

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.12/12/р

Наименование блюда: Булочка Ягодка

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
Мука	Дети	0,0365	0,0365
Сахар	Дети	0,006	0,006
Соль	Дети	0,0003	0,0003
Яйцо	Дети	0,021	0,021
Изюм	Дети	0,0011	0,0011
Дрожжи	Дети	0,0005	0,0005
Масло растительное	Дети	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,0115	0,0115

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00402
Жиры, г	0,00508
Углеводы, г	0,02968
Калорийность, ккал	196,4838

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,45

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.8/13

Наименование блюда: Сдоба обыкновенная 50 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Мука	Дети	0,0375	0,0375
Сахар	Дети	0,00367	0,00367
Соль	Дети	0,00058	0,00058
Яйцо	Дети	0,04167	0,04167
Молоко	Дети	0,01583	0,01583
Дрожжи	Дети	0,00058	0,00058
Масло растительное	Дети	0,00258	0,00258

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00463
Жиры, г	0,00335
Углеводы, г	0,02815
Калорийность, ккал	175,56308

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.103/5

Наименование блюда: Манник (50 гр)

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,00368	0,00368
Сахар	Дети	0,01471	0,01471
Яйцо	Дети	0,45956	0,45956
Молоко	Дети	0,02941	0,02941
Манка	Дети	0,02647	0,02647
Сода пищевая	Дети	0,00044	0,00044
Масло растительное	Дети	0,00147	0,00147

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00555
Жиры, г	0,00688
Углеводы, г	0,03243
Калорийность, ккал	229,52647

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Все компоненты смешиваются. Тесто стоит в теплом месте не менее 1 часа. Добавление соды обязательно

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.34/2

Наименование блюда: Гренки

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0,024	0,024

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00171
Жиры, г	0,00019
Углеводы, г	0,01094
Калорийность, ккал	55,44

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,02

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм, а затем подсушивают в жаточном шкафу, до хрустящей корочки. Внешний вид - кубики одинакового размера, равномерно подсушены. Цвет - золотистый или светло-коричневый. Консистенция - хрустящая. Запах - свойственный для сухариков из хлеба, без