

Заведующая

Ж.П. Тышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2022 г.



Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Пирожок печенный из дрожжевого теста (простой) с яйцом и рисом

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. — М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	40	40	4,0	4,0
Дрожжи сухие	0,42	0,42	0,042	0,042
Соль	0,62	0,62	0,062	0,062
Сахар	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Вода	18,6	18,6	1,86	1,86
<i>Масса теста</i>	-	62	-	6,2
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
<i>Масса вареного риса</i>	-	23	-	2,3
Яйцо	4/5 шт	3,24	8 шт	0,324
Масло сливочное	2,16	2,16	0,216	0,216
Соль	0,27	0,27	0,027	0,027
<i>Масса фарша</i>	-	27	-	2,7
Масло растительное для смазки противней	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход	-	80	-	8,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	8,17	6,1
Жиры (г):	9,3	7,04
Углеводы (г):	32,5	24,77
Энергетическая ценность (ккал):	246,5	188,75

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду, добавляют сухие дрожжи, сахар, соль, всыпают просеянную муку и перемешивают в течение 7-8 мин. после этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого обминают еще 1-2 раза.

Для приготовления фарша яйца варят, очищают от скорлупы добавляют отварной рис, соль и все аккуратно перемешивают.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 10-15 мин. Затем шарики раскатывают в серединку выкладывают фарш, формуют в виде лодочки и укладывают на противни. Выпекают при температуре 185-215⁰С в течение 30-40 мин.

Заведующая: Ж.Ц. Тепикунова
 Подпись: Ж.Ц. Тепикунова
 Циркас №152 от 20.08.2021 г

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: Пирожок печенный из дрожжевого теста (простой) с повидлом

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	40	40	4,0	4,0
Дрожжи сухие	0,42	0,42	0,042	0,042
Соль	0,62	0,62	0,062	0,062
Сахар	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Вода	18,6	18,6	1,86	1,86
<i>Масса теста</i>	-	62	-	6,2
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	2	2	0,2	0,2
Повидло	27,6	27	2,76	2,7
<i>Масса вареного риса</i>	-	23	-	2,3
Масло растительное для смазки противней	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход	-	80	-	8,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	4,96	3,27
Жиры (г):	8,05	6,04
Углеводы (г):	35,16	26,82
Энергетическая ценность (ккал):	235,01	177,34

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду, добавляют сухие дрожжи, сахар, соль, всыпают просеянную муку и перемешивают в течение 7-8 мин. после этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого обминают еще 1-2 раза.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 10-15 мин. Затем шарики раскатывают в серединку выкладывают повидло, формируют в виде лодочки и укладывают на противни. Выпекают при температуре 185-215⁰С в течение 30-40 мин.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Приказ № 64 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	40	40	4,0	4,0
Дрожжи сухие	0,42	0,42	0,042	0,042
Соль	2	2	0,2	0,2
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Яйцо	1/20 шт	2	5 шт	0,2
Вода	16	16	1,6	1,6
<i>Масса теста</i>	-	62	-	6,2
Мука на подпыл	2	2	0,2	0,2
Творог	30,5	30	3,05	3,0
Яйцо	1/30 шт	1,3	3 ¼ шт	0,13
Сахар	1,6	1,6	0,16	0,16
Мука пшеничная в/с	1,3	1,3	0,13	0,13
<i>Масса фарша творожного</i>	-	32	-	3,2
Яйцо для смазки ватрушки	1/25 шт	1,6	4 шт	0,16
Масло растительное для смазки противней	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход	-	80	-	8,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	7,84	6,28
Жиры (г):	9,02	7,01
Углеводы (г):	12,1	8,79
Энергетическая ценность (ккал):	143,24	105,33

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду (60-70% от общего количества жидкости), всыпают просеянную муку (35-60%), сухие дрожжи и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,25 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 ч для брожения за время брожения обминают еще 2-3 раза.

Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный

растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240⁰С 8-10 мин.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая

Ж.В. Тутькина

Приказ № 52 от 20.10.2021 г

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Булочка дорожная

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	61	61	6,1	6,1
Мука пшеничная в/с на подпыл	2	2	0,2	0,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное (для смазки)	2	2	0,2	0,2
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Дрожжи сухие	0,53	0,53	0,053	0,053
Вода	24,5	24,5	2,45	2,45
<i>Масса теста дрожжевого</i>	-	92,1	-	9,21
Мука пшеничная в/с	2,02	2,02	0,202	0,202
Масло сливочное	2,02	2,02	0,202	0,202
<i>Масса крошки</i>	-	4,04	-	0,404
Масло растительное для смазки противней	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	100	75
Белки (г):	2,17	1,32
Жиры (г):	4,82	3,61
Углеводы (г):	22,01	16,34
Энергетическая ценность (ккал):	140,05	103,23

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду (60-70% от общего количества жидкости), всыпают просеянную муку (35-60%), сухие дрожжи и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,25 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 ч для брожения за время брожения обминают еще 2-3 раза.

Для приготовления крошки муку и масло сливочное тщательно перемешивают и протирают через сито.

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, обмакивают в крошку и укладывают на смазанные растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240⁰С.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая Ж.П. БышсеповаПриказ № 54 от 20.12.2021 гТехнологическая карта № 58Наименование изделия: Пирожок печенный из дрожжевого теста (простой) с картофелем

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	50	50	5,0	5,0
Дрожжи сухие	0,53	0,53	0,053	0,053
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар	3,4	3,4	0,34	0,34
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	23,25	23,25	2,325	2,325
<i>Масса теста</i>	-	78	-	7,8
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	2,5	2,5	0,25	0,25
Картофель	41	30*	4,1	3,0*
Лук репчатый	10,5	4,4*	1,05	0,44*
Масло растительное	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
<i>Масса фарша</i>	-	34	-	3,4
Масло растительное для смазки противней	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход	-	100	-	10,0

Примечание: * - масса овощей после тепловой обработки

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	100	75
Белки (г):	3,82	2,82
Жиры (г):	5,94	4,58
Углеводы (г):	15,9	12,01
Энергетическая ценность (ккал):	133,05	98,76

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду, сахар, соль, сухие дрожжи, всыпают просеянную муку и перемешивают в течение 7-8 мин. после этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого обминают еще 1-2 раза.

Для приготовления фарша очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 10-15 мин. Затем шарики раскатывают в серединку выкладывают фарш, формуют в виде лодочки и укладывают на противни. Выпекают при температуре 185-215⁰С в течение 30-40 мин.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Утверждаю:

Заведующая Ж.Ц.Тышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 59Наименование изделия: Булочка сахарная

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	61	61	6,1	6,1
Мука пшеничная в/с на подпыл	2	2	0,2	0,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное (для смазки)	2	2	0,2	0,2
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Дрожжи сухие	0,53	0,53	0,053	0,053
Вода	24,5	24,5	2,45	2,45
Масса теста дрожжевого	-	92,1	-	9,21
Сахар	4,04	4,04	0,404	0,404
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	100	75
Белки (г):	7,84	6,08
Жиры (г):	5,17	3,87
Углеводы (г):	10,82	8,11
Энергетическая ценность (ккал):	132,02	98,01

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду (60-70% от общего количества жидкости), всыпают просеянную муку (35-60%) вместе с сухими дрожжами и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,25 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 ч для брожения за время брожения обминают еще 2-3 раза.

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают сахаром. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240⁰С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459269

Владелец Тышкенова Жаргалма Цыденешеевна

Действителен с 04.11.2024 по 04.11.2025