## Технологическая карта № 10.15

Наименование блюда: ПОЛОСКА ПЕСОЧНАЯ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ

ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ

ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

**Номер рецептуры:** 491\*произведена замена эссенции и соды на сметану, маргарина на сливочное масло.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов На 1 порцию, гр				
	Брутто	Hemmo			
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	14	14			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3			
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	4	4			
ЯЙЦО КУРИНОЕ	2	1,74			
САХАР-ПЕСОК	5	5			

**Выход:** 20

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг		Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	B2	C
1,79	2,93	14,93	94,03	7,95	0,24	0,02	0,02	0,02

## Технология приготовления:

РАЗМЯГЧЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И САХАР ВЗБИВАЮТ В ТЕЧЕНИЕ 10-15 МИНУТ, ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ОБРАБОТАННОЕ ЯЙЦО, СОЛЬ, СМЕТАНУ, ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ДОБАВЛЯЮТ МУКУ И ЗАМЕШИВАЮТ ТЕСТО В ТЕЧЕНИЕ 3-5 МИНУТ. ОСТАВЛЯЮТ НА 20-30 МИНУТ ДЛЯ НАБУХАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ. ГОТОВОЕ ТЕСТО РАСКАТЫВАЮТ В ПЛАСТ ТОЛЩИНОЙ 0,5 СМ И РЕЖУТ НА ПОЛОСКИ. СВЕРХУ СМАЗЫВАЮТ ЯЙЦОМ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ. ВЫПЕКАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 220-250 ГРАД.С. В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ.

## Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ИЗДЕЛИЕ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ, ПОСЫПАНО САХАРОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯКИШ ПЛОТНЫЙ. ЦВЕТ: ЖЕЛТЫЙ. ВКУС: СЛАДКИЙ. ЗАПАХ: СВЕЖЕВЫПЕЧЕННОГО ТЕСТА, ПРИЯТНЫЙ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

## Требования к оформлению и подаче блюда:

ПЕЧЕНЬЕ ПОДАЮТ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ С НАПИТКОМ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования" /Лесименко И.А./

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1