



## «Гребешок» из дрожжевого теста № 462а

Наименование блюда: «Гребешок» из дрожжевого теста

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 462а

Вид обработки: **Запечение**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

### Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто/на 70 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое (для простых пирожков) № 453	-	70	-	70
Мука пшеничная	1,52	1,52	1,52	1,52
Сахар	3,75	3,75	3,75	3,75
Пудра сахарная	2,62	2,62	2,62	2,62
Масло растительное	3,70	3,70	3,70	3,70

### Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда
Белки, г	6,426	6,426
Жиры, г	9,884	9,884
Углеводы, г	35,21	35,21
Калорийность, ккал	255,5	255,5
В1, мг	0,105	0,105
В2, мг	0,056	0,056
С, мг	0,196	0,196
Са, мг	19,95	19,95
Fe, мг	1,064	1,064

### Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

#### **Технология приготовления**

Дрожжевое тесто (рец. № 453), приготовленное опарным или безопарным способом делят на куски массой по 40 г, свертывают в шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, зачищают, по краю делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180—200 °С 15-20 мин.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** форма гребешка, поверхность посыпана сахарной пудрой

**Консистенция:** мягкая, пышная

**Цвет:** от желтого до светло-коричневого

**Вкус:** выпеченного изделия из дрожжевого теста

**Запах:** выпеченного изделия из дрожжевого теста



## Тесто дрожжевое (для простых пирожков) № 453а

Наименование блюда: Тесто дрожжевое (для простых пирожков)

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 453а

Вид обработки: Без обработки

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

**Рецептура (раскладка продуктов) на 70/54,6 грамм нетто/на 70/54,6 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	45,58/34,56	45,58/34,56	45,58/34,56	45,58/34,56
Сахар	3,17/2,47	3,17/2,47	3,17/2,47	3,17/2,47
Масло растительное	1,37/1,04	1,37/1,04	1,37/1,04	1,37/1,04
Соль пищевая йодированная	0,72/0,55	0,72/0,55	0,72/0,55	0,72/0,55
Дрожжи прессованные	1,37/1,06	1,37/1,06	1,37/1,06	1,37/1,06
Молоко	21,6/16,38	21,6/16,38	21,6/16,38	21,6/16,38
Яйцо	3,38/2,63	3,38/2,63	3,38/2,63	3,38/2,63

**Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 70/54,6 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 70/54,6 грамм блюда
Белки, г	5,011/3,8	5,011/3,8
Жиры, г	1,75/1,329	1,75/1,329
Углеводы, г	34,51/26,17	34,51/26,17
Калорийность, ккал	173,592/131,804	173,592/131,804
В1, мг	0,122/0,093	0,122/0,093
В2, мг	0,043/0,033	0,043/0,033
С, мг	0	0
Са, мг	15,177/11,51	15,177/11,51
Fe, мг	1,03/0,781	1,03/0,781

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** тесто пышное, хорошо промешано

**Консистенция:** равномерно пористая, эластичная

**Цвет:** кремовый

**Вкус:** сырого дрожжевого теста

**Запах:** сырого дрожжевого теста