



Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сметаной»**

Номер рецептуры: 432

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кефир	60	60	60	60
Мука	55	55	55	55
Масло растительное	12	12	12	12
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Сахар	6	8	6	8
Дрожжи	1	1	1	1
Сметана	12	12	12	12
ВЫХОД			98/12	100/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,12	8,12	56,81	332,00	0,48
9,12	8,12	57,01	332,00	0,48

Технология приготовления:

Яйца, сахар, кефир, дрожжи размешивают, добавляют муку, взбивают до получения однородной массы. Ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2-2,5 час для брожения. Оладьи выпекают на разогретых толстостенных противнях в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 °С. Толщина готовых оладий должна быть не менее 2-3 см. Отпускают с повидлом.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на мягкая, упругая, сочная, мягкая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий