

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия:

ОЛАДЬИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 120/30

Номер рецептуры:

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
Жиры, г	12,47
Углеводы, г	40,25
Энергетическая ценность, ккал	305,45

С, мг	0,12
В1, мг	0,02
В2, мг	ზ,10
А, мг	0,06
Д, мкг	0,13

Са, мг	83,66
Р, мг	60,38
Мд, мг	9,18
Fe, мг	0,07
К, мг	110,63
I, мкг	2,10
Ѕе, 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° C) 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° C) 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