

Технологическая карта № **РТ279С**

Номер рецептуры: РТ279С

Наименование блюда : **25-Коржик молочный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	31	31	31	31				
Сахар-песок	7	7	7	7				
Масло сливочное	7	7	7	7				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10				
Молоко 2,5 %	6	6	6	6				
Сода	0.45	0.45	0.45	0.45				
В Ы Х О Д	55		55					

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	55	4.69	6.72	29.32	196.48	20.17	0.66	0.06	0.07	0.08
Детсад	55	4.69	6.72	29.32	196.48	20.17	0.66	0.06	0.07	0.08

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура