

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.035/2	
Наименование блюда: Батон с маслом 25/6 гр			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Батон	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,025	0,025
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,006	0,006
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00196	0,00196	
Жиры, г	0,0057	0,0057	
Углеводы, г	0,01338	0,01338	
Калорийность, ккал	93,267	93,267	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,062	0,062	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.150/4	
Наименование блюда:	Ватрушка с повидлом 60 гр		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Яйцо	Дети	0,06667	0,06667
	Ясли	0,06667	0,06667
Молоко	Дети	0,01333	0,01333
	Ясли	0,01333	0,01333
Джем	Дети	0,01867	0,01867
	Ясли	0,01867	0,01867
Дрожжи	Дети	0,00043	0,00043
	Ясли	0,00043	0,00043
Мука	Дети	0,03	0,03
	Ясли	0,03	0,03
Масло растительное	Дети	0,00085	0,00085
	Ясли	0,00085	0,00085
Масло сливочное	Дети	0,00257	0,00257
	Ясли	0,00257	0,00257
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00394	0,00394
Жиры, г		0,00363	0,00363
Углеводы, г		0,03294	0,03294
Калорийность, ккал		174,81121	174,81121
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,48	0,48
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски . Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с джемом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет: 71 гр. на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.206с/2	
Наименование блюда: Пирожок с капустой 70 гр.			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,00194	0,00194
	Ясли	0,00194	0,00194
Яйцо	Дети	0,18666	0,18666
	Ясли	0,18666	0,18666
Молоко	Дети	0,00778	0,00778
	Ясли	0,00778	0,00778
Капуста	Дети		0,03111
	Ясли		0,03111
Дрожжи	Дети	0,0005	0,0005
	Ясли	0,0005	0,0005
Мука	Дети	0,035	0,035
	Ясли	0,035	0,035
Масло растительное	Дети	0,0015	0,0015
	Ясли	0,0015	0,0015
Лук	Дети	0,00778	0,00654
	Ясли	0,00778	0,00654
Масло сливочное	Дети	0,00466	0,00466
	Ясли	0,00466	0,00466
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00545	0,00545	
Жиры, г	0,00614	0,00614	
Углеводы, г	0,02723	0,02723	
Калорийность, ккал	180,88915	180,88915	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,63	0,63	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом. В дежу вливают подогретое до 35 - 40 * С молоко (2/3 части) от общего количества. Добавляют, разведенные дрожжи, всыпают муку (1/3 - 2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение при 35 - 40 *С на 2,5 - 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2 - 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло, оставляют на 2 - 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2 - 3 раза. Для фарша: Свежую капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Затем жарят в жарочном шкафу слоем не более 3 см со сливочным маслом до готовности. Готовую капусту охлаждают, затем добавляют соль, пассерованный на сливочном масле мелкошинкованный лук. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3 - 5 минут, откидывают на дуршлаг, а затем обжаривают. На выход пирожков 60 гр необходимо теста дрожжевого 37 гр, фарша 30 гр. На выход пирожков 90 гр - теста дрожжевого 56 гр, фарша 46 гр. Потери при тепловой обработке фарша капустного 34 %, потери при брожении дрожжевого теста 2 %. Содержание в сырьевом наборе на дрожжевое тесто выходом 56 гр: Мука 36 гр, сахар 2,5 гр, масло сливочное 2 гр, яйцо 4 гр (0,1 шт), дрожжи сухие 0,6 гр, молоко 11 гр. Содержание в сырьевом наборе на капустный фарш выходом 46 гр : Капуста 69 гр, масло сливочное 4 гр, лук 10 гр. Яйцо для смазки пирожков 1 гр (0,02 шт). Потери при тепловой обработке пирожков 15 %.			