УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23
_____ О.Г.Дремлюженко
Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сметаной»**

Номер рецептуры: 432

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	сли	ясли	сад	сад
Молоко или вода	50	50	60	60
Мука пшеничная	50	50	60	60
Сахар	8	8	8	8
Дрожжи	2	2	2	2
Масло растительное	12	12	12	12
Яйцо	1/6 шт (0,167)	7	1/6 шт (0,167)	7
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:		**80/10**		**100/10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
со сметаной										
9,05	11,37	49,10	336,0	0,18	0,44	40	101,3	142,2	38,4	1,57

Технология приготовления: *Обработанные яйца (яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2 %-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5 % - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой), сахар, молоко или воду, дрожжи размешивают, добавляют часть муки, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся часть муки, перемешивают. Оставляют в теплом месте на 2-2,5 часа для брожения. Оладьи выпекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 220-250 ^{0} С.*

Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 см. Отпускают с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: *2-3 оладьи на порцию, равномерно обжаренные со сгущенным молоком или сметаной.*

Консистенция: *мягкая, упругая.*

Цвет: *золотистый*

Вкус: *свойственный изделиям из дрожжевого теста.*

Запах: *жареных оладий.*