	0.06	0.1

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура