

Технологическая карта № **P1C**

Номер рецептуры: P1C

Наименование блюда : **25-Шанежка с картофелем**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	30	30	35	35				
Сахар-песок	2	2	2.2	2.2				
Масло сливочное	1.5	1.5	2	2				
Яйцо куриное	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5				
Дрожжи	0.5	0.5	0.6	0.6				
Соль йодированная	0.3	0.3	0.35	0.35				
Молоко 2,5 %	10	10	12	12				
Картофель	25	18.75	28	21				
Сметана 15%	1	1	1.5	1.5				
Масло растительное	1	1	1.5	1.5				
В Ы Х О Д	60		70					

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки по 43 г. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш картофельный с луком по 35 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 мин.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, форма не расплывчатая, не допускается наличие трещин, вытекание фарша.

Консистенция: мякиша - пористая, пропеченная, фарша - однородная.

Цвет: от золотисто до коричневого.

Вкус: в меру соленый, теста - сладковатый.

Запах: свойственный продукту фарша

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	4.49	3.48	26.84	156.63	24.56	0.7	0.08	0.19	3.88
Детсад	70	5.14	4.53	31.06	185.59	28.87	0.79	0.1	0.21	4.36

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура