|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование изделия: | | | **ОЛАДЬИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 120/30** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **401** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ** | | | | | | | | | | | |  | | **132** | |  | **13,2** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 63,5 | | 63,5 | | 6,35 | 6,35 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,08 шт. | | 3,2 | | 8 шт. | 6,957 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 63,5 | | 63,5 | | 6,35 | 6,35 | | |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | | | | | | | | | | | | 0,45 | | 0,45 | | 0,045 | 0,045 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 7,5 | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 120/30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Белки, г | | | | 12,10 | |  | С, мг | 0,12 | |  | Са, мг | | 83,66 | |  | | | | |
| Жиры, г | | | | 12,47 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | Р, мг | | 60,38 | |
| Углеводы, г | | | | 40,25 | |  | В2, мг | 0,10 | |  | Mg, мг | | 9,18 | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 305,45 | |  | А, мг | 0,06 | |  | Fе, мг | | 0,07 | |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,13 | |  | К, мг | | 110,63 | |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | I, мкг | | 2,10 | |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 30-40 мин. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).  Оладьи выпекают из теста, с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных маслом. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.  Тесто для оладий В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию с сгущенным молоком. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы сливочным маслом; • цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый; • запах — жареного дрожжевого теста; • вкус — сладкий, слегка кисловатый, жареного дрожжевого теста;  • консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |