

Технологическая карта № 7.8/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сдоба обыкновенная 80 гр



Состав	Ясли		Дети		Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Дрожжи	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93
Масло растительное	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13
Молоко	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33
Мука	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Сахар	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87
Соль	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93
Яйцо	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667
Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения 2-2,5 ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формуют их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плоскости и на три части для двойной плоскости, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220°C до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать в форме плетенки или булочек.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме, с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,25	6,69	56,30	350,83