**Оладьи с творогом**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Оладьи с творогом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Запечение**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [**Тесто для оладий №448**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/48/567.php) | - | 100.83 |
| [Творог](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/34.php) | 17 | 16.67 |
| - | - | 117.5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 5 | 5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 8.05 |
| Жиры, г | 11.88 |
| Углеводы, г | 34.62 |
| Калорийность, ккал | 276.92 |
| B1, мг | 0.12 |
| B2, мг | 0.15 |
| C, мг | 0.34 |
| Ca, мг | 87.38 |
| Fe, мг | 1.14 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 60 | 120 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В тесто для оладий (рец. №[448](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/48/567.php)) добавляют протертый творог и выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт. на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают с прокипяченным маслом, джемом, повидлом или вареньем. Требования к качеству Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные Консистенция: мягкая, упругая Цвет: золотистый Вкус: характерный для изделий из дрожжевого теста и творога Запах: жареных оладий |