**Тесто для оладий**

[[Программа Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409" \o "Подробнее о программе питания в ДОУ Детский сад: Питание)Наименование блюда: **Тесто для оладий**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 48.1 | 48.1 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/8/29.php) | 2.4 | 2.4 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 48.1 | 48.1 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 48.1 | 48.1 |
| [Дрожжи прессованные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/197.php) | 1.4 | 1.4 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 1.7 | 1.7 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/296.php) | 0.9 | 0.9 |

*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 | 6.98 |
| Жиры, г | 2.18 |
| Углеводы, г | 37.09 |
| Калорийность, ккал | 195.9 |
| B1, мг | 0.15 |
| B2, мг | 0.13 |
| C, мг | 0.62 |
| Ca, мг | 74.33 |
| Fe, мг | 1.19 |

*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 | 1000 | 1000 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Тесто готовят так же, как для блинов, но более густой консистенции. Требования к качеству Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешанное Консистенция: равномерно пористая, эластичная Цвет: кремовый Вкус: сырого дрожжевого теста Запах: сырого дрожжевого теста |