

Технологическая карта № **P275C**

Номер рецептуры: P275C

Наименование блюда : **25-Булочка "Дорожная"**

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. |       |         |       |        |       |        |       |
|--------------------|--------------------------------------|-------|---------|-------|--------|-------|--------|-------|
|                    | Ясли                                 |       | Детсад  |       |        |       |        |       |
|                    | брутто                               | нетто | брутто  | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука               | 35                                   | 35    | 35      | 35    |        |       |        |       |
| Сахар-песок        | 5                                    | 5     | 5       | 5     |        |       |        |       |
| Масло сливочное    | 6                                    | 6     | 6       | 6     |        |       |        |       |
| Дрожжи             | 0.55                                 | 0.55  | 0.55    | 0.55  |        |       |        |       |
| Яйцо куриное       | 1/5 шт.                              | 8     | 1/5 шт. | 8     |        |       |        |       |
| Молоко 2,5 %       | 10                                   | 10    | 10      | 10    |        |       |        |       |
| <b>В ы х о д</b>   | 60                                   |       | 60      |       |        |       |        |       |

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто разделяют 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      | 60    | 5.03             | 5.92    | 30.35       | 194.8                 | 24.44                    | 0.67 | 0.07         | 0.08 | 0.13 |
| Детсад    | 60    | 5.03             | 5.92    | 30.35       | 194.8                 | 24.44                    | 0.67 | 0.07         | 0.08 | 0.13 |

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура