

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

Е, мг	0,20
А, мг	0,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,20
С, мг	0,00

К, мг	19,90
Са, мг	4,40
Р, мг	13,20
Мg, мг	2,30
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика батона.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40	40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,3	101,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	262,40

В1, мг	0,10
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Са, мг	123,70
Mg, мг	33,80
P, мг	168,30
Fe, мг	1,70
K, мг	241,10
I, мкг	9,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№038



Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: TKN№038

Наименование сборника рецептур: TKN№038

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2
ЛИМОН	7,67	7
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,7	177,7
Выход: 180/6/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	36,00

B1, мг	0,00
C, мг	1,10
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	10,70
Mg, мг	3,10
P, мг	2,80
Fe, мг	0,30
K, мг	17,10
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №010

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: **ТК №010**

Наименование сборника рецептур: **ТК№010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	170,4	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	66,30

Е, мг	0,90
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	6,00

К, мг	417,00
Са, мг	21,60
Р, мг	14,90
Mg, мг	10,80
Fe, мг	3,00
I, мкг	3,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают по норме.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№017



Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Номер рецептуры: TKN№017

Наименование сборника рецептов: TK №017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,88
Энергетическая ценность, ккал	6,50

B1, мг	0,00
C, мг	1,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	10,40
Mg, мг	6,30
P, мг	10,80
Fe, мг	0,30
K, мг	70,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85



Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **85**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	44,31	28,8
с 01.03 по 31.07	48	28,8
с 01.08 по 31.08	36	28,8
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,8	5,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,6	108,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
КЛЕЦКИ ТК №120		9,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,1	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,7	4,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ГОВЯДИНА Б/К	21,23	16
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,9
Выход: 200/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00
Жиры, г	7,70
Углеводы, г	11,00
Энергетическая ценность, ккал	179,00

В1, мг	0,00
С, мг	3,20
А, мг	0,10
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	17,60
Mg, мг	13,80
P, мг	50,40
Fe, мг	0,80
K, мг	250,00
I, мкг	3,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.

Клецки тк №120

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322



Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	160	104
с 01.03 по 31.07	173,33	104
с 01.08 по 31.08	130	104
с 01.09 по 31.10	138,67	104
с 01.11 по 31.12	148,57	104
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	42,67	32
с 01.09 по 31.12	40	32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,00
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность, ккал	134,30

В1, мг	0,10
С, мг	9,00
А, мг	0,60
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Са, мг	44,00
Mg, мг	34,60
Р, мг	84,10
Fe, мг	1,20
К, мг	681,80
І, мкг	8,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 268



Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	57	55
СОУС ТК №353		20
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,80
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	91,50

В1, мг	0,00
С, мг	0,30
А, мг	0,00
Е, мг	1,60
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,00

Са, мг	33,20
Mg, мг	17,90
P, мг	131,30
Fe, мг	0,50
K, мг	223,70
I, мкг	77,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом и запекают 15-20 минут. Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разселят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№039



Наименование изделия: НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: ТК№039

Наименование сборника рецептов: ТК№039

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,6	22,6
САХАР ПЕСОК	187,2	187,2
Выход: 180	6	6

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	23,60
Энергетическая ценность, ккал	96,84

В1, мг	0,00
С, мг	0,90
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,90
Mg, мг	3,30
P, мг	2,30
Fe, мг	0,50
K, мг	63,60
I, мкг	0,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Утверждаю
Заведующий
Сорокина Т.В

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№016

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: TKN№016

Наименование сборника рецептур: TKN№016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

Е, мг	0,50
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают помτίками.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № TK №004

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: TK №004

Наименование сборника рецептур: TK №004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	3,46
Mg, мг	2,39
P, мг	11,70
Fe, мг	0,27
K, мг	18,35
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖЕННАЯ	105,2	102,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	21,73	16,3
с 01.09 по 31.12	20,38	16,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,8
КРУПА РИСОВАЯ	44,3	43,7
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	20,02
Жиры, г	18,53
Углеводы, г	33,54
Энергетическая ценность, ккал	204,20

Е, мг	3,71
А, мг	0,40
В2, мг	0,20
В1, мг	0,11
Д, мкг	0,00
С, мг	1,40

К, мг	290,80
Са, мг	31,43
Р, мг	224,93
Mg, мг	43,35
Fe, мг	2,11
I, мкг	7,92
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и добавляют растительное масло и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№022



Наименование изделия: НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№022

Наименование сборника рецептов: ТК№022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	20,3	20,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,54
Жиры, г	2,03
Углеводы, г	3,51
Энергетическая ценность, ккал	153,90

В1, мг	0,00
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	6,60
Mg, мг	1,40
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок)

Утверждаю
Заведующий
Соркина Т.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№003

Наименование сборника рецептур: ТК№003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,67
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,69
Энергетическая ценность, ккал	51,77

Е, мг	0,50
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Мg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
І, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	19,5	19,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,7	5,7
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	8,9	8,9
ДРОЖЖИ	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ВАНИЛИН	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,30
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	29,25
Энергетическая ценность, ккал	144,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,60
Mg, мг	5,40
Р, мг	37,60
Fe, мг	0,20
К, мг	46,10
І, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин. При выпечке булочки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).